

【高知家ブース出展企業紹介】

高知



第21回 シーフードショー大阪 THE 21st SEAFOOD SHOW OSAKA

2024年2月21日(水)～22日(木) ATCホール (アジア太平洋トレードセンター内)



高知家の食卓

高知県は、黒潮の恵みを受け、
カツオをはじめとした様々な旬の魚が水揚げされ、
潮通しの良い漁場ではマグロ、マダイ、ブリが養殖されるなど、
「海の幸」の宝庫です。

また、清流四万十川や仁淀川に代表される
天然アユやウナギなどの「川の幸」も豊富です。
そんな高知の水産物（天然魚、養殖魚）とその加工品を
高知県内16社からご提案します。

1	2	3	4	高知家 ブース	5	6	7	8
16	15	14	13		12	11	10	9

- | | | | |
|----------------|----------------|-------------|-----------------|
| 1 森田鯉節(株) | 2 (株)上町池澤 | 3 (有)加用物産 | 4 (株)勇進 |
| 5 (株)土佐西南丸 | 6 (株)高知道水 | 7 興洋フリーズ(株) | 8 (株)タカビシ食品 |
| 9 (有)吉永鯉節店 | 10 (株)土佐マリンベース | 11 (株)沖の島水産 | 12 (株)たけまさ商店 |
| 13 四万十うなぎ販売(株) | 14 (株)ハマヤ | 15 大東冷蔵(株) | 16 サンライズファーム(株) |

- 1
- ・プレミアムだし名人 10g×10P
 - ・ふりかけ名人 25g



国産、無添加素材商品をお手頃価格で届けます。

風味の良い熟成本枯節、宗田節、あじ煮干などを程よくブレンドすることにより上質の香りにコクと旨味を醸し出しました。北海道産昆布が味に深みを持たせた極上のだしがひけます。

森田鯉節(株)

〒781-0087 高知県高知市南久保7番34号
TEL 088-883-5472
FAX 088-883-5433
E-mail: xhgwh815@ybb.ne.jp



- 2
- ・土佐の赤かつお
 - ・土佐ぬた



高知市で150年の魚屋です。

めし友GP日本一のカツオのごはんのお供や、魚にピッタリの土佐ぬた等の加工品をご提案。また全国の飲食店様に多種多様の鮮魚を発送しております。

(株)上町池澤

〒780-0901 高知県高知市上町4-3-11
TEL 088-823-5225
FAX 088-823-5444
E-mail: ikezawahonten@gmail.com



- 3
- ・青のり原藻（高知県産）
 - ・高知県産青のり入りつまみのり



色鮮やかで香りのよい 高知県産すじ青のり

高知県で養殖された青のりです。香ばしい風味と鮮やかな緑色をした青のりを厳選しそのまま袋詰めしております。

(有)加用物産

〒787-0150 高知県四万十市井沢754番地
TEL 0880-35-2380
FAX 0880-35-3135
E-mail:y-nakayama@aonori.com



- 4
- ・荒木さん家のブリ カマ付きフィレ
 - ・ブリのわら焼きたたき



生産から加工、 販売までの一貫体制。 だから安心、だから美味しい。

高知県宿毛市にてブリの養殖・加工を行っております。サトウキビエキス配合の特注飼料を使用し、血合の変色が遅く、養殖魚独特の臭みが少ないのが特徴です。

朝採れた新鮮な「荒木さん家のブリ」をご要望に合わせ、その日の内に加工・出荷しますので抜群の鮮度を保った状態でお届けいたします。

(株) 勇進

〒788-0028 高知県宿毛市新港1124-9
TEL 0880-79-0300
FAX 0880-79-0301
E-mail:yu-shin3131@mb.pikara.ne.jp



5

- ・養殖真鯛フィーレ
- ・養殖ブリフィーレ



種苗生産から加工まで一貫生産 (グループ内)

種苗生産の会社、山崎技研(須崎市浦ノ内)の子会社です。またグループ内に養殖業者(大月町柏島)もありトレーサビリティは万全です。生まれついで箱入り魚、土佐西南丸でお試しあれ!

(株) 土佐西南丸

〒788-0028 高知県宿毛市新港964番地32
TEL 0880-63-9110
FAX 0880-63-9111
E-mail:n.tanimoto@tosaseinanmaru.com



6

- ・黒潮本マグロ
- ・黒潮ブリフィーレ マダイフィーレ



新鮮、安心、安全。 美味しい養殖マグロ、ブリ、 マダイを全国、世界へ

高知県最大級の最新水産加工施設で刺身商材を製造。黒潮が流入する清浄な海域、宿毛湾で育った養殖のクロマグロ、ブリ、マダイを誰でも簡単に解凍できるように加工してお届けします。

(株) 高知道水

〒780-0053 高知県宿毛市坂ノ下字石窓山1023番地31
TEL 0880-63-9771
FAX 0880-63-9772
E-mail:ishida_y@dohsui.co.jp



7

- ・熟成チョウザメ冷燻
- ・フィッシュレザー



SDGs

高知県の魚をOEM・PB加工、
そして廃棄物ゼロを目指して!

清流仁淀川近郊で養殖されているチョウザメの肉を冷燻製に加工した刺身のような新商品です。新事業SDGsサステイナブルな社会を目指した取り組みで廃棄される魚皮を革へ高知県初の商品「フィッシュ・レザー」。

興洋フリーズ(株)

〒781-0811 高知県高知市弘化台19-9
TEL 088-883-1492
FAX 088-884-3438
E-mail: osamu-takahashi@ko-yo-freeze.co.jp



8

- ・うつぼカット(骨取)300g
- ・熟成うつぼフィーレ(骨取)



高知の裏ワザ食材(水産物)

原料の「うつぼ」は、混獲ではなく「うつぼ」を狙って漁をしており、活け原料のみで製造。鮮度にこだわり1尾ずつ職人の手作業で骨抜きを行っております。

(株)タカビシ食品

〒781-0087 高知県高知市南久保15-18
TEL 088-883-5212
FAX 088-884-1337
E-mail: adachi@takabishi.jp



9 ・オリーブオイル漬かつお ・プラスサバ



創業90余年土佐節製法の 伝統の味をお届けします

土佐節発祥の地にて創業90年以上の鰹節屋です。鰹節だけでなく鰹や鯖の様々な種類の加工品を製造しております。

(有) 吉永鰹節店

〒781-1161 高知県土佐市宇佐町1707-6
TEL 088-856-0171
FAX 088-856-0181
E-mail:kose-y@gol.com



10 ・養殖マダイ(フィレ、ロイン) ・養殖カンパチ(フィレ、ロイン)



安心・安全で豊かな食生活を 未来へとリードする

産地から直送! 手間を惜しまず育てたお魚を新鮮な状態でお届けいたします。お客様に安心をお届けするために衛生管理を徹底した加工施設(水産HACCP認証取得済)から出荷します。

(株) 土佐マリンベース

〒781-1152 高知県土佐市用石565番地1
TEL 088-802-6543
FAX 088-802-6545
E-mail:takeuchi.e@tosamarinebase.co.jp

11 ・鰹わら焼きたたき



完全手焼きの ワラ100%たたき

漁師の目利きで厳選したかつおを1本1本丁寧に完全わら焼き。
凍結もアルコール凍結にて行っております。

(株) 沖の島水産

〒788-0013 高知県宿毛市片島9-15
TEL 0880-65-6276
FAX 0880-65-6278
E-mail: info@okinoshima.co.jp



12 ・宗田節 うす削り ・老舗節屋が考えたDashi Pota



創業111年 伝統製法の土佐宗田節

高知沖のマルソウダガツオを使用。創業より受け継いだ伝統製法にこだわって造り上げた宗田節をご賞味ください。

(株) たけまさ商店

〒787-0318 高知県土佐清水市中浜236
TEL 0880-82-9208
FAX 0880-82-9877
E-mail: t-soudabushi25@u-broad.jp



13

- ・四万十うなぎ 蒲焼
- ・四万十うなぎ 白焼



こだわりの 「四万十うなぎ」を 高知から全国へ

厳選した鰻を四万十川支流の伏流水にて3日から5日間身を引き締める事により独特の肉質と風味のある鰻に仕上げ、そこから「蒲焼」や「白焼」そして弊社だけの「塩うなぎ」などこだわりを持った商品を作っております。

四万十うなぎ販売(株)

〒781-8134 高知県高知市一宮中町1丁目14-40
TEL 088-856-6341
FAX 088-856-6343
E-mail: info@shimanto-unagih.com



14

- ・完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」市販用
- ・完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」業務用



土佐伝統製法 完全ワラ焼き鰹タタキ

一本釣りの鰹を四万十川流域の米ワラで職人が丹精込めて焼き上げたワラの香りと風味豊かな土佐を代表する完全ワラ焼き鰹タタキ「龍馬タタキ」です。

(株)ハマヤ

〒781-0270 高知県高知市長浜6598-9
TEL 088-841-5611
FAX 088-841-5619
E-mail: naburaya@almond.ocn.ne.jp



15

・自社養殖フィーレ・ポーションカット・寿司ネタ
・海援鯛フィーレ・ポーションカット・寿司ネタ



おいしいものを安全に!
おいしいものをそのままに!

- ①養殖・加工・冷凍、一貫して自社で行い「安心」「安全」な商品をお届けます。
- ②海援鯛は独自のハイレベルな餌で育てる事により、食べた瞬間「美味しい!」と言って頂ける高品質な養殖ブランド真鯛です。

大東冷蔵(株)

〒781-0811 高知県高知市弘化台1-15
TEL 088-883-7912
FAX 088-883-1530
E-mail:i.matsushita@daitoreizo.com



16

・養殖ぶり
・養殖黒まぐろ



養殖から加工までの、
自社一貫体制で、
安心・安全な美味しさ。

黒潮が流れ込む、高知県大月町でぶりと黒まぐろの養殖を行っています。23年3月に竣工した宿毛市の加工場では、生鮮ぶり、冷凍ぶり加工品、黒まぐろ加工を開始しました。MEL認証済みのぶり製品は生鮮品はもちろん、加熱済みのぶり大根煮等、高次加工品も取り揃えております。

サンライズファーム(株)

〒788-0028 高知県宿毛市新港77-7
TEL 0880-65-5350
FAX 0880-65-5351
E-mail:info@sunrisefarm.co.jp



魚種名		特徴	美味しい時期											
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
アオリイカ		県内ではモイカ、タチイカとも呼ばれるアオリイカ。もちもち食感で甘みのある身が人気で刺身にぴったり。	●	●	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■
アカムツ		県内ではバドグロと呼ばれる高級魚。柔らかく甘みがあり、どんな調理でも絶品。県内での流通量は少ない。				■	■	■	■	■	■	■	■	■
ウナギ		県中央部を中心に養鰻が行われている。ウナギ漁は県内各地の河川で続けられているが、希少となっている。	●		●	■	■	■	■	■	■	■	■	■
キンメダイ		見た目に映えるまっ赤なキンメダイ。和洋問わず万能な魚種。「室戸キンメ丼」はご当地グルメとしても人気。	●	●	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■
スマ(モンズマ)		県内では「モンズマ」「ヤイト」「モンタ」と呼ばれる高級魚。高知県ではスマというヒラソウダのことを指す。	■	●	●	■	■	■	■	■	■	■	■	■
トコブシ(ナガレコ)		春から夏にかけて沿岸の岩礁で漁獲され、高知県では「ナガレコ」と呼ばれる。アワビのような食感と味わい。		●	●	■	■	■						

[illegible]

魚種名		特徴	美味しい時期											
			3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月
アオメエソ(メヒカリ)		通称「メヒカリ」。一日干しにしたものを焼いて、レモンや柚の酢をかける食べ方が代表的。天ぷら、唐揚げも美味。	●	●	●						●	●	●	●
イサキ		上品な味わいのイサキ。一番の旬となる初夏には脂がのり、一層美味しい。磯釣りや船釣りでも人気が高い。		●	●	●	●	●	●					
カツオ		古くから土佐人に愛されてきた魚。カツオのタタキは塩やタレで食される。高知県民のカツオ消費量は全国一。	●	●		●			●	●	●	●		
キビナゴ		南蛮漬け、天ぷらなどの他に、漁獲地以外では味わえない「きびなご丼」は高知県西部を代表する当地海鮮丼。	●	●		●	●			●				
ゴマサバ		活ダをすることで鮮度が保たれ刺身でも美味しく食べられるように。代表的なのは土佐清水の「清水サバ」。	●		●		●		●		●		●	
シイラ		たんぱくな味わいで、揚げ物やソテーなど、幅広い料理にぴったり。ハワイでは高級魚「マヒマヒ」と呼ばれる。			●	●	●	●	●	●		●		
トビウオ		たんばくて上品な味わいで塩焼きや揚げ物、煮付けなど色々な料理で活躍。鮮度のいいものは刺身にすると絶品。	●	●		●	●		●	●		●	●	●
ニギス(沖ウルメ)		身は白身で旨味ある柔らかい身。沖ウルメの苦味と旨味が凝縮した丸干しは高知ならではの珍味として酒の肴で人気。	●	●					●	●	●		●	●
ハガツオ		鮮度落ちが早いのが、新鮮なもの最高に美味しいと言われる産地の隠れた一品。カツオと比べ、身の色がピンク。	●	●	●	●	●		●	●			●	●
マアジ		高栄養で低カロリー。ダイエット中の方にもおすすめのアジ。干物でも美味しく食べられる「アジの開き」が代表的。	●	●	●	●	●		●	●		●	●	●
メジカ(マルソウダ)		宗田節の元となるメジカ。夏季に獲れる新鮮な小型の「新子」は、鮮度劣化が早いため産地でしか食べられない。	●	●		●	●	●	●	●		●	●	●



高知県水産振興部水産業振興課

〒780-0850 高知県高知市丸ノ内1丁目7-52 TEL 088-821-4552

Email:040401@ken.pref.kochi.lg.jp