

小回りの良さで、お役に立ちます。

困った時の こじま水産。

株式会社小島水産

会社案内

高知・須崎から 美味しい魚を届けます。

東日本方面へ

関東方面へ

中部方面へ

生き活き美味しい 黒潮の魚を全国の皆様へ。

豊潤な栄養を含み、土佐湾沖を北上する

黒潮の流れ。こじま水産が管理する

マダイ、ハマチ、カンパチなどの養殖場は

この黒潮の豊潤な恵みを受ける

高知県須崎市の浦の内湾と野見湾、

宿毛湾と愛媛県宇和島湾にあります。

土佐湾と豊後水道、どちらの海域も

黒潮の早い潮流や温暖な気候、

川から流れ込む豊富な栄養、そして

年間を通して養殖に最適な水温など

きれいで身のしまった魚が育つ

好環境の中、こじま水産を

はじめとする生産者が

一丸となり、稚魚の確保から

工サの開発、生産環境の

整備まで、安全・安心、

新鮮で美味しい魚を安定して

出荷できる体制を整えています。

魚の美味しさをずっと、

未来の子どもたちにも……。



中国方面へ

関西方面へ

九州方面へ

瀬戸内海

愛媛県

徳島県

紀伊水道

高知県

×高知龍馬空港

宇和島

須崎・浦の内
須崎・野見

土佐湾

室戸岬

豊後水道

宿毛

足摺岬

迅速対応／小ロットへの対応

数量が少
なりな
った時。

しまの
水産なら
大丈夫!





小回りの良さで、お役に立ちます。



小島水産本社工場と畜養生簀。この好環境がお客様の多彩なニーズへの対応を可能にしています。

敷地内に大型陸上水槽、工場前には畜養生簀を完備。

こじま水産がお届けする養殖魚は、黒潮の本流に近く、養殖に最適な環境の高知県や愛媛県など、四国全域が産地です。こだわりの育てた魚の出荷時には、当社の専門スタッフが直接漁場に向き、サイズや品質等を厳しい基準で検品しています。そして基準に達した魚だけを鮮度と品質の持続を可能にする独自の輸送システムにより、工場前に設置している畜養生簀及び大型陸上水槽へ搬入します。畜養生簀と陸上水槽には、魚の匂いや生産時季ごとで振り分けられた魚が、ストレス

鮮魚加工品は、活きメ後2時間以内に検品作業を終え、氷詰めされます。そして鮮魚保冷運搬車や航空便を利用し、翌日には関西はもとより東日本のお客様へお届けしています。

新鮮なまま、東日本へも翌日お届けできます。



の少ない環境で生き生きと保管されています。こじま水産が注力する小ロット及び迅速出荷等、多様化する時代が求める様々なニーズへの対応も万全です。



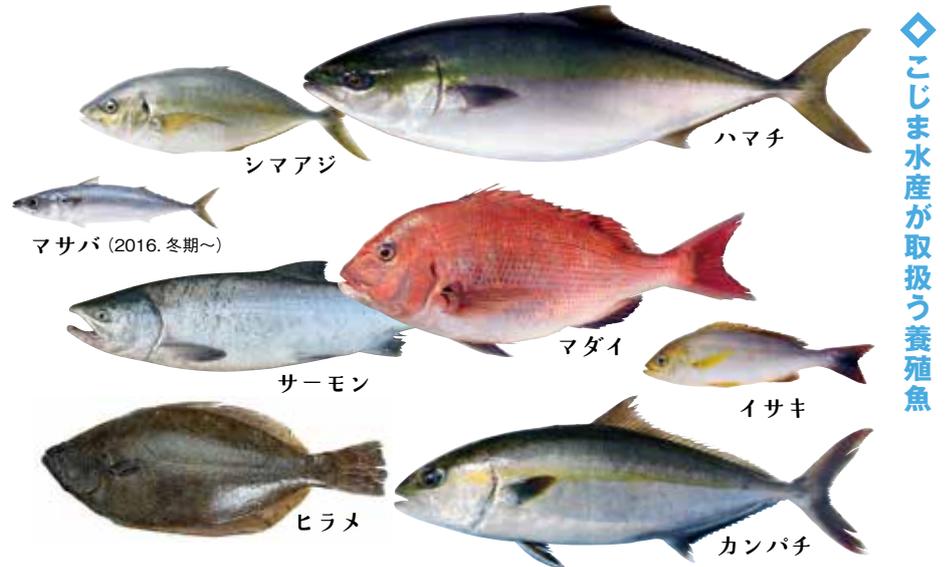
漁場から活魚車で搬送して行く際は、水槽内温度を通常よりも下げています。魚のストレスを少なくしてから活きメ作業に取りかかるので、より新鮮な状態を維持したまま、加工作业に入ることができます。



陸上水槽(上)と活魚車での搬入



- 鮮魚 ファイル加工
- 鮮魚 ラウンド開発
- 活魚



◇こじま水産が取扱う養殖魚

設備概要①

陸上水槽 100t×1基・80t×2基・60t×2基、海上生簀 10基 (6×6m)、小型作業船 3隻、活魚車25t×7台・8t×1台、ウイング車 25t×1台・4t×2台

※活魚車・ウイング車は小島水産運輸用

新鮮・高品質へのこだわり

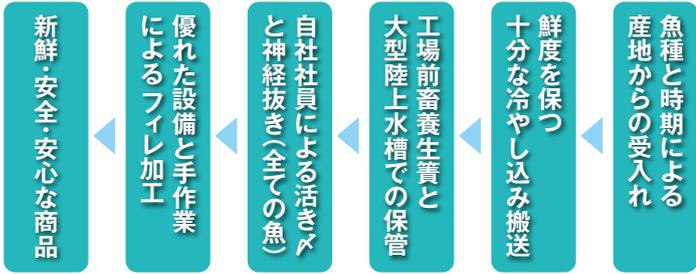
急用の上、

品質にこだわる
お客様が相手の時。

こしまの
水産なら
大丈夫!



小回りの良さで、お役に立ちます。



こじま水産は、より安全で高品質な魚を安定してご提供できるように、各養殖業者との連携を図りながら、こだわりの品質管理を行っています。

そのこだわり①日本近海の稚魚の調達・提供。②魚種別に原料や栄養バランス等に配慮したオリジナル飼料の開発・提供。③工場敷地内に搬入してからの活きバ作業。④活魚車の低温輸送。⑤フィレ加工の行程は個別の部屋で丁寧に手作業で行う。これら新鮮へのこだわり、高品質へのこだわりを更に前進させ、様々なご要望にお応えできる体制を整えていきます。

**より新鮮で、安全・安心な魚を：
こだわりの品質管理。**



工場敷地内に搬送してから行われる当社専門スタッフによる活きバ(左)と神経抜き(右)



◇安全・安心のフィレ加工と発送までの流れ

こじま水産のフィレ加工は、小ロットへの対応と高品質で鮮度を優先する迅速・丁寧な作業を行うために、主要な行程ごとに部屋を換え、手作業で行っています。これにより、品質への管理が行き届き、安定した価格での提供を可能にしています。



三枚卸 水洗いされた身を三枚に卸し、フィレにします。

水洗い ウロコ、内臓と血合いを除去し、腹部の洗浄を行います。

ヘッドカット 頭と尾をカットします。

選別 工場に搬入された魚を大きさ・ランクごとに選別します。



梱包、発送 ご注文の内容・地域ごとに梱包され、鮮度を保ったまま発送されます。

目視検査・計量 計量を行うとともに目視による品質の最終チェックを行います。

金属探知検査 真空処理をしたフィレを金属探知機に通し安全性を確認します。

真空処理 水分を十分に除去した後、目視検査を行い真空処理を行います。

設備概要②

微酸性電解水生成装置+チラー水槽(4tタンク)1機、水圧ウロコ取り機 1台、スキナー(皮引き機)1台、真空包装機 2台、金属探知機 1台

美味しい魚を全国の皆さんに届けたい!



株式会社小島水産

〒785-0167 高知県須崎市浦の内灰方1154-8

☎フリーダイヤル 0120-560-737

TEL.088-856-3790

FAX.088-856-2035

IP-phone.050-3387-7141

E-mail kojimasuisan0426@outlook.jp

<https://www.kojimasuisan.com/>

こびま水産オリジナルブランド

高知県産養殖真鯛

乙女鯛

おとめだい

専用特殊飼料で真心込めて
育て、桜色の引き締まった
身が自慢の真鯛です。

黒潮の潮流育ち

乙女鯡

おとめぶり

優れた漁場環境の中、
ハーブ&ネッカ高配合飼料で
育てた香り豊かなブリです。