



平冷プロマリン株式会社 鹿部工場

- 本社所在地：北海道茅部郡鹿部町字本別27-5
- 事業概要：冷凍加工・水産加工・鮮魚販売
- 常時使用する従業員：122人（R7年6月期）
- 現在の売上高：62億円（R6年6月期）
- 法人番号：4440001000439
- Web：Webサイトなし

企業理念・100億宣言に向けた経営者メッセージ



肩書 代表取締役社長
氏名 中村 誠

北海道の海と道南地域の水産業の持続的発展のために

今、私共は何が出来るのか。持続可能な海を考え、海と共存し続けるためには、どうすべきなのか。限りある資源の有効利用も大切ですが、新しい資源の創出も大事です。設備の充実を計りながら、付加価値の探究を通して社会に貢献したい。弊社は社名にも記す様に、水産のプロでありたいという自負と自覚を持っていつも厳しい現況を打破し未来に希望を持てる企業であり続けることを目標に弊社と関わる各社の方々と連携を大切に継続性を最優先に将来展望を構築したいと考えます。環境の変化等による不安定な北海道の水産資源にもきちんと対応できる設備と、加工技術の研鑽に総力を結集して取り組み、安定した企業へと進化し続けたいと思います。

売上高100億円実現の目標と課題

実現目標

**2024年売上高比61%増を突破し、
2031年には売上高100億円を達成！**

- ・ 冷凍加工製品の製造能力を抜本的に強化
- ・ 高付加価値製品の開発で市場のニーズを先取り
- ・ 持続的成長と競争力強化を両立させる戦略を推進

未来を切り拓く挑戦を全社一丸で進めます。

課題

- (1) 中核幹部人材の育成
次世代を担うリーダーの戦力強化が急務。
- (2) 販売能力の強化
市場拡大に向けた営業力・販路開拓の推進。
- (3) 現行職員の高齢化
職員の高齢化に伴う技術継承と人材確保の課題。
- (4) 水産資源量の低下
持続可能な漁業運営に向けた資源管理の必要性
- (5) 既存設備の老朽化
設備更新・メンテナンスによる生産基盤の強化。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

目指す成長手段

- (1) 急速冷凍設備および冷凍保管設備の増強。冷凍両貝加工を中心に、冷凍加工製品の生産量を大幅に増加させる。
- (2) レトルト加工設備の導入。常温保存可能な食品の製造に新たに挑戦する。
- (3) 刺身加工用工場の新設。噴火湾産の新鮮な魚を当日中に加工し、刺身用急速凍結機で凍結。全国への販路拡大を目指す。

実施体制

- (1) 経営戦略室の設置
全社の情報を一元管理し、経営の意思決定を支援。
- (2) 新規製品開発チームの設置
各部署の管理者を集め、革新的な製品開発を推進。
- (3) 中核人材の育成・採用
既存職員の育成に加え、全国から専門人材を採用し、新規事業創出を目指す。

売上高100億円実現に向けた具体的措置

①冷凍加工事業の強化

現在、弊社の急速凍結庫の容量では、漁獲量が多い日にはすべてを迅速に冷凍することが難しい状況です。そこで、既存の凍結庫の機械類を見直して性能を向上させることで、冷凍できる量を約25%増やし、より効率的に対応できるようにしたいと考えております。これにより、200トンを超える大漁があった場合でも確実に冷凍できる体制を整え、ホタテやサバ、イワシなどの冷凍製品の取り扱い量を増やしてまいります。

②レトルト製品の開発

現在、弊社の加工製品は干物やたらこ製品などの冷凍・冷蔵品が中心となっています。しかし、消費者のニーズは多様化しており、こうした変化に対応するためには新たな商品開発が必要です。そこで、これまで干物製造で培ってきた加工技術を活かし、レトルト製品や煮物系製品など、これまで扱ってこなかった分野の商品を開発・販売していきたいと考えています。この取り組みにより、より幅広いお客様のニーズに応えることができ、最終的には弊社の加工製品全体の取り扱い量を増やしていくことを目指します。

③刺身用加工施設の増設

現在、弊社が噴火湾の新鮮な魚を出荷する方法は鮮魚出荷のみであり、大量出荷には限界があります。また、付加価値をつけた販売も難しい状況です。そこで、新鮮な状態で一次処理を行い、特別な凍結技術を用いることで、需要に応じた出荷を可能にし、付加価値の高い製品の提供を目指します。

