

海士いわがき生産株式会社

生食用イワガキ(隠岐海士のいわがき春香)

水産第1号

■認証者の概要

【氏名・名称】 海士いわがき生産株式会社

【所在地】 〒684-0411 島根県隠岐郡海士町知々井1003-3

【電話】 08514-2-1700 【FAX】 08514-2-1702

【ホームへ゜ーシ・アト・レス】http://www2.crosstalk.or.jp/iwagaki/index.html

■経営の思い・こだわり

- ●種苗生産、育成から加工、出荷までの作業工程すべてを管理・記録し、トレーサビリティコードで種 苗生産まで遡及することが可能。
- ●旬にこだわり、一番おいしい初夏に販売を限定。

■認証を取得した理由

- ●シングルシード養殖やトレーサビリティシステムの導入など、当社が行ってきた先進的な取組に対する、第3者による評価=認証が魅力的だった。
- ●他産地で生産量が増加している中で、認証を取得し差別化を図りたかった。

■生産・販売の概要(認証に関する)

●生産規模 延縄7.5km

●品種 イワガキ「春香」

- ●出荷量 29万個
- ●販売先 首都圏飲食店・中央市場、インターネット通販等
- ■生産工程の概要・特徴(作業フロー等)
- ●出荷期間中は毎週1回ノロウイルス、腸炎ビブリオ等について検査を行い、安全性を確保。
- ●特に注意している点 安全性と十分な実入り、顧客の満足度

【清浄な海域での養殖】

■認証を取得しての感想

- ●漁場及び作業場の整理を進め、過密養殖にならないよう心掛ける様になりました。
- ●取引量が増加しました。

【一個ずつ丁寧に貝掃除】

■今後の事業展開

●注文量の増加および顧客が望むサイズに十分対応できていない状態。 海士町と協力して新規着業者の定着支援(研修、指導)を行いながら、生産体制を強化し、地域に根 差したブランドを目指します。



D0101AB

下記URLのトレーサビリティ頁に上記コードを入力すると、このいわがきの情報を表示します。

http://www2.crosstalk.or.jp/iwagaki/



【紫外線滅菌海水により 20時間以上浄化して出荷】



【実のしっかり入ったいわがきをお届け】

【トレーサビリティシステムにより 種苗の来歴まで遡ることが可能】