

【製造業】

水産加工食品

■企業プロフィール

〒798-0087
愛媛県宇和島市坂下津甲94-13
TEL / 0895-28-0180
FAX / 0895-28-0188
設立 / 平成22年10月
資本金 / 2,800万円
事業内容 / 水産加工、販売
http://project-u.jp/
inbox@project-u.jp

■社長プロフィール

木和田 権一
1971年宇和島市生まれ。愛媛県立宇和島水産高校卒。宇和島漁協に入社。2010年に(株)宇和島プロジェクト設立。現在に至る。座右の銘は“動けば変わる”趣味はゴルフ。

宇和海水産物の鮮度を保ち全国へ。生産から販売までを一括管理

木和田 権一

代表取締役社長
Kenichi Kiwada



スローガン
●関わる人々との出会いを大切に、関わり合うすべての人々の気持ちや生活を豊かにすることで、地域・産業・社会の発展に貢献する

オリジナル製品 サービス

●愛媛県「愛」あるブランド産品に認定される「みかんブリ、みかん鯛」
●販売元のニーズに合わせた魚の加工、販売



**漁業を根底から支えたい
みんなが得する仕組みを確立**

平成20年合同会社としてスタート。平成22年に現在の株式会社宇和島プロジェクトを設立した。宇和海近郊で獲れる魚の新たな流通ルートの確保を目指し、いいものが高く買い、高く売る。そんな当たり前のことを、当たり前前に感じることができるとして、環境を整え、関わるすべての人に喜んで働いてもらえよう。さらには漁業者の助けにもなればとの強い思いがある。宇和海で獲れた魚が大漁。単価の下落になることがないよう、生産から販売まですべてを一手に引き受け管理を行っている。

株式会社宇和島プロジェクト 愛媛県「愛」あるブランド産品に認定 みかんブリ、みかん鯛を全国に

**注目食材、みかん味のブリ・鯛
鮮度を保ち、全国へ発送**

主力商品であるみかんの香りのする魚「みかんブリ・みかん鯛」は、全国的にも広がりを見せるフルツ魚の一つ。廃棄される伊予柑の皮を粉末にし、魚粉と混ぜてペレット状にしたものを出荷前の数カ月エサとして食べたブリ・鯛を指し、生臭さも減少し、鮮度も長持ちするとあって、好評。数々のメディアで取り上げられる注目の魚となっている。その「みかんブリ・みかん鯛」は、宇和島湾で養殖業を営む12軒に養殖を委託。成魚になったものを買い取り、加工し、販売する仕組みを確立。スピードと鮮度に重点を置き、

朝、出荷場に水揚げされた魚を、すぐさま徹底した衛生管理がなされた自社の加工場で加工、梱包し出荷。翌日には北海道、沖縄県を除く全国で店頭に出るという早ワザ。一社ですべての工程を行うからこそ可能なスピードといえる。

**販売元の要望に合わせた加工
海外進出への足がかりに**

漁業者と、飲食店やデパートなどの販売元とのビジネスマッチングの架け橋としての役割を果たし、自社加工場では、販売先の要望に合わせた加工を行うことで、現場での手間を格段に減らすことが可能。その利点を活かして、沖縄空港をハブ空港に、東南アジア圏へ鮮度のよい生魚を翌日到着で輸送。日本人の職人を派遣することなく、日本の食文化を広めることができるのではと期待をよせる。「みかんブリ、みかん鯛」を通じ、愛媛県のPR活動にも積極的に参加。日本一の養殖場といわれる宇和海でしかできない、つくれないものを国内外に発信したいという強い信念を持ち合わせている。

