

(垂水市)

地球規模で食を考え、世界がもとめる食の未来を創ると共に、  
鹿児島から新しい水産業の未来を創る事にチャレンジしています。

魚類は、他の動物性タンパク源と比較して二酸化炭素排出量が少なく、なおかつこれからは10億人以上の栄養源になっていきます。とりわけ養殖業において、テクノロジーの有効活用により、養殖魚の生体、品質、生産に関する持続可能な計画管理を実現する事が求められています。

さらにはSDGsに即した地球環境保全に配慮しながらの生産・販売体制を確保し、次世代へ新しい水産業を継承することも私たちの大切な使命となっています。

## 会社概要

2024年2月現在

■所在地	〒899-4632 鹿児島県垂水市 牛根麓31番地5
■TEL	0994-45-5552
■FAX	0994-45-5553
■E-Mail	info@gow-g.com
■URL	gow-g.com

■代表者	代表取締役 増永 勇治
■設立	2009年(平成21年)5月
■資本金	1,000万円
■従業員数	53人
■事業概要	ブリ類加工・販売
■主要製品	ブリフィレ、ロイン、その他調味加工品



代表取締役 増永 勇治

## 国際基準の加工施設(冷凍ハマチで世界各国のプロから高い評価を獲得)

主に冷凍品の製造加工・販売を行っています。急速冷凍を行うまでは、鮮度にこだわった冷蔵商品とほぼ同じ工程で加工されるため、品質の高さでご好評いただいています。生産者から加工工場出荷までの各工程の情報を記録・管理する事により追跡と訴求を可能にするトレーサビリティシステムを運用。水揚げから加工までの時間を短時間でいき、新鮮で安心して安全な商品を世界中の消費者へお届けしています。

現在、商品の多くは、北米を中心とした海外へ輸出していますが、輸出国を徐々に増やしながら世界中の人々の健康と安心への期待にお応えします。



こだわりの手作業による加工作業

## 世界に誇れる養殖技術(水産の未来を創る、養殖のプロフェッショナル)

食品の安全性、履歴の透明性、品質の安定性、鮮度の保持など、徹底した管理のもとで養殖を実施しています。そのため獣医師1名、品質管理スタッフ10名以上の独自のシステムを導入。毎日の魚体の管理はもちろん、餌に徹底的にこだわり、安心・安全な加工原料を育てています。その素晴らしい環境で育ったハマチを最高の状態で加工場へ継承し出荷しています。



素晴らしい環境で育ったハマチ

## アメリカ本土の歴史ある水産会社を子会社化(輸出販売チャネルの構築)

2016年8月、グローバルオーシャンワークス(株)が米国西海岸を拠点とした魚介類の卸販売を行っているIMP(International Marine Products)の株式51%を取得し子会社化。米国中西部に6支店を展開、日本食レストランを主取引先としマグロ・サーモン・ぶりをメインに営業展開しています。2019年10月、残り49%の株式を完全取得し、グローバルオーシャンワークス(株)、アクアブルー(株)で生産した冷凍冷蔵ぶりを直接輸出し、IMPで販売するチャネルを構築しました。



IMP社屋