

濱本水産

所在地 袋 664-3

創業 令和2年

従業員数 3人

事業内容

○出店販売

○水産加工品販売

代表
濱本 進さん

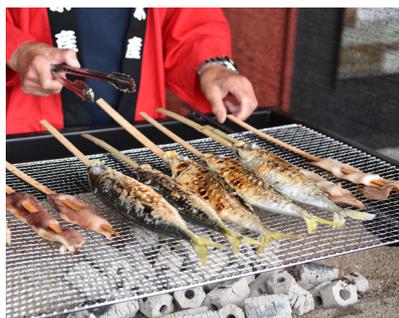
私たちは、主に土曜日と日曜日、道の駅みなまたの入り口付近や市内外のイベントなどで、水俣の海や近海で獲られた新鮮な魚介を使った料理を提供する出店を運営しています。

創業は令和2年の10月で、40年以上務めた水俣市漁業協同組合を退職したことを期に開業しました。退職した後も漁協の組合員ではあるので、提供する魚介は丸島町にある漁協の施設で下処理や加工を行っています。

店で販売するアジ焼き、タチウオのフライは全て水俣の海で釣り上げられた新鮮な魚を使用することが当店のこだわりです。釣り物の魚は網で獲られた魚と違い、網の中で魚同士や網で体が擦れ合うといったことがありません。そのため身の状態が良く、味が良いものが多いです。アジは

当日の朝に釣り上げられたものを使用しており、タチウオも釣り上げられたその日のうちに処理と冷凍をしたものを店頭でフライにしています。刺身としても美味しく食べられる魚を、焼く・揚げるといったシンプルな調理でお出ししているのも、素材の持つ味や旨みを味わっていただけたらと思います。

道の駅みなまたでの出店や、市内外のイベントなどでの出店を通して、徐々に多くの人に知ってもらっていることを嬉しく思っています。これからもこだわりの魚介を提供し、たくさんの人に美味しいと思ってもらえるよう営業を続けていきます。また、子どもたちにも魚の美味しさを伝えていきたいです。



▲地元で獲れた魚介を炭火で焼きます

水俣の美しい海と共に歩む「濱本水産」は、不知火海で獲れた魚の加工・販売を手がけています。自然を相手にする厳しさはありますが、獲れたての魚を加工し、全国へ届ける仕事は地域の活力を生み出します。水産資源を守りながら、新しい商品開発や販路拡大に挑戦し、水俣の豊かな海を未来へつなぎ、食の安全を支えています。



水産品加工の様子