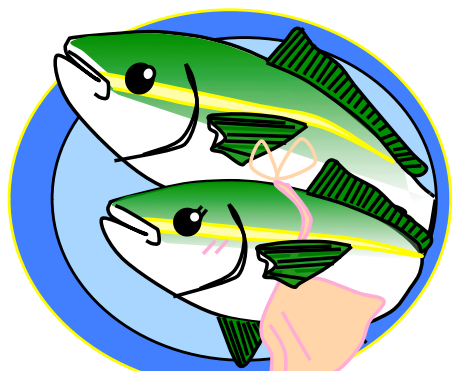


ギンギン

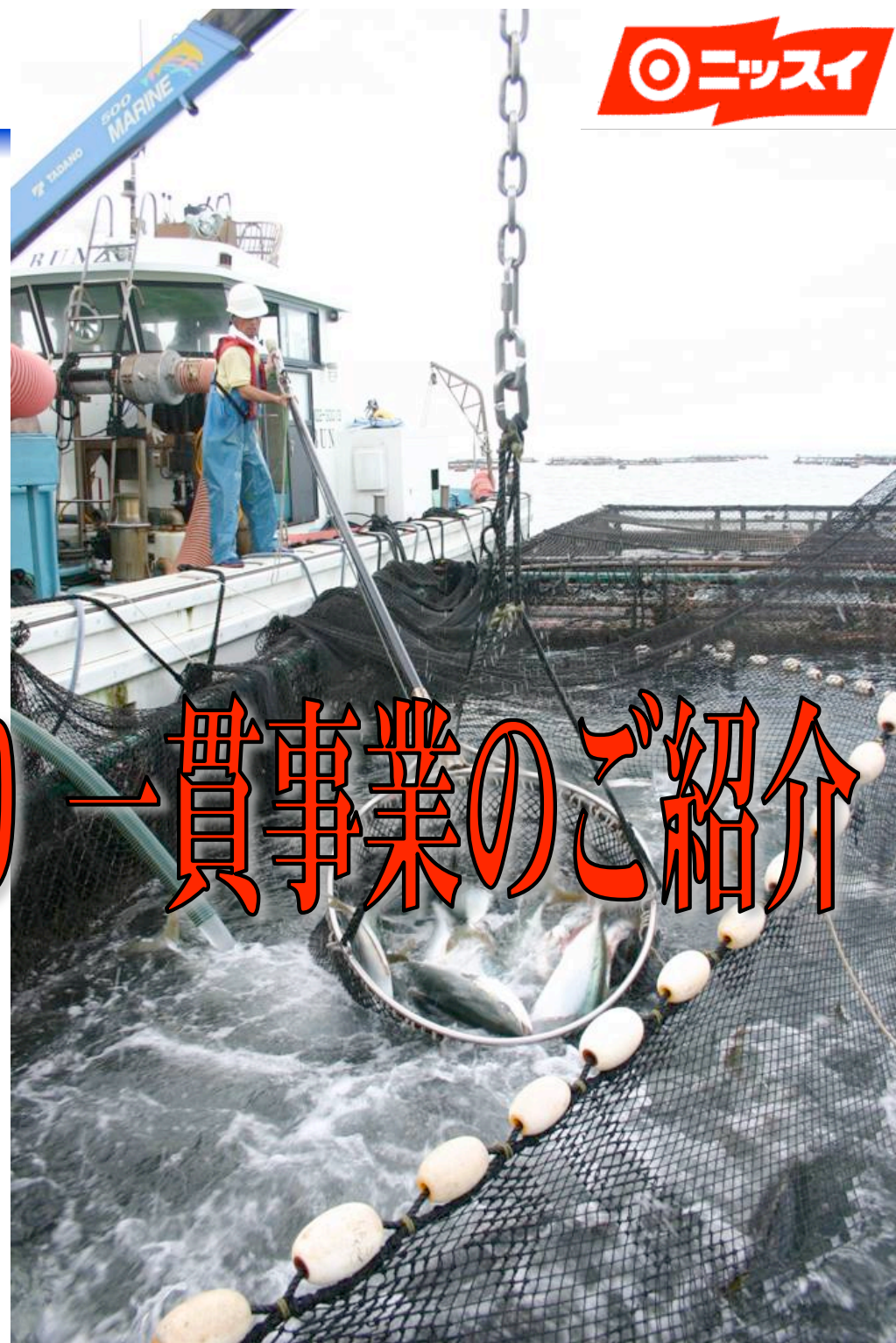
かっ
活じめ

黒瀬ふり

宮崎県産 活×養殖ふり 一貫事業のご紹介



ふり太と瀬菜ちゃん

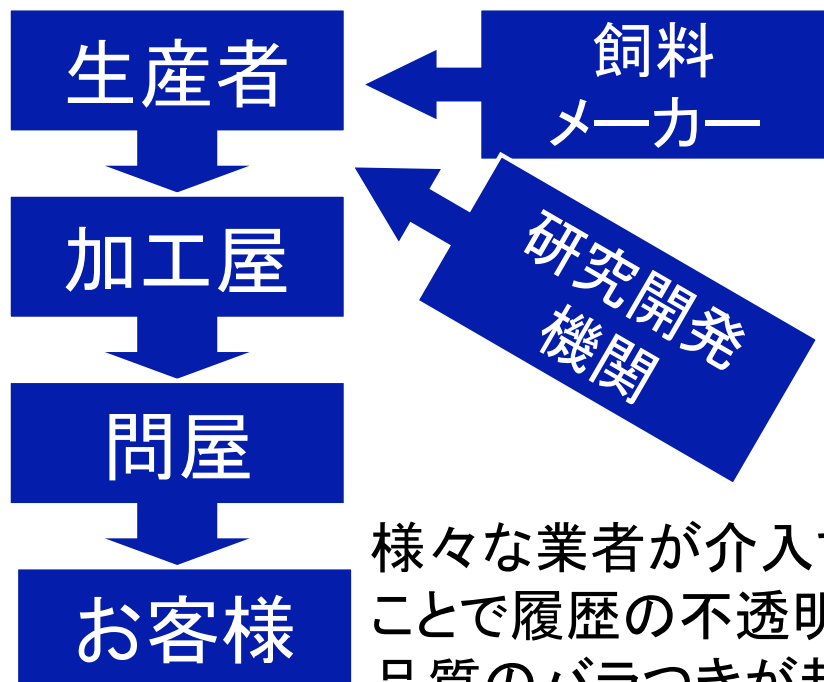


ユーザー様に届くまで



ニッスイグループの基幹事業である水産事業は水産資源へのアクセスからお客様の食卓まで、漁業・養殖生産、加工、販売まで一貫して行い、常に安全・安心でおいしい魚をお届けできる体制を整えています。

一般的な養殖ぶりの流れ

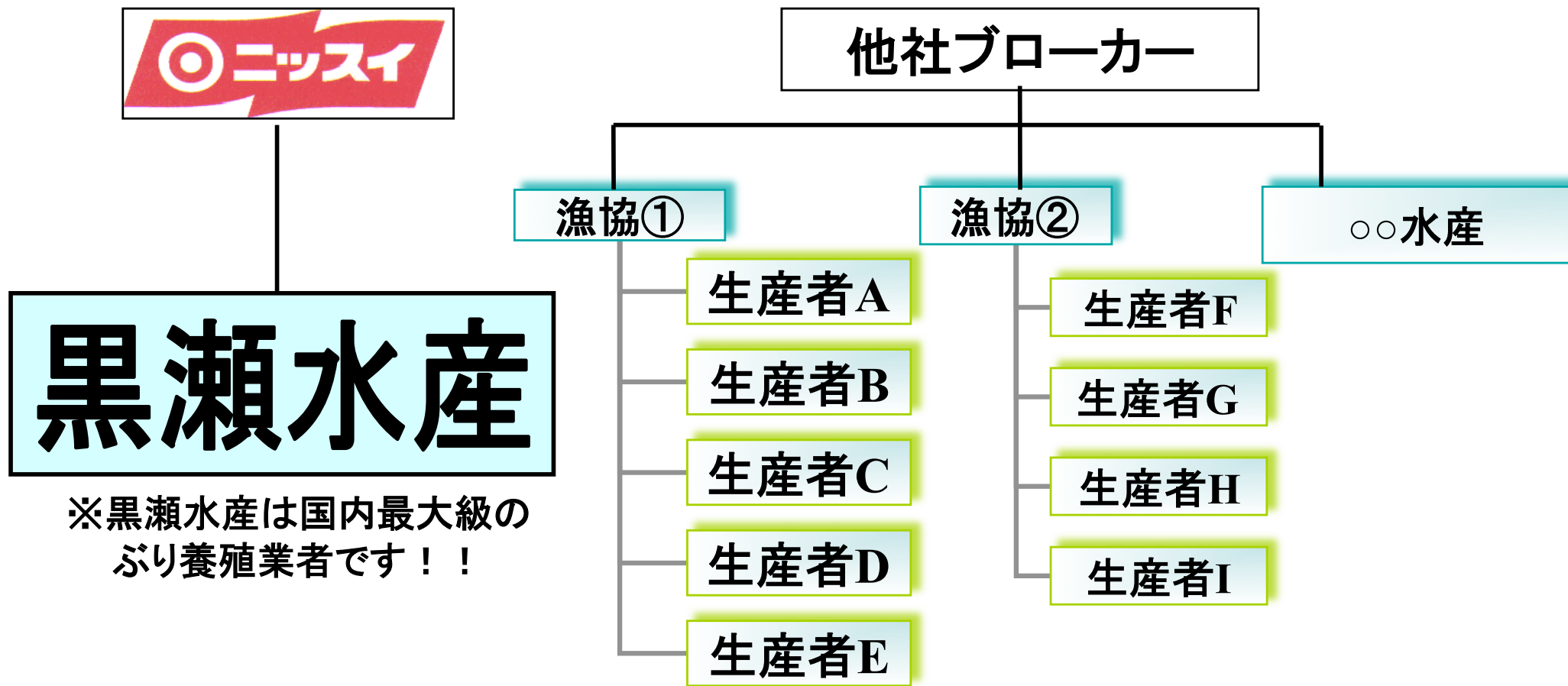


様々な業者が介入することで履歴の不透明化
品質のバラつきが起こる。

黒瀬ぶりの流れ

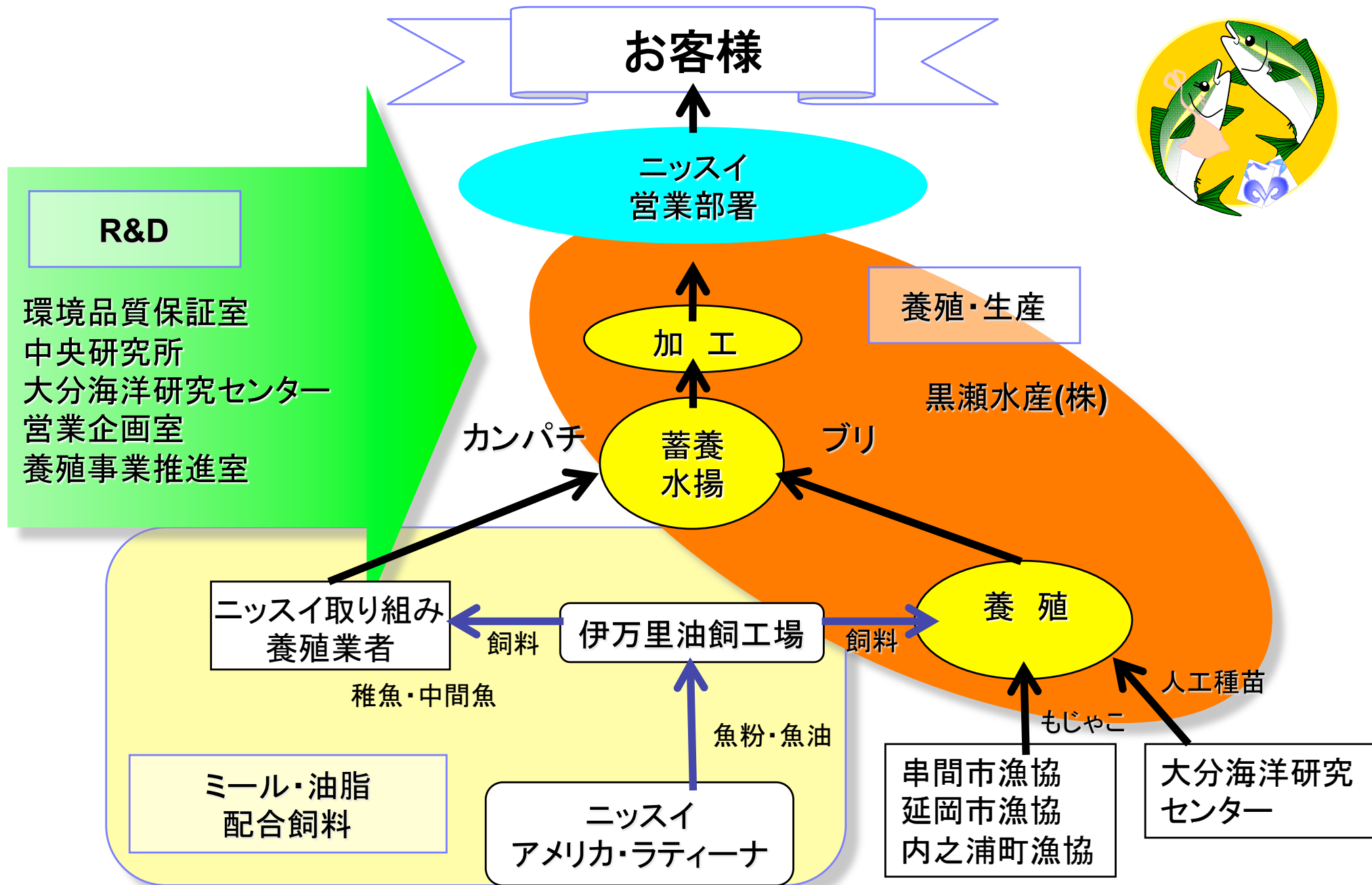
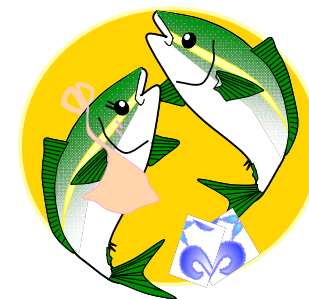


一貫管理による
簡素化できている

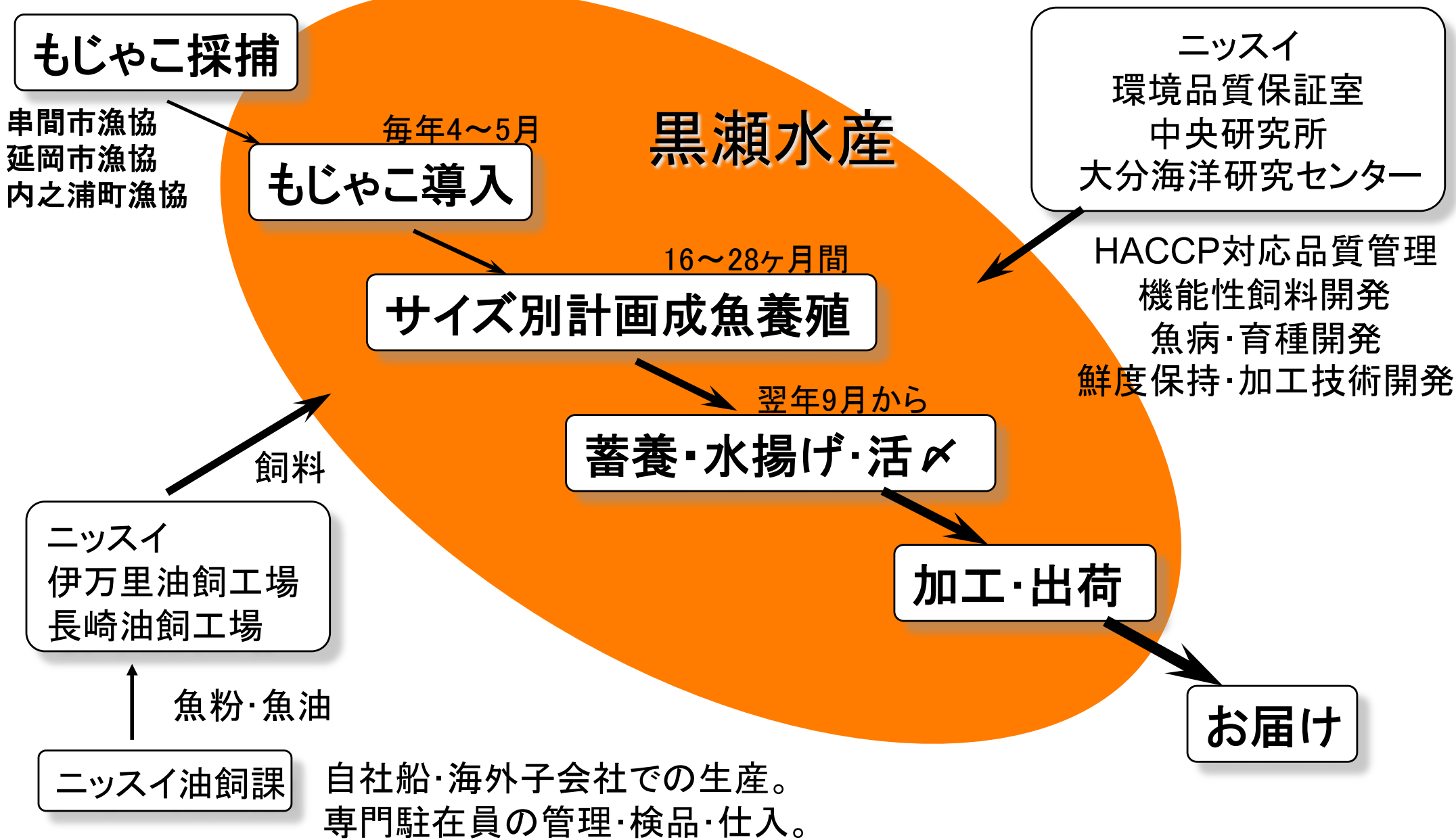


ぶりは大規模経営体が難しく、複数の経営体、産地からの仕入が一般的。

ニッスイ飼料・鲜活魚一貫事業フロー



国内養殖事業ビジネスフロー：ギンギン黒瀬ぶり



黒瀬水産がEU輸出HACCPの認証を受けました。



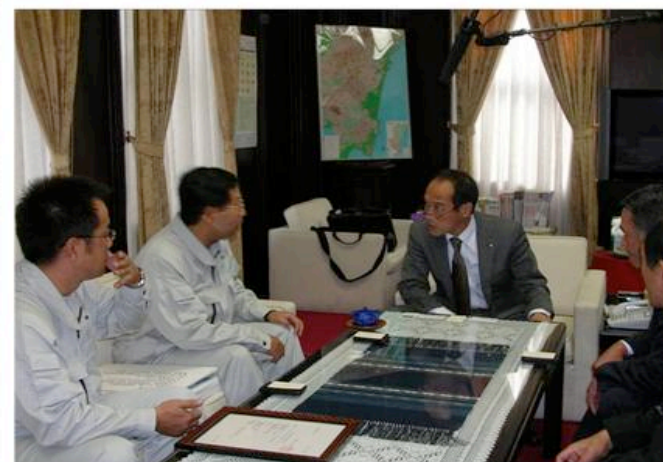
厳しい審査を乗り越え、宮崎県庁での認証式が行われ、その模様がテレビ宮崎で放映されました。東国原知事から証書を受け取りました。

UMK テレビ宮崎

11月8日(木)放送



更に安全安心、高品質な商品をお届けいたします。



串間市の水産会社が、EU・ヨーロッパ連合への輸出ができる施設として認定されました。

EUの厳しい基準をクリアした水産施設は、県内で初めてです。

今回、認定を受けたのはブリの加工施設で、きょう、東国原知事から黒瀬水産の前橋社長に認定書が渡されました。

EUへの水産食品の輸出には、世界一厳しい基準となっていて、全国でも

認定施設は22カ所しかありません。

黒瀬水産では、認定を受けるため、施設の改修や社員教育などに取り組んできました。

東国原知事は、今回の認定で、水産業の起爆剤として期待を寄せています。

宮崎で生まれ宮崎で育ったブリ、年明けにヨーロッパへ渡ります。

※テレビ宮崎記事より抜粋