

# まぐろ屋の加工ロスゼロプロジェクト～ペットフード事業立ち上げ～

## ◆プロジェクト概要

まぐろの加工において、20%は骨・血合・皮などで、人が食することができずロスになる。SDGsや環境配慮の点からも、事業の収益性向上の点からも、私たちは、自然の恵みであるマグロを100%使い切る事を目標にしており、ペットフードを作るのは一つの方法論。ロスの中でも、特に血合いは、栄養価が高いが、においが強いため人間用の食材には加工度合いが必要となってしまうことが課題だったが、健康付加価値の高いペットフードとして活用できないかを今回みなさんと一緒に検討、事業立案していく。

## ◆根底にある想い・ビジョン

三崎恵水産は、持続可能な魚食文化を実現しながら、おいしいマグロを世界に届けていくことを目指している。資源保護や食の循環に最大限配慮しながら事業を推進。今回は、加工の過程で生まれてしまうロスに着目し、ゼロに近づけるための新規事業の立ち上げを目指す。私たちは、飲食・小売への卸業だけでなく、家庭でも安心安全でおいしいマグロを食べてほしいと「FISH STAND」としてECサービスも行っている。その中で、家族の一員であるペットにも、安心安全で健康にもよい食べ物を、家族(人)と同じように届けるような機会をつくっていききたい。

## ◆いま抱えている課題

全く土地勘のない「ペットフード」の製造・販売をするにあたっては、まず業界・現状を知ること、その中で自分達が「高付加価値」な商品を提供できるポイントを探り、戦略を練ることからはじめる必要がある。また、それを実現するための事業のプランニング。自社では一次加工までしかできないので、製造パートナーの確保。やるべきことは山積み。そのような中で、一番の課題は人材不足だ。事業の特性上、企画職を担う社員がおらず、一緒に新規事業を進められるような人員が社内にはいない状態である。ぜひ、特命チームとして一緒に進めてほしい。

## ◆3か月間のプロジェクトのゴール

- ・マグロの加工ロスを使ってプロダクト(案)のプロトタイプ完成
  - ⇒市場リサーチ、商品・事業のプランニング
  - ⇒製造パートナーの確保
  - ⇒プロダクト(案)のプロトタイプ完成

## ◆PJの先にあるこの事業のゴール

15歳以下の日本人よりも、ペットの方が多いう現状、市場規模は膨らむ可能性がある。また世界でも日本の魚を使ったペットフードは可能性が高く、世界販売も視野に入りたい。マグロを100%使い切って、製造ができる状態をつくりたい。



## ◆プロジェクトオーナー(法人)自己紹介

50年以上、神奈川県三崎港にてまぐろ問屋を続けている会社です。  
日本全国だけではなく、世界中に日本基準の高品質なまぐろを出荷しています。

「50年後も旨いまぐろをとどける」事を最大の目標として、  
所謂SDGsの取り組みも積極的に行っています。



## ◆プロジェクトオーナー(個人)自己紹介

石橋匡光(いしばしまさみつ)

まぐろ問屋株式会社三崎恵水産の2代目。おさかなマイスター／魚食スペシャリスト。

神奈川県立横須賀高等学校、青山学院大学卒。三姉妹の父。

専門分野はまぐろおよび魚全般の目利き、魚の旨い食べ方の研究。

“海が教室”だった大学時代の後、米国サンディエゴにわたりサーフィン三昧。

しかしながら一文無しになりあえなく帰国。広告代理店営業、飲食店店長を経て家業のまぐろ問屋に入社。

2022年に代表取締役就任。

報酬プラン	A
採用予定人数	2-3名
こんな人に来てほしい!	・さかなが好きな人 ・既存の業界から新しいものを作り出したい人 ・気合と根性も好きな人 ・健康な人
個別説明会	11月10日(木) 16:00-17:00
オンライン面談 候補日時	11/21(月)午後 11/24(木)終日
キックオフmtg日時	12月10日(土)午後 ※三崎の本社で対面で実施 予定です。半日確保ください。

### 【法人概要】

法人名	株式会社三崎恵水産
所在地	神奈川県三浦市三崎町小網代2254-1
社員数	50人
売上・予算規模	約43億(約70億グループ全体)2022年8月決算
事業内容	まぐろ及び水産物の製造販売