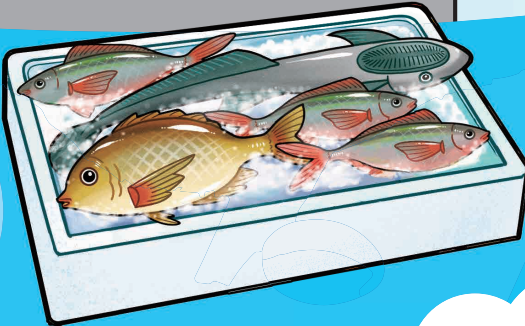
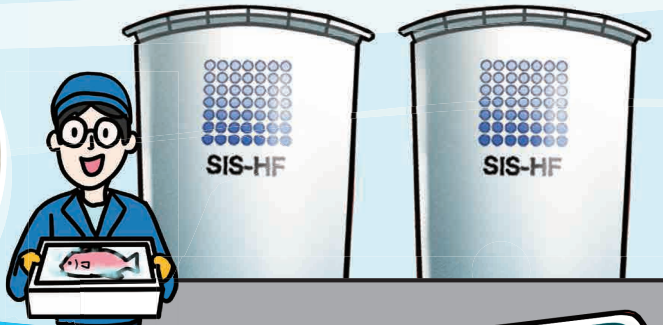


水産業のみなさまへ

# シャーベットアイス導入 視察に来ませんか？

とれたてを、そのままに。“**鲜活**”で地域の魅力も鮮やかに！



視察先① 沖縄県

国頭漁業協同組合



視察先② 青森県

三沢市漁業協同組合



こんな悩みを持つ方におすすめです！

- 製氷機が古くて導入を検討
- 生魚の鮮度をもっと長持ちしたい
- 魚価をアップさせたい
- 流通販路を拡大したい
- 現場の使用感を確かめたい
- 実際の使用者の声が聞きたい



現地  
コーディネート  
おまかせ！

視察  
メリッ  
ト

- 直接利用者からシャーベットアイスを使って良かった事・悪かった事をせきららに聞く事ができます
- 魚価向上の取り組み詳細や秘訣を聞けます
- 実際にどんな風にして鮮度処理・鮮度流通しているのを見られます
- 販路拡大の手法やノウハウを当事者から聞けます

詳しい内容は裏面をご覧ください。

高砂熱学

## 視察先① 沖縄県



# 国頭漁業協同組合

国頭漁業協同組合ではSISを導入する前は魚の値段が安く、鮮度技術も確立していませんでした。出荷先も名護市まででしたが導入することで、那覇市や空輸によって国外まで運べるようになりました。そんなエピソードをふまえ、船上での実際の使用感も体感できます。

**視察場所** 沖縄県国頭村

**視察内容** 船上処理、漁協受入品質管理、冷却保存管理、出荷方法など一連の流れを見学できます。

- 定置網船乗船
- セリの見学
- 出荷作業(国内外)の見学

**意見交換会** シャーベットの使用方法、魚価向上の仕組み、漁協経営状況、国内外出荷状況など意見交換いたします。

- 国頭漁業協同組合 組合長 村田佳久 様
- 国頭漁業協同組合 参事 比嘉高志 様

## 視察先② 青森県



# 三沢市漁業協同組合

三沢市漁業協同組合では2019年にSISを導入しています。三沢市沖には栄養豊富な漁場が広がり、ヒラメや鰺、サバ、銀鮭など、漁獲量は日本有数です。導入前にはヒラメや鮭(雌・ハラコ持ち)などの魚種でシャーベット浸漬試験を行い、最適な利用法を確立した上で付加価値の上がる魚種に対して利用しています。

**視察場所** 青森県三沢市

**視察内容** 三沢市漁協のセリの様子や、出荷の様子などを見学できます。

- セリの見学
- 出荷作業の見学

**意見交換会** 魚価向上の仕組みを、漁協の目線・仲買人目線で分かりやすく紹介します。導入して良かった事、導入して変わった事など利用者の生の声が聞けます。

- 三沢市漁業協同組合 職員 平瑞生 様
- UROKO 代表取締役 高橋学 様

## 魚価向上の秘密を自分の目で確かめてください。

- 希望人数多数の場合は、抽選とさせていただきます。
- 費用はお客様負担となりますが、当社で現地ホテルの手配、スケジュール調整など実施します。

お電話ください

高砂熱学工業 エンジニアリング事業部 SIS事業推進部

松平 ☎ 090-5139-8023  
✉ akihiro\_matsudaira@tte-net.com

宇野 ☎ 070-3516-2026  
✉ noriko\_uno@tte-net.com