



興味をもっていただき、有難うございます!

私たちは、白糠町と白糠の水産業を盛り上げる会社です。地域資源を活かしながら、漁師さん・漁協・役場・町内飲食店の皆さんと、最高に美味しい商品づくりとその体験の場をつくってまいります。



| 事業内容/取り組み

魚介類の製造・加工

白糠近郊で獲れた様々な魚介類の加工品の商品企画/製造/販売を行っています。
季節や漁の状況に応じて、たら、ホッキ貝、ブリなど様々な魚を取り扱っています。

地元漁業への取り組み

白糠漁協とも連携の上、白糠町の漁師に向けて「船上活締め技術」の講習会開催や、ホタテ養殖への挑戦など、漁業の技術力向上や豊かな海づくりに積極的に取り組んでいます。

地域連携プロジェクト

〇〇プロジェクトと題して、町をもっと楽しく豊かにするための活動を行っています。苦労もありますが、大きなやりがいに繋がっています。

金のたらプロジェクト(地域連携プロジェクトの一例)

ごちそうさま!を漁師に伝える町内循環をつくる活動

鮮度がすぐ悪くなるタラは、生で食べる習慣がありません。また白糠のタラが町内で食べられる機会も少ない。

そこで、漁師さんと連携し、全国的にも珍しいタラの船上活締め(血抜き)をしてもらい、漁港ですぐ冷やし込み。鮮度の良いタラを、今度は町内飲食店と連携し、町内で生のタラが食べられるようになりました。来年は、さらに進んで春に「金のたらフェア」を開催しようと企画中!



- ✓ 白糠の漁師さんが獲った白糠の魚を
 - ✓ 地元の浜に近い加工場で鮮度を維持し
 - ✓ 町内の飲食店で提供し、みんなが笑顔で美味しく頂く。
- 白糠の食卓を、白糠の海で豊かにするプロジェクトです。

食べられる場所づくり

起こしたい循環

鮮度の高い魚を提供



鮮度の高いタラは金色に輝く↑

募集している方

生産スタッフおよび生産のリーダーを担っていただける方。

現在、募集中！
私たちが採用担当です。



主な業務内容

工場の生産業務

ブリやタラなど主に白糠で水揚げされる魚を、工場内でスタッフと連携して、切り身にしたり、味付けなどの調理を行います。出荷形態に応じて包装や発送もあります。

1日5人程度の小規模なチームで生産を行います。

管理業務

生産出来高の集計や、原価計算、製造日報の記載・管理を行います。

今日どれくらいの製品を作ったのか、会社どれくらいの原料や製品があるのか、といった事項を状況に合わせてルールを更新しながら管理しています。

商品開発

白糠のものをもっと美味しくしていくために、東京のシェフも交えて開発しています。

新商品作り、レシピだけでなく、包装やデザインに関して、皆でアイデアを出しながら行います。その過程にも参加いただけます。



PRポイント

“本当に良い”と思えるものづくり

漁師が水揚げした魚を、鮮度よく1つつ丁寧に作り、商品にしていきます。

地元の魚を使い、素材から味付けまで全てにこだわって作っているため、私たちの商品は胸を張って「美味しい!」と言えるものばかりです。

未経験でもOK! 経験者優遇もあり

丁寧に指導しますので、魚の加工が初めての方でも、包丁さばきに自信がない方でも大歓迎です。

工場勤務や調理経験、漁師など、ご経験に親和性がある方は、これまでのキャリアやスキルをしっかりと考慮して優遇いたします。

生産から販売までを一貫! 様々な業務に挑戦可能

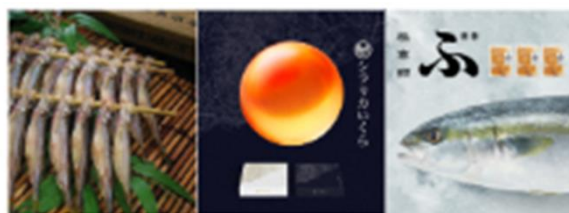
イミュー本社を含めると合計60名規模の組織です。工場の管理やだけでなく、PR・マーケティングなど、様々な業務にチャレンジすることも可能です。

ご経験と希望に合わせて、業務の幅を広げていくことができます。

私たちと一緒に働きませんか?

私たちは白糠の海の豊かな魚を子や孫に残していく活動をしています。これは日本全体の漁業の未来にも繋がる活動だと考えています。

ぜひ、私たちと一緒に海を守りながら、美味しい商品をつくり、全国に届ける活動を行っていきませんか?



シラリカの商品(工場で作っていないものも含みます)