

新潟県糸魚川市能生

シーフード カンパニー 能水商店

《能水商店とは》

新潟県立海洋高等学校のキャリア教育を推進するために、同窓会である一般社団法人能水会と糸魚川市が立ち上げた事業所です。私たち海洋高校生は、授業や部活で開発した加工品を、事業所の施設設備を利用して同窓会の皆さんと一緒に製造し販売しています。

四面を海に囲まれた日本。情熱とアイデア次第で、まだまだ水産資源を活用して食卓を豊かにしていくことが可能なはず。新潟県糸魚川市で、地方創生の一端を担う食品産業のカタチを僕たちが創ります！

《取扱い商品》

主な取扱いは、2013年に開発した鮭魚醬「最後の一滴」とその派生商品です。

- 鮭魚醬「最後の一滴」
- 魚醬ぽん酢「うおぽん」
- 魚醬漬けいか一夜干し
- 魚醬漬けいか姿焼き
- 昆布うどん「まこちゃんうどん」
- ビーフジャーキー風鮭とば「すもう君サーモン」



商品開発

地域水産資源を有効利用するために、絶えず商品開発をしています。



地元鮮魚店の方から商品開発に必要な技術を習得



試作品ができると直ぐに品質評価と利用シーンの検討



競合品を調査して差別化できる商品を目指す

製造

開発した商品は、生産ラインで量産します。



魚醬の仕込作業



魚醬の火入れ作業



いか一夜干し調理作業

品質管理

安全かつ高品質な製品を造るために、科学的根拠に基づいて製造過程を検証しています。



一定の品質を確認するためのうま味測定



製品の衛生度を把握するための細菌検査



アレルギー様食中毒を防ぐための製品中のヒスタミン測定

営業・販売

商品の価値を消費者に伝えるためにはどうすれば良いか？いつも悩みながらマーケティングをしています。



地元イベントでの直販



商工会議所経営指導員によるPOP広告作成講習



新規取扱店舗の開拓営業