

出展事業者・出展商品一覧

1	朝日共販(株)	蒸しらす、パラパラしらす、釜揚げしらす、あかもく
2	イヨスイ(株)	鯛、ハマチ、カンパチ、シマアジ等(ラウンド、ドレス、セミドレス、フィレ、ロイン、スライス)
3	(株)愛南サン・フィッシュ	真鯛ごまだれ漬、ユッケ風、味噌醤油漬
4	愛媛県漁業協同組合本所東京営業所	真鯛たたき・巻き芯、愛媛県産養殖マダイフィレ・ハマチフィレ
5	(株)JABURO	白寿真鯛0チルド(皮付きフィレ・ロイン)、白寿真鯛0冷凍(皮付きフィレ・ロイン・スライス、カット)
6	(有)宇和島屋	真鯛入りうおメンチ、未利用魚を使った照り焼きフィッシュカツ、じゃこカツ、真鯛入りじゃこ天
7	(株)昆布森	ひじき白和えの素、ひじきご飯の素、鮭とひじきのふりかけ、うまウマ黄金トリオふりかけ
8	(株)石丸弥蔵商店	アーモンド小魚、いりこ佃煮、食べる小魚、だし煮干、煮干粉末、しらす
9	森松水産冷凍(株)	冷凍寿司ネタスライス(ハマチ、真鯛、みかん愛たい)、冷凍ハマチロイン
10	(株)南予ビージョイ	漬け丼セット、スキンパック包装を使用した商品
11	辻水産(株)	だてまぐろ、媛スマ、真鯛、ハマチ
12	(株)谷本蒲鉾店	太刀魚巻、海鮮しゅうまい(はも、鯛、いか)
13	(株)宇和島プロジェクト	みかん鯛、みかんブリ、チョコブリ
14	八水蒲鉾(株)	じゃこ天、やわたはま鮭ちくわ、上板蒲鉾、けずりかまぼこ
15	(株)オカベ	そのまんまちりめん、あごだしふりかけ、あじ生姜焼き、カルちゃんアーモンド小魚、海鮮旨だし塩
16	(株)オンスイ	冷凍ぶりロイン、冷凍ぶりまさロイン、冷凍真鯛フィーレ、冷凍ひらまさロイン
17	(株)ダイニチ	ASC真鯛・MEL認証真鯛、冷凍真鯛切身などの加工品、冷凍生食用鮮魚、養殖本まぐろ

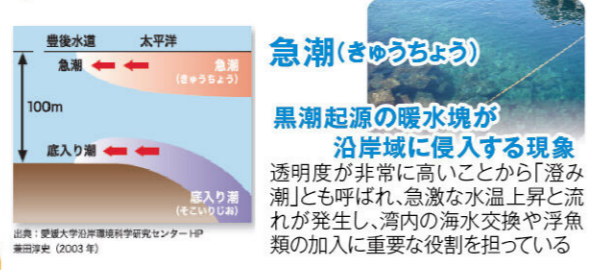
養殖に適した宇和海の環境
宇和海の3つの特長!

① リアス海岸

○湾や入り江が多く、風波の影響を受けにくい静穏な環境
○水深が深く、溶存酸素が豊富で、汚染の少ない環境



② 海水交換が良い



③ 水温が高い

冬の水温も比較的高く魚の飼育に適した環境

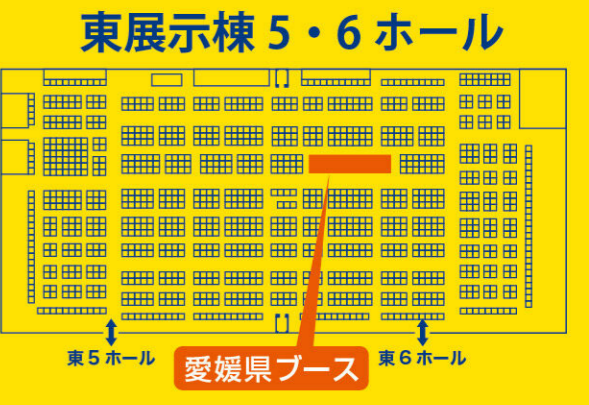
愛媛は魚類養殖生産量全国第1位	マダイ 生産量 全国第1位	シマアジ 生産量 全国第1位	ブリ類 生産量 全国第2位	クロマグロ 愛育フィッシュ 期待の星	スマ 愛媛県で完全養殖に成功 媛スマ
-----------------	-------------------------	--------------------------	-------------------------	------------------------------	------------------------------

愛媛県ブースのお問い合わせ先 愛媛県農林水産部水産局漁政課 〒790-8570 愛媛県松山市一番町4-4-2 TEL089-912-2606 FAX089-945-8163



The 26th Japan International Seafood & Technology Expo
ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
[2024.8.21(水)~8.23(金) 東京ビッグサイト 東館]

えまひじめ Buyers Guide



1 朝日共販(株)

代表商品名 釜揚げしらす・生しらす・アカモク・カニ(ズワイ・タラバ)

【しらす】
前浜から水揚げ後、最短40分で加工した鮮度抜群のしらす。加えて、FSSC22000取得工場での製品・品質管理を行っています。

【カニ】
船上冷凍の最高級原料を使用し、作り置きせず、一気に解体〜盛り付けまでを行い、製造しているため鮮度抜群です。

■ 会社所在地: 〒796-0611 愛媛県西宇和郡伊予町川之浜 652-1
 ■ 担当者: 桑谷 早希 (そめや さき)
 ■ E-mail: s-someya@shirasu.jp
 ■ TEL: 03-5614-0771 (東京営業所)
 ■ FAX: 03-5614-0772 (東京営業所)
 ■ WEBSITE: http://www.shirasu.jp/

2 イヨスイ(株)

代表商品名 タマクエ

ハタ科世界最大級「タマカイ」と抜群の味の良さで希少な高級魚「クエ」を掛け合わせた新魚種。熱を通してもあまり固くならず、調理しやすい。アミノ酸を豊富に含み、コラーゲンたっぷりで美肌にも効果的。

いいとこ取りしちゃいました！
 タマカイ・TAMAKAI × クエ・KUE
 タマクエ・TAMAKUE

■ 会社所在地: 〒798-0003 宇和島市住吉町3丁目1-8
 ■ 担当者: 西田 弦人 (にしだ げんと)
 ■ E-mail: gento-nishida@iyosui.co.jp
 ■ TEL: 0895-24-5665
 ■ FAX: 0895-24-6287
 ■ WEBSITE: http://www.iyosui.co.jp

3 (株)愛南サン・フィッシュ

代表商品名 真鯛ごまだれ漬、真鯛ユッケ風

地元の養殖業者さんが丹精込めて育てた真鯛を、ごまだれ、ユッケのタレに漬け込みました。もっちりとした食感、旨み、歯ごたえが抜群の養殖真鯛です。朝採れ真鯛をすぐに加工し、急速冷凍で美味しさと新鮮さをぎゅっと閉じ込めました。解凍後、そのままお召し上がりいただけます。

■ 会社所在地: 〒798-4110 愛媛県南宇和郡愛南町 御在平城 1-10
 ■ 担当者: 田中 雅也 (たなか まさや) (イヨスイ)
 ■ E-mail: tanaka-m@iyosui.co.jp
 ■ TEL: 0895-73-2911
 ■ FAX: 0895-73-8866
 ■ WEBSITE: http://a-sf.co.jp/

4 愛媛県漁業協同組合 本所 東京営業所

代表商品名 真鯛たたき

真鯛本来の食感、旨みを気軽に味わっていただけるよう、大きめに真鯛をカットしております。昆布だしを使用してまろやかに仕上げました。宇和島鯛めし風の井や軍艦巻き、中巻きにおすすです。なまろう、ユッケ風など簡単にアレンジ調理していただけます。

■ 会社所在地: 〒103-0021 東京都中央区日本橋本石町 3丁目3番5号三友堂ビル8F
 ■ 担当者: 横山 大志 (よこやま たいし)
 ■ E-mail: teigyo@ehimegyoren.or.jp
 ■ TEL: 03-6665-0481
 ■ FAX: 03-6665-0482
 ■ WEBSITE: http://www.ehimegyoren.or.jp

5 (株)JABURO

代表商品名 白寿真鯛0熟成皮付フィレ(冷凍、チルド)

白寿真鯛0は、海の豊かさを守るため、魚粉を使用せず、植物性たんぱく質原料とした餌で仕上げた真鯛です。最もサスティナブルな魚でありながら、『養殖』『加工』『配送』それぞれの分野で、常に美味しさを追及し進化し続けています。どうぞブースでご試食ください。

■ 会社所在地: 〒796-0902 愛媛県西予市三瓶町早長 4 番耕地 140
 ■ 担当者: 徳増 幸江 (とくます ゆきえ)
 ■ E-mail: yukie@jaburo.biz
 ■ TEL: 090-4082-7484
 ■ FAX: 053-686-3244
 ■ WEBSITE: https://akasakasuisan.co.jp/jaburo/

6 (有)宇和島屋

代表商品名 真鯛入りうおメンチ

自然豊かな環境で育てられた愛媛県養殖真鯛と地元の未利用魚や鯛の未利用部位を使って、海のごちそう『海鮮メンチカツ』を作りました。魚肉なのにジューシーで、衣はサクサクそのまま食べても美味しく、バーガー等のアレンジメニューも楽しめます。

■ 会社所在地: 〒798-0087 愛媛県宇和島市坂下津甲 395
 ■ 担当者: 河野 壽 (こうの ひさし)
 ■ E-mail: info@uwajimaya.jp
 ■ TEL: 0895-24-2828
 ■ FAX: 0895-24-6116
 ■ WEBSITE: https://www.uwajimaya.jp/

7 (株)昆布森

代表商品名 おしゃぶり芽かぶ梅味

おしゃぶり芽かぶ姉妹品として『おしゃぶり芽かぶ紀州梅味』を好評発売中。新商品として簡単ひじきうの花・鮭とひじきのふりかけ、他2種類の海藻ふりかけをご提案いたします。

■ 会社所在地: 〒791-3132 愛媛県伊予郡松前町西高柳251番地
 ■ 担当者: 好永 和広 (よしなが かずひろ)
 ■ E-mail: info@konbumori.co.jp
 ■ TEL: 089-960-3355
 ■ FAX: 089-960-3356
 ■ WEBSITE: http://www.konbumori.co.jp

8 (株)石丸弥蔵商店

代表商品名 おかあさんのいりこ煮

弊社代表商品のおかあさんのいりこ煮は1901年創業、いりこ問屋の目利きで選んだいりこを、職人が手作りで仕上げました。

① 伝えやすい品質、産地
 ② 安心の原材料
 ③ 産直の値ごろ感

年間50万パックの売れ筋商品になりました。他にも多くの差別化商品がございます。是非お立ち寄りください。

■ 会社所在地: 〒791-8013 愛媛県松山市問屋町1-14
 ■ 担当者: 石丸 祥久 (いしまる よしひさ)
 ■ E-mail: ishmaru@rondo.ocn.ne.jp
 ■ TEL: 089-922-1171
 ■ FAX: 089-922-0759
 ■ WEBSITE: https://ishimaru-yaso.com

9 森松水産冷凍(株)

代表商品名 冷凍寿司ネタスライス(ブリ、真鯛、みかん愛たい)、冷凍プリロイン、ロイン欄

ブリ、真鯛共にワインの原料であるぶどう種子から抽出された天然のポリフェノールをブレンドした特別な飼料で育てています。厳選された生産者で育てられた養殖魚と共にGSSIとGSFの二つの国際認証を取得している弊社にてお客様のニーズに合わせた製品をご案内いたします。

■ 会社所在地: 〒794-0032 愛媛県今治市天保山町 5-2-20
 ■ 担当者: 加賀 亜樹 (かが あき)
 ■ E-mail: sales@rumijapan.co.jp
 ■ TEL: 0895-25-2800
 ■ FAX: 0895-31-6527
 ■ WEBSITE: http://www.rumijapan.co.jp/

10 (株)南予ビージョイ

代表商品名 漬け丼、スキンバック包装商品、MEL認証魚

【漬け丼】特製の漬けダレに新鮮な鮮魚を漬け込んだ商品になります。ギフトなども対応いたします。
 【スキンバック】鮮度が長持ちする特殊なフィルムで真空にした商品になります。
 【MEL認証】水産エコーラベル(マダイ、ブリ)取り組みのご提案

■ 会社所在地: 〒798-0087 愛媛県宇和島市坂下津甲 381 番地 91
 ■ 担当者: 谷本 大樹 (たにもと だいき)
 ■ E-mail: dtanimoto@nanyo-bejoy.co.jp
 ■ TEL: 0895-25-2800
 ■ FAX: 0895-25-2877
 ■ WEBSITE: http://www.nanyo-bejoy.co.jp

11 辻水産(株)

代表商品名 だてまぐろ・媛スマ

AEL認証を取得したエコで高品質な管理された養殖魚を安定供給しております。衛生環境の整った新工場加工された製品は世界各国に販売されています。「人と人」「人と地域」「人と自然」といったさまざまな「繋がり」を大切にしております。

■ 会社所在地: 〒798-0003 愛媛県宇和島市住吉町 3-1-1
 ■ 担当者: 濱田 一志 (はまた かずし)
 ■ E-mail: k.hamada@tsujisuisan.co.jp
 ■ TEL: 0895-28-6133
 ■ FAX: 0895-28-6121
 ■ WEBSITE: http://www.tsujisuisan.co.jp

12 (株)谷本蒲鉾店

代表商品名 海鮮しゅうまい(はも・鯛・いか)

愛媛県産のはも・鯛・いかを使用した海鮮しゅうまいです。レンジ対応・少量小分けパックなので無駄なく簡単にお召し上がりいただけます。冷蔵・冷凍・冷チルの温度帯に対応しているため、日配・鮮魚・ギフトでの流通も可能です。

■ 会社所在地: 〒796-0022 愛媛県八幡浜市駅前 1
 ■ 担当者: 谷本 憲昭 (たにもと のりあき)
 ■ E-mail: tanimotokamabokoten@gmail.com
 ■ TEL: 0894-22-0266
 ■ FAX: 0894-22-3162
 ■ WEBSITE: https://tanimotokamabokoten.com/

13 (株)宇和島プロジェクト

代表商品名 みかん鯛・みかんブリ・チョコブリ

話題のフルーツフィッシュ!みかん魚を展示します。みかんを食べて育った魚は、食べるとほのかに柑橘の香りがします。食べて違いの分かる養殖魚です。試食も用意しておりますので、是非ご来場ください。また「チョコブリ」は、チョコレートに含まれるカカオポリフェノールの効果で、血合部分などの変色や鮮度劣化を防ぎます。

■ 会社所在地: 〒798-0006 愛媛県宇和島市弁天町 2 丁目 1-66
 ■ 担当者: 奥村 悠 (おくむら はるか)
 ■ E-mail: kikaku@project-u.jp
 ■ TEL: 0895-49-5600
 ■ FAX: 0895-49-5601
 ■ WEBSITE: http://www.project-u.jp

14 八水蒲鉾(株)

代表商品名 けずりかまぼこ 虹の白液(赤)

上の蒲鉾すり身を板状に成型し、専用の乾燥室で約1週間風乾燥をしています。乾燥した後に専用の機械で薄く削り、製品とくずを仕分けした後に袋詰めをした加工品です。ピンクと白がありますので、用途に合わせたご案内が出来ると思います。

■ 会社所在地: 〒796-0201 愛媛県八幡浜市保内町川之石 1-242-4
 ■ 担当者: 村井 高広 (むらい たかひろ)
 ■ E-mail: hr.hirai@okabe-group.com
 ■ TEL: 0894-36-3500
 ■ FAX: 0894-36-3155
 ■ WEBSITE: https://www.hassui.jp/

15 (株)オカベ

代表商品名 そのまんまちりめん

愛媛県伊予市に本社を置き、「素材を活かした味作り」をモットーに、小魚を主体とした農水産物加工品の製造・販売を行っております。商品の企画開発から加工、包装、販売まで一貫して行える体制を整えており、お客様のご要望に沿った商品や時代にあわせて食を提案いたします。

■ 会社所在地: 〒799-3195 愛媛県伊予市市場150番地
 ■ 担当者: 平井 隆晃 (ひらい はるか)
 ■ E-mail: hr.hirai@okabe-group.com
 ■ TEL: 089-983-1230
 ■ FAX: 089-983-1239
 ■ WEBSITE: https://www.okabe-group.com/

16 (株)オンスイ

代表商品名 冷凍ぶりロイン、冷凍ぶリスライス、冷凍ぶり刺身

特殊加工により、魚の毛細血管まで完全に血液を除去しておりますので、魚の生臭さがなくなり、旬の魚の美味しさと旨味を堪能できます。

■ 会社所在地: 〒798-0104 愛媛県宇和島市下波 4419
 ■ 担当者: 東海林 徹 (しょうじ あきら)
 ■ E-mail: a-syujui@onsui.co.jp
 ■ TEL: 0895-29-0102
 ■ FAX: 0895-30-2771
 ■ WEBSITE: http://www.onsui.co.jp/

17 (株)ダイニチ

代表商品名 ASC真鯛

2020年世界初、愛媛県にて真鯛のASC認証を受けました。毎年試行錯誤しながら養殖を行っています。弊社では地球環境に配慮した養殖漁業を生産者とともに真剣に取り組んでいます。

■ 会社所在地: 〒798-0084 愛媛県宇和島市寄松甲 1385 番地
 ■ 担当者: 角田 勝 (かくた まさる)
 ■ E-mail: kakuta@dainichi-ff.co.jp
 ■ TEL: 03-5755-7791 (東京営業所)
 ■ FAX: 03-5755-7792
 ■ WEBSITE: http://www.dainichi-ff.co.jp

愛育フィッシュは、愛情込めて、愛媛で育てた魚です。日本一の生産をはぐむ、豊かな海で我が子のように大切に育てました。私たちは、そんな魚を養殖魚ではなく「愛育フィッシュ」と呼びます。

Fish raised in Ehime
 愛媛で育てた魚です
 愛育フィッシュ
 AIOYO FISH

東展示棟5・6ホール 愛媛県ブース

1 朝日共販(株)	2 イヨスイ(株)	3 (株)愛南サン・フィッシュ	4 愛媛県漁業協同組合	5 (株)JABURO	6 (有)宇和島屋	7 (株)昆布森	8 (株)石丸弥蔵商店	9 森松水産冷凍(株)
17 (株)ダイニチ	16 (株)オンスイ	15 (株)オカベ	14 八水蒲鉾(株)	13 (株)宇和島プロジェクト	12 (株)谷本蒲鉾店	11 辻水産(株)	10 (株)南予ビージョイ	

商談ブース

みきゃん 大看板!

愛媛の水産物の詳しい情報はこちらをチェック!

水産王国えひめ ホームページ
 水産王国えひめ インスタグラム