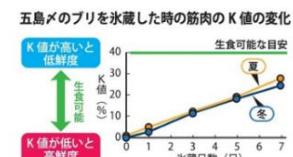


長崎新聞に弊社販路拡大支援の取組が掲載されました

弊社が令和7年11月27日付の長崎新聞朝刊にて取材を受け、記事が記載されました。

同紙は、長崎県の五島列島で受け継がれる鮮度保持技術「五島メ」について特集しており、その「五島メ」の海外展開について弊社が取材を受けたものです。弊社は、「五島メ」の最大の特徴である高い鮮度維持技術を活かし、水揚げから最短3日でインドネシアの店舗へ鮮魚を届ける独自の物流ルートを構築しています。

離島発ブランド 全国・海外へ



■徹底

語る
五島々を巡っては、15年度に
漁業者らでつくる研究会が発

A man with a wide smile is holding a large fish, likely a salmon, in front of him. He is wearing a blue vest over a dark shirt. A yellow sign with the text '五島メ' (Kishima Mentaiko) is held in front of the fish. The background shows a workshop or processing facility with various equipment and structures.

魚の能率を保つ離島漁の技術が国内外で注目を集め、販路を広げつつある。五島市の漁業者が実践する「五島式（じめ）」だ。鮮魚の品質を1週間維持できる処理法が輸送や価格交渉の幅を広げており、海外展開も実現につながってきた。

地域
経済
ズーム

「五島〆」鮮度で勝負

五島〆(ごとうじめ)とは

「五島メとは、選ばれた五島の漁師が目利きをした特に形や脂のりが良い魚に対して 施される鮮度保持技術。延髓破壊、放血、神経締め、冷やし込みの順に水揚げ 直後から温度管理をしながら行うことで、鮮度を最大限に保ち、生食で長期間美味しく食べられるようにすることを目的としています。また、鮮度保持の技術水準を担保するため、魚に鮮度保持を施す漁業者の中で 一定の技術水準を満たす者を「五島メの匠」として認定する制度を設けており、選ばれた漁業者のみが「五島メ」として鮮魚を出荷できる制度となっています。

五島市は離島であることから、地元で漁獲された鮮魚を本土に輸送する必要があり、鮮度を長時間に亘って保つ必要があることから、これまでの産学官の連携の取組により、五島への科学的データの見える化に取り組んでいます。

United Trading Service 株式会社について

United Trading Service 株式会社は日本各地の生産者の皆様に寄り添い、地域の誇る産品を海外へ繋ぐ架け橋となるために設立されました。現在までに日本各地の地方自治体様と連携し、インドネシアを始めとする ASEAN 各国向けの販路開拓支援や、各種輸出等を行っております。

【会社概要】

社名 : United Trading Service 株式会社

本社所在地：沖縄県浦添市

事業内容：海外販路開拓支援、各種商品の輸出入等

設立：2022年

HP : www.united-trading.service.com

〈報道関係の方からのお問い合わせ先〉