

大新

所在地 境港市昭和町13-31

視察日 2015年10月2日(金)

主な取扱品目

あじの三枚おろし、近海あじフライ、あじごぼうつまれ、鮮魚パック、他

生産者の声

素材と品質にこだわったオリジナル加工品はヘルシーで安心できる
と好評。大新ならではの加工技術（最新の連続式急速冷凍装置の機器
を導入し、徹底した衛生管理と鮮度の高さを追求している）で加工さ
れ美味しい食品素材として提供しています。



米子市から境港市に延びる弓ヶ浜半島は、幅3~4 km、長さ約16~17 km
に及ぶ長大な砂洲である。その先端にある境港市は汽水湖の中海と日本海で三方
を海に囲まれた恵まれた地形で、古くから日本有数の漁港として栄えている。

商品の特徴



日本海の拠点「境港」で味わえる豊かで新鮮な海の幸。水揚げされたば
かりの新鮮な魚をスピーディに選別・処理して消費者に届けています。境
港は昔から青魚の生産基地で、青魚（いわし・あじなど）を中心にした商
品が多く、とれとれいわしやとれとれあじなどのタタキ身、いわしやあじ
のフィーレ（3枚おろし）は私たちにはおなじみの商品です。更に、自社
製の皮で包んだ海鮮ワンタン、海鮮つまれ、つくね、おさかなハンバーグ、
サクサクフライなど、工夫を凝らした商品を意欲的に開発・生産中です。

参加理事のコメント

商品大交流会で大新さんの海鮮トマトリゾ
ットを試食し、その衝撃的な美味しさにふれた直
後なので、その秘密を知ることができて大満足
です。三年前に建設された工場は明るく清潔で、
塵一つ落ちていない徹底した衛生管理のもと連
続式急速冷凍装置（スパイラルフリーザー）で
ヒトの手に触れることなく商品が次々と出来上
がっていきます。美味しさの秘密は「獲れたて
の新鮮さへのこだわり」だったのです。
商品の鮮度を持続して全国各地の市場や業者に
直接届けるシステムや独自の流通機構も模索
し、常に一步先を見つめた視点での大新さんの
挑戦に「貴重な海洋資源をより価値あるものへと開発・製品化する」強い意気
込みを垣間見ることができました。

