



水産加工会社 株式会社プロフィッシュ

『お客さまの食卓に新鮮・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、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、後片付け等、お客さまの食卓の問題解決に向けた取り組み強化を始めました。加工商品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 認証を取得しました。今後とも食の安心・安全はもちろん、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	2010年4月1日
執行役員社長	織田 義徳
資本金	3,000万円
事業内容	鮮魚・貝類の仲介卸売業、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

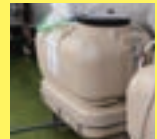
HACCPに基づいた衛生管理を行っていく上で洗浄、除菌、消臭が1つの機種で行うことができます。また、この装置には薬剤や洗剤を使わないので、電解水が食材に付着しても無害で食材の洗浄にも使え、清掃をする上でも扱いやすいのが特徴です。使用した水も下水にそのまま流せるため安心で、環境にも良い装置です。



▲電解水生成装置



▲酸性水のタンク



▲アルカリ水のタンク

SDGs ポイント

Bimi Smile 漬け魚 おいしさの秘密

原料を液体塩麹に1時間30分漬け込み下味をつけた後、塩麹や西京味噌に1日漬け込んでいます。一般的に販売されている漬け魚は液体塩麹を使用しておらず表面へ塗り込んでいただけなので魚への味の染み込みが薄いところ、Bimi Smile 漬け魚は塩麹にしっかりと漬け込むことで味が染み込み、しっとり柔らかな食感が特徴です。また、プロフィッシュで製造後は1度も凍結することなく店舗で販売しているので、より美味しい状態の漬け魚をご家庭でお楽しみいただけます。



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等を幅広く身につけ、一人でも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、今後もお客さまの食卓に新鮮・美味しい・楽しいシーフード体験をお届けします。

