

野崎水産（礼文町）

礼文島の豊富な天然資源を
ひと手間加え美味しい状態でお届けする

社長の思い

地元の食材に、ひと手間加えて販売する。
今後、状況・世代が変わっても今の野崎水産の味をいつもでも守りつづけていきたい。

企業概要・背景

創業以来、社長一代で築き上げた野崎水産。現在では息子達も成長し事業の原動力となっている。最盛期は礼文島での生産・販売をし、常に全国を飛回り、物産展・PR活動・宣伝に力を入れている。

活用した強み・とらえた機会

[強み]

礼文島の豊富な天然資源（ウニ、昆布など）を上手に生かし、添加物を使わない商品を販売している。

[機会]

北海道商工会連合会主催の「商工会地域特産品展示・試食・商談会」（於：札幌）に参加し、デパートや、より多くの消費者に商品を知ってもらう機会が増えている。

先進性・独創性・特徴

「海水うに」

礼文産のウニをとれたての状態が届けるため、注文を受けてからウニを剥いて海水（滅菌処理）に浸してパックする。パック内は海水と剥きたてのウニのみの完全無添加。

「粒うに一夜漬け」

礼文産のウニを剥き、塩水に付け、水分を切り手作業で瓶詰。一塩程度の塩分で、酒の肴、暖かいご飯、あえ物などで美味しくいただける。

今後の展望

販路を拡大し自社の商品を1人でも多くの人に利用してもらうことを目指す。全道、全国に礼文島の海産物を紹介し、美味しい状態で味わってほしい。

事業所データ

代表者	野崎 桂吉
業種	製造業（食料品、ウニ、昆布）
創業	昭和45年
所在地	礼文郡礼文町大字香深村字尺忍
電話	0163-86-1758
URL	http://www4.ocn.ne.jp/~maruyo/

