

# （株）丸昇物産



社長 與那覇 與那覇

広がって手狭になってきたことなどもあり、4年前に糸満食品工業団地に本社・工場を新設して生産活動を展開してきた。

用のマクロ・ソテイカ、中華イカ、味付けモスク、お茶漬け製品など幅広くなっている。このほかサーモン、白イカなどの冷凍魚や三陸産生サンマ、それに海ブドウ、スキの扱もある。

水産加工業の株丸昇物産（沖縄・糸満、與那覇昇社長）は水産惣菜分野を強化する。ソテイカやマクロ、ゲルクンなど地元の水揚げされる水産物を使って、需要が伸びている惣菜製品の幅を広げる。また、魚を使った観光みやげ製品の開発にも取り組んでいく。同社は来年創立30周年を迎えることもあって、新商品開発を加速させ、業容を拡充する。

同社は那覇市で事業を展開してきたが、事業が

## 水産惣菜分野を強化

### 魚関係のみやげ品開発も

ソテイカは年間100トを扱い、寿司・刺身用サクを生産、名古屋、東京などへ出荷を伸ばしている。ソテイカを使った中華イカ、中華山菜は人気で製品の種類も増えた。同社が今後、力を入れていくのが惣菜分野。「惣菜需要は強い。肉関係に比べると魚関係製品はまだ少ない。地場産魚を中心に輸入原料も使いながら製品開発を進めたい」（與那覇社長）としている。モスクでも新製品開発を進めている。

近年は付加価値製品の生産に力を入れるなどで加工事業の割合が高まり、製品も寿司・刺身……人気のお茶漬けシリーズ、モスク製品、中華イカ製品



▽株丸昇物産 沖縄県糸満市西崎町5-12-7、☎098-852-3070、FAX098-994-0110