

# 生産地の味をそのままに。 養殖ブリの冷凍加工事業。



「長島大陸市場食堂」の看板メニュー、「鱈王定食」。脂ノリ抜群のブリを贅沢に楽しむことができる。

## 日本一の養殖ブリの 多彩な食べ方を提案。

鹿児島県の北西部に位置する長島町近海は、海峡の早潮と温暖な年間平均水温により、魚の養殖に最適な環境だ。地の利や長年の技術を活かし、養殖ブリで日本一の水揚げ量を誇る東町漁業協同組合は、さらなる事業拡大を図り(株)JFAを設立。飲食店の運営や加工商品の企画開発、仕入れ販売を通し、水産物の付加価値向上や漁協組合員の所得向上を目指している。

同社が運営する飲食店「長島大陸市場食堂」では、ブリをはじめとした魚介類や肉類、野菜など、地域の特産物を豊富なメニューで味わうことができる。地元だけではなく県外から訪れる人々も多く、地域一帯の観光客誘致にも寄与しているという。また、同社は「ブリカツ」をはじめとした冷凍加工商品を、全国各地の量販店やインターネットショップ、飲食店などでも販売し販路を広げている。商品は品質管理の世界的基準となるHACCP認証を取得した加工場で製造され、安心・安全を売りのひとつとしている。



身が締まり脂ノリの良い魚が育ちやすい長島町近海。「鱈王」だけでなく、鯛やタコなど新鮮で美味しい水産物が充実。

## 多様な販路を開拓。 漁港直送の美味しさを世界へ。

(株)JFAが扱うブリは、東町漁協によって「鰯王」という名称でブランド展開が行われている。「鰯王」は100社以上の生け簀で養殖されており、個体数や餌、体調など、漁協が二元管理することで均一品質を実現。養殖魚としては、国内で初めてEU諸国への輸出に成功したほど、品質の高さと美味しさが評価されている。水揚げ後、鮮度を逃さぬよう漁協内の加工場でフイレやロインなどにカット加工された商品は全国のスーパーなどへ卸されており、今後は海外へのさらなる出荷拡大が予定されている。

また、(株)JFAはブリの照り焼きなどの加工品を活用し、東京のオフィス街などで、キッチンカーによるお弁当の移動販売を実施している。気軽に美味しさを楽しんでもらいながら、「鰯王」の認知向上も目指したいと同社代表の長元氏は語る。

今後も、加工商品の開発と流通に二層注力していきたいと意欲的だ。新たな販売先の開拓のほか、国内の学校給食での提供も実現させ、食育の観点から子どもへの魚離れを改善したいと考えている。確かな味と品質、そして多様な販路により、養殖ブリの美味しさが、より多くの人々に広がっていくだろう。



入江が多く穏やかな海域は、高品質な養殖魚が育つのに最適な環境。



鮮度を逃さずスピーディーに加工。高い安全性と品質管理技術で、生産地の味を全国各地へ届ける。



内海の八代海と外海の東シナ海に囲まれた長島町。日々多彩な水産物が魚市場に集まる。



株式会社 JFA  
代表取締役 長元 信男

JF東町漁協組合長として、養殖ブリ「鰯王」のブランド展開に尽力。2015年(株)JFAを設立し、「漁業者のための組合」を信念に飲食店運営や水産加工品の商品企画開発、後継者育成に取り組む。



新鮮な美味しさをそのままに、カツ、メンチ、漬けなどさまざまな冷凍加工商品を展開。



### 株式会社 JFA

〒899-1403 鹿児島県出水郡長島町諸浦1232-1  
TEL:0996-64-5770 FAX:0996-64-5771  
HP: <http://nagashimatairiku.com>

長島大陸市場食堂  
〒899-1403 鹿児島県出水郡長島町諸浦1285  
TEL:0996-86-0780  
HP: <http://nagashimatairiku.com/restaurant/>