

鷹ふく



Shinmatsuura Fishery Cooperartive

松浦のふぐ養殖

新松浦漁業協同組合は長崎県北部に位置し、主要漁場となっている伊万里湾は北松浦半島からさらに突き出た星鹿半島と東松浦半島に挟まれたリアス式海岸となっており、また湾口には鷹島やその他小島が散在し、外海からの風や波をさえぎる特長ある地形的条件も重なり、漁船漁業とともに魚類養殖業が盛んに行われています。

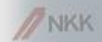
特に、とらふぐの養殖生産は全国の約15%を占める生産量を誇ります。

松浦でのとらふぐの養殖の歴史は、昭和50年頃に天然の稚魚を使った養殖が始まり、昭和55年頃から人工種苗が入手可能になったことから現在のとらふぐの養殖が本格的に始まりました。

そのような松浦市の自然豊かな環境と約40年の養殖経験で育てられたとらふぐは、透き通った身の歯ごたえと上品な甘さなど天然物に負けない味わいを持ち、「鷹ふく」として九州各地から関西・関東まで広い範囲に出荷されています。



日本一

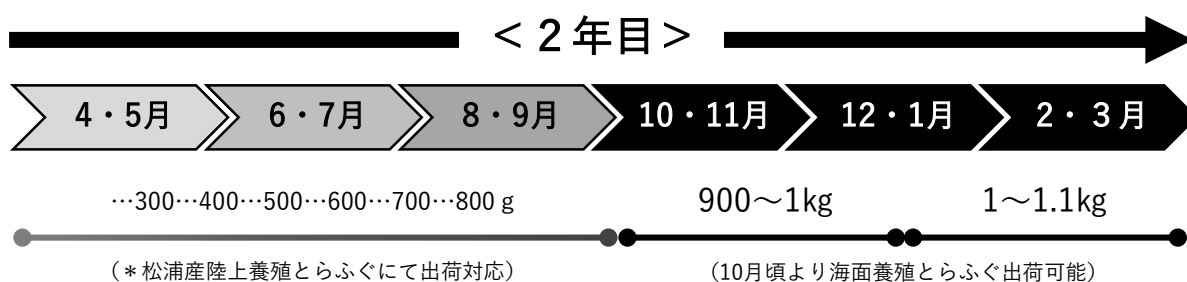


松浦ブランド『鷹ふく』の海面養殖生産カレンダー

松浦ブランドの「鷹ふく」は、生産者が約1年半～2年もの歳月をかけて、一匹一匹丁寧に養殖しています。



とらふぐの様子を確認しながら手まき給餌をしています



「鷹ふく」は「長崎県適正養殖業者認定制度」の認定を受けた生産者を中心に丹精込めて育てた「安全・安心」な養殖とらふぐを生産しています。

※「長崎県適正養殖業者認定制度」

“安全なとらふぐを生産できる人”を認定する2005年11月から開始された取り組み。

認定条件

1. 稚魚条件

生産履歴が明確な国産稚魚を使用している。

2. 飼料条件

飼料安全法に定められた餌のみを使用している

3. 投薬条件

ホルマリン等の未承認医薬品は使用しない。

4. 養殖資材条件

生産漁網の汚れ防止剤は安全確認済みのもののみ使用する。

衛生管理された『鷹ふく』の加工施設

養殖生産者に丁寧に育てられた『鷹ふく』を衛生的に加工し、安全・安心な商品をお取引先やお客様にお届けするため原材料の入庫から検査・出荷までを衛生区3室、準衛生区4室その他14室に区分し衛生的に工程管理しています。その加工場は延べ床面積は1,352.87㎡（テニスコート約5面）。全国でもトップクラスの衛生管理設備を誇っています。

HACCPシステムによる工程管理

安全・安心をお届けするため、加工施設の区分だけでなく一般的衛生管理における7S（整理・整頓・清掃・清潔しつけ・洗浄・殺菌）の徹底とHACCP手法に基づく衛生管理を従業員一同日々実行しています。

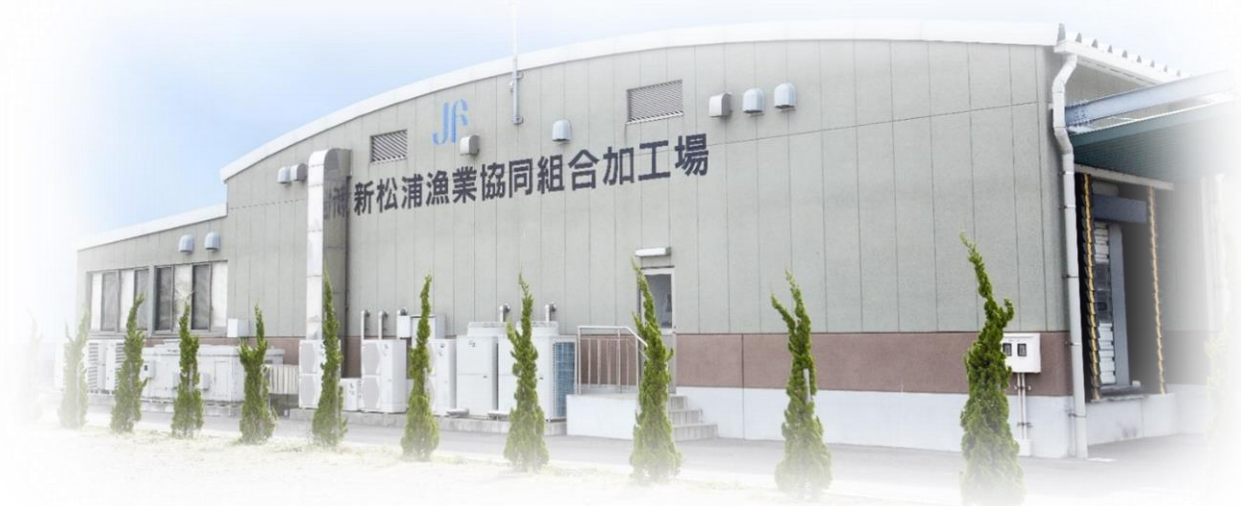
また、新松浦漁業協同組合の水産加工場は、2015年3月より水産食品加工施設HACCP認定を得ています。

お客様のニーズへの対応

信頼を寄せていただいているお取引先様からのご要望をはじめ消費者のニーズに沿った加工業務も行っています。

生産量日本一を誇る「とらふぐ」は身欠きだけではなく多く老舗料理店のギフト商品としての加工サポート業務から独自の商品開発まで日々取り組んでいます。

※長崎県「ふぐ処理者」資格取得者数：9名（令和元年9月現在）



01

1次加工

口・ヒレのカット及び外皮剥ぎ工程



02

2次加工

目視確認・拭き取り・身欠き製品工程



03

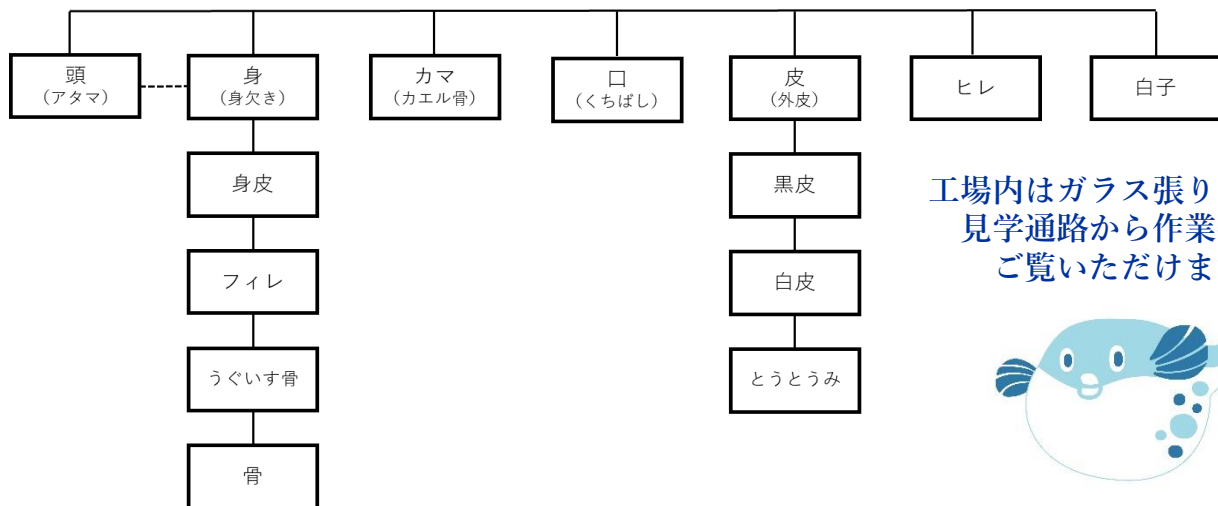
3次加工

薄引き・盛り付け（菊盛）工程



水産加工場では、お取引先様のご要望に応じた加工を衛生的に行っています。

お気軽にご相談・お問い合わせください。



工場内はガラス張りのため、見学通路から作業手順をご覧いただけます。



Product Introduction



商品

業務用商品



身欠き



ファイル



白子



皮 (黒皮・白皮)



刺身



刺身端材



身皮



ヒレ

【その他業務用商材】・あら (カマ・くち・頭)

一般消費者向け小売商品 (OEM商品対応可能)



【セット商品例1】
(冷凍商品)



【セット商品例2】
(冷凍商品)



【セット商品例3】
(冷凍商品)



とらふぐ唐揚げ
(冷凍商品)



とらふぐ刺身
(冷凍商品)



調理イメージ



とらふぐ茶漬
(冷凍商品)



オイル漬け・ふりかけセット
(冷蔵商品)

鷹ふく厨房
Takafuku Kitchen
Since 2017



〈代表者〉

代表理事組合長 志水 正司

〈設立〉

平成17年12月1日

〈事業内容〉

販売事業・購買事業・製氷冷凍事業・加工事業・車エビ養殖事業
共済事業・指導事業

〈漁業種類〉

魚類養殖業（トラフグ、ブリ、マダイ等）、吾智網漁業・養殖漁業
延縄漁業・採貝藻・刺網・小型定置等・小型底引網・中小型まき網

■新松浦漁業協同組合 本所

〒859-4301 長崎県松浦市鷹島町阿翁浦免637

TEL0955-48-3131（代表） FAX0955-48-2555

■水産加工場（松浦工場）

〒859-4536 長崎県松浦市調川町下免851-22

TEL0956-72-2911 FAX0956-72-2038

（営業許認可）ふぐ処理施設、魚介類販売業、そうざい製造業、
食品の冷凍又は冷蔵業





【登録番号】商標登録第5215565号

新松浦漁業協同組合