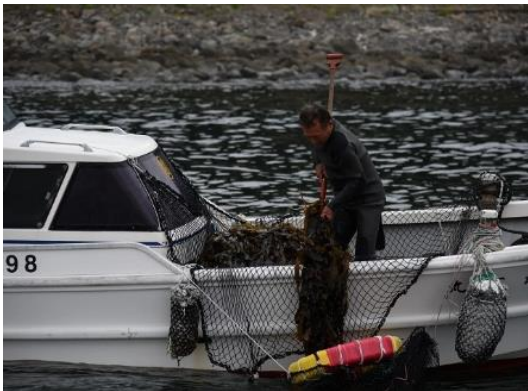




Profile

有限会社竹内水産

椿川が流れ込む椿泊湾の北岸に拠点を構える有限会社竹内水産。しらすを中心に地元の海産物を加工し全国にファンを持つ加工事業者で、鮮魚も取り扱う。



椿泊に根ざし 冷蔵にこだわる良質のしらすを 全国に届ける

戦国時代に名を馳せた阿波水軍の拠点でもあった町。紀伊水道に流れ込む黒潮と椿川が育む良質な天然漁場がある椿泊町。ここで「しらす」を中心に海産物を加工する竹内水産。漁師の経験を通じて、この町の質のいい水産物を全国に届けたいという思いから創業された竹内社長は、背が高く恰幅のいいトライアスロンやフルマラソンもされるスポーツマンだ。鍛えられた体格は、水産加工事業を成長させてきた手腕を彷彿させる。

椿泊の「しらす」の出漁日数が1年を通じて200日という漁期の長さは日本でもめずらしいらしく、ほぼ1年を通して新鮮なしらすを全国に届けられる。社長の言葉には、そうした幸せ感と、この地で生まれたことへの感謝の気持ちがにじみ出る。最高の漁場でとれた良質のしらすを、最高の設備で加工する。そのためには最新鋭の洗浄設備でどこにもまけない洗浄の徹底が、うちの商品を気に入ってもらえる理由の一つと胸を張る。

加工場の設備や運搬のためのトラックの立派さに目を引かれるが、自社の舟も所有し、舟とオフィスをライブでつなぐIT技術の導入で海との対話も忘れない。