

■ 出展企業紹介

出展企業名	大分水産 有限会社		
年間売上高		従業員数 (社員〇名、パート〇名など)	7名
代表者氏名	代表取締役 三股 茂樹		 
メッセージ	「私たちが目指すのは、安全・安心。そして、味と質にとことんこだわった鰻です。」 許認可・資格 魚介類販売業 指令 東保 第904-427号 そうざい製造業 指令 東保 第256-74号 大分県フグ取扱施設届出済 第74号		
ホームページ	https://oita-suisan.com		
会社所在地	〒 873-0005	大分県杵築市猪尾680-2	
工場等所在地	〒		
担当者	三股 久美子	E-mail	oita_suisan@lemon.plala.or.jp
TEL	0120-937-936 0978-63-3070	FAX	0978-63-0845

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

別府湾に面する大分市坂ノ市地先から国東半島竹田津までの漁業権のない河川や河口で鰻の稚魚であるシラスウナギを採捕し、杵築市の自噴している軟水温泉にオゾンガスを入れて、殺菌・浄化を行い飼育します。このため、薬剤を全く使用しない、いわゆる”水造り”といわれる養殖方法となっています。鰻のおいしさの決め手は餌です。市販の配合飼料に天然の鰻が食べる小魚や小エビを混ぜて朝タ2回与えます。そのため餌代は通常の養殖場より割高になりますが、程よく脂がのって、且つしっかりと旨味を持った鰻に仕上がります。

一般的な養殖場では、格子を通してサイズを揃えますが、弊社では氷水でおとなしくさせて、一尾づつ手に取り、丁寧にサイズを揃えます。時間もコストもかかりますが、その分品質の高い鰻を提供できます。

冷やした鰻を池に戻すと平然と元気に泳ぎだし餌を食べます。これはいかに健康状態が保たれているかという証です。弊社は、このように生産の全行程に工夫を凝らして、お客様に一味違ったおいさと案ぜんな鰻を提供できると自負しています。

自社採捕、自社池養殖、自社工場加工と全てを一貫生産にこだわり行っています。

その鰻を自社工場で白焼きや備長炭で炭火焼きに加工します。蒲焼のたれは、市内の底引き網漁で獲れた小魚でナンブラーを作成し、海の力を隠し味として使用することで、旨味のある独自のたれになっています。

活鰻として20トン/年の生産能力

金属探知 → 計量 → 保管(冷凍) → ギフト箱詰 → 冷凍にて発

写真

		
別府湾に流れ込む河川でシラスウナギを採捕します。	軟水温泉にオゾンガスを入れて、殺菌・浄化を行い飼育します。	氷水で鰻をおとなしくさせ、一尾づつ丁寧にサイズを選別します。

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(一具体的に)	東洋環境分析センターにて検査 一般生菌数 陰性・大腸菌群 陰			
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	手洗いの徹底、異物混入の排除			
	従業員の管理	従業員の健康管理、異常時の報告			
	施設設備の管理	工場内の温度管理、冷蔵庫・冷凍庫の温度管理			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	三股 久美子	連絡先	0120-937-936
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	PL保険加入			