



水産加工会社 株式会社プロフィッシュ

『お客様の食卓に新鮮・美味しい・楽しいシーフード体験をお届けします』

2010年4月フレスタグループの水産加工会社として設立。設立時はフレスタ各店で行ってきた生魚の下処理、切り身加工、パック作業等の請負を中心に運営しましたが、2015年春より新加工センターを稼働させ、調理、食べ方、後片付けなど、お客様の食卓の問題解決に向けた取組み強化を始めました。工場の品質を上げるために2018年から品質管理の強化を実施し、2019年には養殖ぶりにおいて刺身・柵（チルド）でHACCP認証を取得致しました。今後とも食の安心・安全は勿論、環境にも配慮した事業活動を推進する中で、水産物を通じて食文化の保守・発展に貢献していきます。



《会社概要》

社名	株式会社プロフィッシュ
設立	平成22年4月1日
代表者	織田 義徳
資本金	3,000万円
事業内容	鮮魚・貝類の仲卸売業、水産物の加工及び仲卸業務、水産物等に関する市場調査及び分析、販売・加工のコンサルティング
所在地	広島市西区草津港1丁目10番22号 プロフィッシュセンタービル TEL 082-501-6650 FAX 082-276-3310

SDGs ポイント

電解水生成装置の導入

HACCPに基づいた衛生管理を行っていく上で洗浄、除菌、消臭が1つの機種で行うことができます。また、薬剤や洗剤を使わないので食材に付着しても無害で食材の洗浄にも使え、清掃をする上でも扱いやすいのが特徴です。使用した水も下水にそのまま流せるため安心で、環境にも良い装置です。



▲電解水生成装置



▲酸性水のタンク



▲アルカリ水のタンク

魚アラの再資源化と フードバンク活動

SDGs ポイント

商品加工の際に発生した魚アラは、専門業者に引き渡し、サプリメントや飼料等に再利用化するなど、循環型社会構築に向けた取組みを実施しています。また、一部の可食部については、地域コミュニティへ寄付し、地域の活動に役立てていただくとともに食品廃棄量の削減にもつながっています。

人財育成の取り組み

約30名のスタッフと協力会社の混合チームで業務を展開。スタッフの担当業務を日々変えることで、魚のおろし方、柵刺身の調理方法、漬け魚の味付け技術を幅広く身につけ、一人で複数の仕事ができるよう体制を整えています。プロフィッシュでは、「Sea Food Meal Solution」の実現を掲げ、今後もお客様の食卓に新鮮・おいしい・楽しいシーフード体験をお届けします。

