



長崎海産(株)

(大村市)



お話を伺ったのは
代表取締役

みやげ
三宅ちはるさん



つたエールけん

県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

いりこやだしに こだわり続けて91年

1932年に諫早市で創業したいりこ(煮干し)・かつお節・ワカメなどを取り扱う海産物メーカーで、20年前に現在の場所に移転。2019年、グループ会社との合併を機に、私が代表取締役に就任しました。取り扱いの9割は長崎県漁連から仕入れたいりこ(年間約440トン)で、約半分を全国の削り節・だしメーカー、料亭やラーメン店などの飲食店に卸し、残りを自社で加工・販売しています。



企業や工場などが多い大村市溝陸町にある
本社屋と工場



機械を使ってイリコを袋詰めする工程で、
異物混入などを人の目でもチェック

新鮮な海産物を使った 約40種類の加工品

県内にいりこの入札権を所有している業者は20社ほどありますが、当社ではいりこだけでなく、ちりめん昆布やだしパック、ふりかけ、焼きアゴ(トビウオ)など、約40種類の加工品も製造・販売しています。また、2021年には、だし文化の衰退などでいりこの消費量が減少していることを受け、子どもから大人まで、おやつやおつまみ感覚でもっと気軽においしくいりこを食べてほしいと思い「燻しいりこサクっ!」を1年かけて開発しました。

新商品でいりこの 新しい魅力を提案

「燻しいりこサクっ!」は、いりこを燻したことで今までにないおいしさを創出したことや、サクッと軽い新食感が高く評価され、各賞をいただいたほか、県外からもお問い合わせいただいています。現在はさらに新商品を開発中で、新しい加工場を建設することも計画しています。社員はパートも入れて35名、若い社員もいて明るく楽しい雰囲気です。これからも長崎の新鮮でおいしいいりこをたくさんの方に食べていただけるように頑張ります。



令和3年度長崎県水産製品品評会「農林水産大臣賞」、令和4年度農林水産祭「日本農林漁業振興会会長賞」受賞。味は九州醤油、明太子、ガーリックの3種類

長崎からのこだわりの
だしがそろいました。

日本一の生産量を誇る長崎県産いりこ
子どもから大人まで、おいしく食べていただける
加工品を開発しています

