

日本一やさしい!?  
姫路市商工会 2021  
バーチャル展示会



### 冷凍技術

いつでもどこでも  
美味しい刺身が食べられる冷凍技術

播磨海洋牧場では、特殊な冷凍技術を用いて、  
いつでもどこでも刺身グレードのお魚をご提供することができます。

独自の  
高品位製法に  
よって  
「獲れたての味」  
を再現

旬感冷凍

いつでも旬の味をお届け



有限会社 播磨海洋牧場  
〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町丙612番地45  
HP <http://www.harikai.com>

●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

☎079-228-5360

## 播磨海洋牧場の取組み

現在、魚を獲る漁師さんは、市場に流す主要な魚を獲るため、漁に出ています。その中には獲るつもりのない魚も含まれています。その魚をなんとか利用し、美味しく食べられる加工をする取組をしています。

- ① 豊かな海を守るために獲りすぎない。
- ② 水揚げした魚は高品位水産物として流通させ、めっちゃ美味しく頂く。
- ③ 漁獲から消費者に至るまで水産物トレーサビリティを確立させた。

## 播磨海洋牧場の魚が美味しい理由

### ① 瀬戸内海播磨灘の海の幸

家島諸島周辺は、潮の流れがよく、魚の餌となるプランクトンや小魚が豊富な漁場です。瀬戸内ものは、外海ものに比べると小さい魚が多いですが、身の締まり、味わい共に上物として評価が高いです。

### ② 生きたまま仕入れ、発送直前に締る

魚種によって差はありますが、締めた魚は死後硬直の開始が遅くなります。良い状態が長く続くので締め方によっても鮮度が大きく左右されます。

## 加 工 技 術

## 三郎ハモはサブロッソ! めっちゃイケてる美味しい蒲焼のハモ

三郎ハモの名前の由来はスペイン語の「サブロッソ」からきています。「サブロッソ」は「めっちゃイケてる」から派生し、「美味しい」でも使われます。この三郎ハモは、規程より大きくなりすぎたハモを、骨切りせず、骨まで柔らかく加工した蒲焼を皆様に美味しく提供しています。



## 新たな水産加工品の創出

## 他に類のない差別化された商品

### 確かな目利き

美味しくて元気な魚介類の選別眼

### 生産技術

美味しさへのこだわり



### 播磨の口女(くちめ)

2014年度姫路市ものづくり開発奨励受賞  
白子(ボラ)の燻製。ボラのオスは姫路の未利用資源



### 播磨三郎ハモ

2016年度姫路市ものづくり開発奨励受賞  
活け締めのハモを使い、小骨まで柔らか。口当たりなめらかです。



### たい焼きちゃん

これぞリアルたい焼き。頭からしっぽまで、骨ごと箸で切って食べられる。魚が嫌いなお子様にも人気です。

## 有限会社播磨海洋牧場とは はりかいは、新しい水産ビジネスに挑戦しています

水産業を取り巻く環境は、大きな変革を迎えています。そのような時間だからこそ、大きなビジネスチャンスが生まれてくるのではないのでしょうか。海洋環境と海洋生物の持続性について未来を見据え、水産の専門家として、常にその先駆者であり、また開拓者でありたいと考えています。



販売・製造元

有限会社 播磨海洋牧場

〒672-8023 兵庫県姫路市白浜町丙612番地45

TEL.079-228-5360

HP <http://www.harikai.com>



会社概要

社 名	有限会社 播磨海洋牧場
代表取締役	向井 昭博
資 本 金	400万円
設 立	2001年5月