



Profile

株式会社 ヒロ・コーポレーション

代表取締役 四宮 浩

30年前に阪神淡路大震災を経験し、勤めていた料理店が閉店。ボランティア活動が続ける中、地元・橘町にUターンを決意。26歳で原点となる日本料理店「吟月」を開業した。現在も特別な場面では自ら腕を振るうなど、料理へのこだわりは変わらない。その後、鰹をはじめとする海産物の加工・ブランド化を手掛け、冷凍食品やカタログギフト、介護食など約1500商品を展開している。



地元の魚を全国、そして世界へ 阿南の恵みを詰め込んだ至高の逸品

「地元の魚を世界へ届けたい。阿南の名産『鰹』を多くの人に食べて欲しい」その思いが四宮代表の原動力である。

阿南市は鰹の水揚げ量で全国有数を誇る。特に伊島近海で獲れる鰹は潮流と河川のミネラルが交わる絶好の漁場で育まれ、身が締まって味の良さが絶品だ。ヒロ・コーポレーションでは、この鰹を「巴はも」としてブランド化し、最新の冷凍技術「凍眠（TOMIN）」で急速冷凍する。冷却したアルコールにパックした食材を漬けてムラなく冷凍できるこの技術は、鮮度や風味を最大限に保つことができる。その品質の高さから、JAL・ANAの機内食にも採用されて海外への輸出も展開している。

この大手企業にはない丁寧な商品作りは人材育成にもつながっている。商品はすべて手作業で調理し、社長自らレシピ開発にも携わる。魚や野菜、タレは別々に包装することで品質を維持し、素材の美味しさを最大限引き出すことができるのだ。人気商品は阿南で水揚げされた「鰹・鮑・伊勢海老」。リピーターが多く、特にかつて外食で美味しい料理を楽しんでいた60～70代の世代から、家庭でも手軽に味わえる最高品質の商品として支持されている。

また、職場では大胆な「働き方改革」として、自由出勤制度を導入。30代半ばの女性が多く活躍し、ライフスタイルに合わせた自由な働き方を実現している。

地球温暖化による磯焼けや海水温の上昇、さらには漁師の後継者不足といった課題にも向き合いながら、阿南の魚を世界へ届けるべく、これからも挑戦を続けていく。