



業界の経験を経て

ブリの業界に 30 年以上携わり、経験を活かすべく、2020 年、株式会社 島水 を設立。

島田：これまでに、ブリの加工から販売、品質管理に至るまで実務経験し、加工に関することや営業での商品提案、海外市場展開などを経験してきて、拡大するブリ需要、世界基準の品質管理の知見を得てきました。

やっぱりブリしかない

日本政府は「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」で 2030 年までに 5 兆円の輸出を目指しており、鹿児島県の養殖ブリも産地、品目指定されている。国内の水産物需要は減少傾向にある為、将来市場は輸出の拡大しかない。

「養殖ブリを加工して輸出する為に HACCP 対応加工場を建設したい」と一念発起し、工場建設を決意しました。

島田：やっぱりブリしかなかったんですね。政府による輸出促進の方向性と自分の海外需要に対する考え方がマッチしていると考えました。国の後押しがあると思い、これはやらずにはいられないだろうと。

人との出会い繋がりのおかげ

この年で起業し土地探しから始めましたが、助けになったのはこれまでの人との繋がりです。日本の新鮮な魚介類を世界中の人へ届けたい。共感して協力してくださる仲間がいたからこそ大きなチャレンジに一歩踏み出すことができました。

島田：ローカルからグローバルへの挑戦にワクワクしています！丁寧な品質、ものづくりで企業価値を高めていきたいです。

会社概要

会社名：株式会社 島水 (SHIMASUI Co.,Ltd.)

代表者：島田 圭三

本 社：鹿児島県阿久根市晴海町9-2

資本金：300 万円

創 立：2020 年1 月

【事業概要】

養殖魚・天然魚の輸向け商品の製造販売等。

取扱魚種は、養殖ブリ、カンパチ、シマアジ、マダイ等 他天然魚。

仕入先は、漁業者、近隣水産会社。



Harumi-cho Akune-city Kagoshima Pref.

TEL.0996-68-1215 FAX.0996-68-1216

Mail shimasui.k@gmail.com



世界へ新鮮な魚介類を、
鹿児島県阿久根市晴海町9-2
株式会社 島水



刺身グレードの 超・新鮮魚を世界の国々へ



日本国内に水揚げされる刺身グレードの超新鮮魚を世界中のお客様へ販売していきたい。
冷凍ブリフィレ等を中心に製造して販売するHACCP対応の **水産加工場が竣工しました。**

水産加工場

(鹿児島県阿久根市)



背景

鹿児島県は養殖ブリとカンパチの生産量日本一
世界中で日本の水産物市場が拡大しています

加工場

工場敷地 / 2600㎡
工場面積 / 740㎡
製造能力: ブリフィレを1日2000尾急速冷凍する



HACCP対応工場レイアウト
人・物動線

原料入荷作業動線

製品出荷作業動線

島水が目指すもの

おさかな業界の
てっぺん



1 内臓除去 / 魚体洗浄室



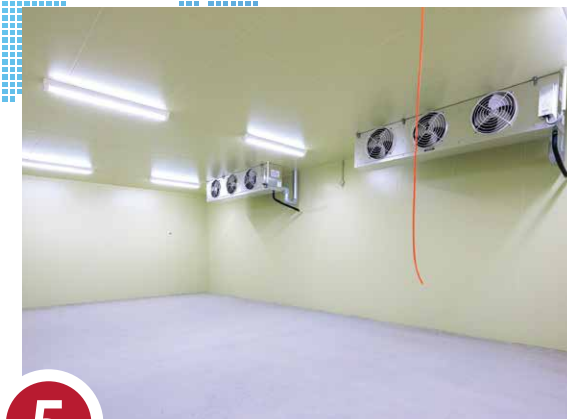
2 3枚下し / 包装



3 梱包室



4 冷蔵庫



5 冷凍庫