

出展事業者・出展商品一覧

1	(株)龍宮堂	ベジリコ、小魚の二名煮、オトナのアーモンドいりこ
2	愛媛県漁業協同組合 東京営業所	真鯛たたき・巻き芯
3	(株)おがた蒲鉾	手押しじゃこ天、冷凍じゃこカツ、太刀魚巻き焼き、じゃこせん
4	(株)南予ビージョイ	チルドブリフィーレ、チルドブリロイン、チルド真鯛ラウンド、チルドみかん愛たいフィーレ
5	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
6	朝日共販(株)	釜揚げしらす、愛媛県でとれたアカモク、生しらす、福島さんのちりめん
7	イヨスイ(株)	骨切りハモ、タマクエ、各種天然魚加工品
8	(株)愛南サン・フィッシュ	真鯛ごまだれ漬、真鯛ユッケ風、愛南真鯛カレー
9	愛媛県漁業協同組合宮窪支所	10ノットマダイ、切り身、骨切りハモ、鯛めしの元
10	(有)石丸弥蔵商店	かまあげしらす、アーモンド小魚、いりこ加工品、ひじき
11	(有)宇和島屋	真鯛入りメンチカツ、じゃこ天(ポイル)、じゃこカツ・じゃこ天
12	(株)JABURO	熟成白寿真鯛0冷凍冷蔵(皮付きフィレ、スキンレスロイン、スライス)、セミドレス、活魚(真鯛、シマアジ、ヒラメ)
13	秀長水産(株)	冷凍マダイ(湯引き、フィレ)各種、ミールワーム養殖マダイ
14	(株)昆布森	おしゃぶり芽かぶ梅味、ひじき白和えの素、ひじきうの花、ひじきご飯の素、塩吹きひじき
15	(株)宇和島プロジェクト	みかん鯛、みかんブリ、宇和島サーモン、チョコブリ
16	(株)谷本蒲鉾店	海鮮しゅうまい(はも・鯛・いか)
17	辻水産(株)	だてまぐろ、媛スマ、愛媛県産養殖AI真鯛、他宇和海産養殖魚
18	(株)ダイニチ	深海真鯛、ASC真鯛・MEL認証真鯛・ぶり、冷凍生食用鮮魚、媛まぐろ
19	(株)オンスイ	冷凍ぶりロイン、冷凍かんぱちロイン、冷凍ひらまさロイン、冷凍真鯛ロイン

あした愛顔
えひめ水産応援プロジェクト

Fish raised in Ehime.

産地で育てた魚

愛育フィッシュ
AIKU FISH



養殖に適した宇和海の環境
宇和海の3つの特長!

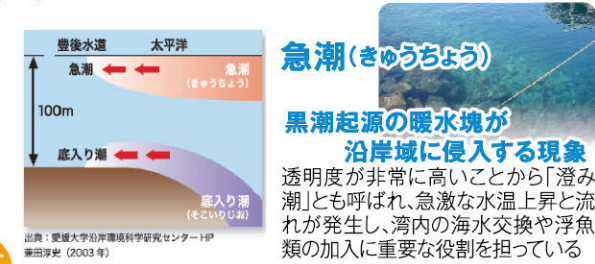
① リアス海岸



- 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 ※PRC調査・養殖生産量統計年報	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
---	----------------------------	-----------------------------	----------------------------	---------------------------------	---

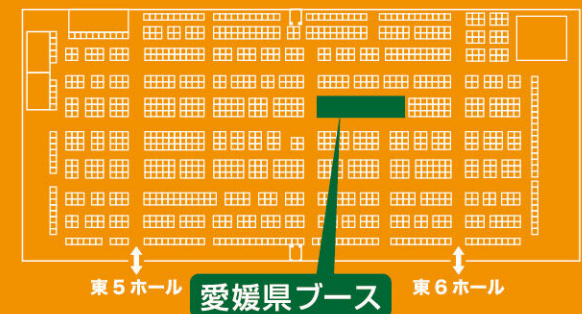
愛媛県ブースの
お問い合わせ先 愛媛県農林水産部水産局漁政課 〒790-8570 愛媛県松山市一番町4-4-2
TEL089-912-2606 FAX089-945-8163

The 25th 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

[2023.8.23(水)~8.25(金) 東京ビッグサイト 東館]

えまひじめ Buyers Guide

東展示棟 5・6 ホール



1 (株)龍宮堂

代表商品名 ベジリコ、小魚の二名煮、オトナのアーモンドいりこ

【ベジリコ】愛媛県産イリコと野菜パウダーが合わさって、今までにない「おやつ」が誕生！赤は「にんじん」、黄色は「かぼちゃ」、白は「ごぼう」、緑は「ほうれんそう」、紫は「むらさきいも」。女性にもお子さま達にも食べてほしい色とりどりの野菜イリコです！

■会社所在地: 〒791-3132 愛媛県伊予郡松前町西高柳 239-1
 ■担当者: 三好 正次郎 (みよし しょうじろう)
 ■E-mail: sho@ryugudo.co.jp
 ■TEL: 089-984-2621
 ■FAX: 089-984-2607
 ■WEBSITE: https://www.ryugudo.co.jp

2 愛媛県漁業協同組合 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。宇和島刺し身風の井や軍艦巻き、中巻きにおすすめです。なめろう、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三丁目3番5号 三友常盤ビル8F
 ■担当者: 横山 志志 (よこやま たいし)
 ■E-mail: t-eigo@ehimegyoren.or.jp
 ■TEL: 03-6665-0481
 ■FAX: 03-6665-0482
 ■WEBSITE: http://www.ehimegyoren.or.jp

3 (株)おがた蒲鉾

代表商品名 手押しじゃこ天

主に宇和海沿岸で獲れた小魚を原料に骨ごとすり身にして職人が1枚1枚丁寧に手押しした商品です。骨ごとすり身にして揚げるため、骨までまるごと使用した力強い味がじゃこ天の魅力です。ふわとした厚みに程よい歯ごたえの食感が特徴で軽く火で炙るとより美味しく頂けます。

■会社所在地: 〒790-0056 愛媛県松山市土居町 105-1
 ■担当者: 備 修 (そなえ おさむ)
 ■E-mail: o.sonae@ogata-kamaboko.co.jp
 ■TEL: 089-986-3141
 ■FAX: 089-921-9182
 ■WEBSITE: http://www.ogata-kamaboko.co.jp

4 (株)南予ビージョイ

代表商品名 チルドプリフィレ、チルドプリロイン、チルド真鯛ラウンド、チルドみかん愛たいフィレ

愛媛の自然豊かな漁場で厳選された生産者が愛情込めて大切に育てたプリとマダイは鮮度・品質ともに最高の魚に仕上がっています。また愛媛の特産品である「かんきつ」とマダイを組み合わせて開発した「みかん愛たい」は、ほのかな「かんきつ」の香りと味を楽しめ幅広い年代層に安心して食べていただけます。

■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: 鎮西 克彦 (ちんせい かつひこ)
 ■E-mail: k.chinzei@nanyo-bejoy.co.jp
 ■TEL: 0895-25-2800
 ■FAX: 0895-25-2877
 ■WEBSITE: http://www.nanyo-bejoy.co.jp

5 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、ロイン冊

ブリ、真鯛共にワインの原料であるぶどう種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 重樹 (かが あき)
 ■E-mail: sales@rumijapan.co.jp
 ■TEL: 0898-33-1772
 ■FAX: 0898-31-6527
 ■WEBSITE: http://www.rumijapan.co.jp/lp/

6 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、ISO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、作り置きをせず、一気に解体～盛り付けまでを行い、製造しているの鮮度抜群です。

■会社所在地: 〒796-0611 愛媛県西予郡伊方町川之浜 652-1
 ■担当者: 梅原 健史 (うめはら けんじ)
 ■E-mail: k-umehara@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/

7 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」と抜群の味の良さと希少な高級魚「クエ」を掛け合わせた新魚種。熱を通してあまり固く縮まず、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す美肌にも効果的。

■会社所在地: 〒798-0003 宇和島市住吉町3丁目1-8
 ■担当者: 中園 真典 (なかの しんすけ)
 ■E-mail: nakazono@iyosui.co.jp
 ■TEL: 0895-24-5665
 ■FAX: 0895-24-6287
 ■WEBSITE: http://www.iyosui.co.jp

8 (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平城 1-10
 ■担当者: 中園 真典 (なかの しんすけ)(イヨスイ)
 ■E-mail: nakazono@iyosui.co.jp
 ■TEL: 0895-73-2911
 ■FAX: 0895-73-8866
 ■WEBSITE: http://a-sf.co.jp/

9 愛媛県漁業協同組合宮窪支所

代表商品名 天然真鯛「10ノット真鯛」、鯛めしの素

日本三大急潮流である来島海峡に面した漁場で水揚げされる天然真鯛は、最速10ノットに達する潮流で育ち、身が引き締まり、うま味が凝縮しているのが特徴です。

■会社所在地: 〒794-2203 愛媛県今治市宮窪町 2700 番地
 ■担当者: 村上 要二郎 (むらかみ ようじろう)
 ■E-mail: murakami.yep@gmail.com
 ■TEL: 0897-82-2008
 ■FAX: 0897-86-2768
 ■WEBSITE: http://www.noshima.jp/

10 (有)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: 〒791-8018 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-yazo.com

11 (有)宇和島屋

代表商品名 真鯛入りメンチカツ

真鯛海面養殖、国内No1の愛媛県産真鯛の身と骨ごとベストにした原料を使ってじゃこ天すり身を練り上げ、味付け大豆ミートと混ぜ合わせて、真鯛入りお魚メンチカツを作りました。魚と大豆のタンパク質・魚のカルシウムとヘルシーな一品です。

■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: 089-808-4528
 ■FAX: 0895-24-6116
 ■WEBSITE: https://www.uwajimaya.jp/

12 (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、水産資源を守るため、魚粉を使用せず植物性たんぱく質を主原料とした餌で育てた真鯛です。食品業界に満ちる2024年問題、原材料高騰という課題に立ち向かうべく、熟成皮付フィレという新たな商品を紹介いたします。どうぞブースでお試しください！

■会社所在地: 〒796-0902 愛媛県西予市三瓶町長早 4 番地 140
 ■担当者: 赤坂 竜太郎 (あかさかりゅうたろう)
 ■E-mail: ryutarou@akasakasuisan.co.jp
 ■TEL: 089-808-4523
 ■FAX: 0894-21-4084
 ■WEBSITE: https://akasakasuisan.co.jp/jaburo/

13 秀長水産(株)

代表商品名 産・学協働ミールワーム真鯛・簡便食材(湯引きフィレ、味噌焼き など)

世界初! 養殖マダイの餌に昆虫を!
 world's first! Insects as feed for farmed red sea bream!

【ミールワーム真鯛】産・学協働で持続可能な資源利用、養殖環境の構築に挑戦

【簡便食材】国内外ともに抱える人手不足問題、小さなキッチンでも対応可能な簡易で高品質な食材を御要望に合わせ製造

■会社所在地: 〒798-0005 愛媛県宇和島市築地町 2-6-24
 ■担当者: 濱田 城 (はまだ じょう)
 ■E-mail: hchamadaj@gmail.com
 ■TEL: 0895-25-3305
 ■FAX: 0895-22-1808
 ■WEBSITE: http://www.hidecho.co.jp

14 (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。新商品としてひじきの花・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 隆之 (よしなが たかゆき)
 ■E-mail: kikaku@konbumori.co.jp
 ■TEL: 089-960-3355
 ■FAX: 089-960-3356
 ■WEBSITE: https://www.konbumori.co.jp

15 (株)宇和島プロジェクト

代表商品名 みかんプリ・みかん鯛・宇和島サーモン・チョコプリ

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。試食もご用意しておりますので、是非ご来場ください。また「チョコプリ」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: 才木 康司 (さいき こうじ)
 ■E-mail: kikaku@project-u.jp
 ■TEL: 0895-49-5600
 ■FAX: 0895-49-5601
 ■WEBSITE: http://www.project-u.jp

16 (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・冷チリ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/

17 辻水産(株)

代表商品名 だてまぐろ・爰スマ

弊社は、養殖魚の生産から販売までを一貫して自社で管理し、高品質な商品の安定供給に努めております。新工場稼働による生産能力向上で地域一帯を盛り上げ、「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、より魅力ある企業へと邁進していきます。

■会社所在地: 〒798-0003 愛媛県宇和島市住吉町 3-1-1
 ■担当者: 飯島 義男 (いじま よしお)
 ■E-mail: y.ijima@tsujisuisan.co.jp
 ■TEL: 0895-28-6133
 ■FAX: 0895-28-6121
 ■WEBSITE: http://www.tsujisuisan.co.jp

18 (株)ダイニチ

代表商品名 深海真鯛

海面から水深30メートル付近まで真鯛を沈めて一定期間育てることにより、身の締まり、天然に近い真鯛に仕上がります。薄飼いにし、泳ぎながら餌を食べられる設備を整えることで、ストレスの少ない配慮をしております。

■会社所在地: 〒798-0084 愛媛県宇和島市寄松 1385
 ■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

19 (株)オンスイ

代表商品名 冷凍ぶりロイン、冷凍ぶりスライス、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、魚の血生臭さがなくなり、旬の魚の美味しさと旨みを堪能できます。

■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-syouji@onsui.co.jp
 ■TEL: 0895-29-0102
 ■FAX: 0895-30-2771
 ■WEBSITE: http://www.onsui.co.jp/

東展示棟5・6ホール 愛媛県ブース

2 愛媛県漁業協同組合	3 (株)おがた蒲鉾	4 (株)南予ビージョイ	5 森松水産冷凍(株)	6 朝日共販(株)	7 イヨスイ(株)	8 (株)愛南サン・フィッシュ	9 愛媛県漁業協同組合宮窪支所	10 (有)石丸弥蔵商店	商談ブース
1 (株)龍宮堂	インフォメーション	17 辻水産(株)	16 (株)谷本蒲鉾店	15 (株)宇和島プロジェクト	14 (株)昆布森	13 秀長水産(株)	12 (株)JABURO	11 (有)宇和島屋	

中央通路

愛育フィッシュ 大看板!

愛育フィッシュは、愛情込めて、愛媛で育てた魚です。日本一の生産をはくむ、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。

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