

10/07 - 10/13

大阪ヘルスケアパビリオン  
「リボンチャレンジ」



質・量ともに安定した  
持続的な水産業の  
陸上養殖を訴求



抗生物質を使わずに育てられる「陸水トラフグ」

## 厳密な管理下にある陸上養殖で安全性とともに抜群の鮮度を追求

株式会社陸水は2021年、持続的な水産業を目指して陸上養殖業を創業しました。現在は美咲サーモンや陸水トラフグ、陸水ヒラメなどを大阪府岬町の養殖事業所で生産しています。大消費地の近くで養殖を行う一番のメリットは、朝締めた魚を昼には届けられる抜群の鮮度です。加えて、飼育水は殺菌し、厳密な管理下にあるので病気の発生もなく、抗生物質を使う必要もありません。加工も物流も自社内で行っているためコストの低減が図られているほか、何より陸上養殖により質とともに量も安定するため価格が安定していることも大きな魅力。大阪・道頓堀では同社の魚をカジュアルな雰囲気でお店も運営しています。

## 過熱水蒸気調理機器と急速凍結機のメーカー2社と共同出展

大阪・関西万博には、「めざせ飢餓0！大阪の食で世界を笑顔にする」をテーマに、過熱水蒸気調理機器などを開発・製造・販売しているエースシステム株式会社を幹事会社として、急速凍結機などを開発・製造・販売する株式会社テラインターナショナルとの共同出展を行います。展示では、同社のサステナブルな水産業である陸上養殖について紹介する予定です。

## 陸上養殖の魚を急速凍結することで通年での提供が可能に

同社の陸上養殖が、卵からふ化した種苗だけを使用することで安定して稚魚を確保できることや、食中毒や寄生虫のリスクもほとんどないことなどから持続的な水産業の構築に貢献していることを訴求します。また、消費地の近くで養殖を行うことにより運送距離が短いことも地球環境に配慮した事業といえます。あわせて、同社の鮮度の高い魚を先進の急速凍結技術で凍凍することができれば、出荷期間が2～3ヶ月しかない魚を、通年で持続的に提供できるようになると考えています。



国産であることも好評の「美咲サーモン」

### 企業概要

所在地 〒590-0079  
堺市堺区新町1-25  
TEL 072-487-8356  
設立年 2021年  
資本金 5,500万円  
従業員 20名

公式サイト

さかしる



### 陸上養殖や自社の認知度向上を目指して



代表取締役

奈須 悠記 さん

大阪・関西万博は、当社のことを広く知っていただく好機会と考えており、創業時から参画することを考えていました。創業間もない頃なら体制が十分でなく難しかったかもしれませんが、今は養殖事業所も拡張し、加工場や当社の魚をそのまま提供できる飲食店も整え、良いタイミングで万博を迎えることができると考えています。これからの時代は冷凍技術がさらに進展して、産地で加工し冷凍したものが主力の製品になっていくだろうと思うので、当社も今回の共同展示をきっかけにそれに向けて動き出したいと思っています。

#### 事業内容

陸上養殖、飲食業

#### 主な取引先（納入先）

国内飲食店、国内量販店、  
国内ホテル、水産加工品メーカー

#### 主な製品・サービス等

美咲サーモン、陸水トラフグ、  
陸水ヒラメ、クエなど