



長崎漁港水産加工団地協同組合の概要

- 【沿革】 昭和62年8月 長崎漁港移転開業(平成元年9月)に先立ち現在地に設立
昭和63年 海水・加工用水供給事業を開始
平成3年 残さい物処理事業を開始
平成14年 冷蔵倉庫業を開始
- 【組合員】 22社・団体
- 【出資金】 2億877万円
- 【構成】 理事8人以内、監事2人以内、職員36人
- 【事業】 加工用水・海水供給事業、残さい物処理事業、水産加工品
共同販売事業、共同冷蔵倉庫業、共同購買事業 等
- 【売上高】 14億2500万円(平成28年度)



水産加工用水供給

水産加工業者・製水メーカー・冷蔵庫などが事業に使用する水を、上水道より安い価格で供給しています。

- A 完成年度 昭和63年10月、増設：平成16年2月
- B 供給能力 1,300トン/日
- C 施設 井戸7本、貯水タンク1,600トン



海水供給

水産加工業者が事業に使用する海水を供給しています。

- A 完成年度 昭和63年2月、改造：平成7年12月
- B 供給能力 50トン/H
- C 施設 井戸2本、貯水タンク20トン



長崎漁港水産加工団地協同組合

- 長崎空港～長崎駅までバスで…………… 40分
- 長崎駅～長崎漁港まで車で…………… 40分
- 長崎空港～有料道路利用で車で…………… 50分
- 時津～車で…………… 15分

- 凡例
- JR路線
- 高速道路・有料道路
- 国道
- 主要道路



長崎漁港水産加工団地協同組合

〒851-2206 長崎市三京町646番地31
TEL.095-850-4511 FAX.095-850-5105

◎HP <http://www2.ocn.ne.jp/~dantikyo>
◎Eメール info@dantikyo.net

**Eメールアドレス
ご確認ください。**

長崎団地協 | | 検索



長崎の水産加工品を全国に向けて。

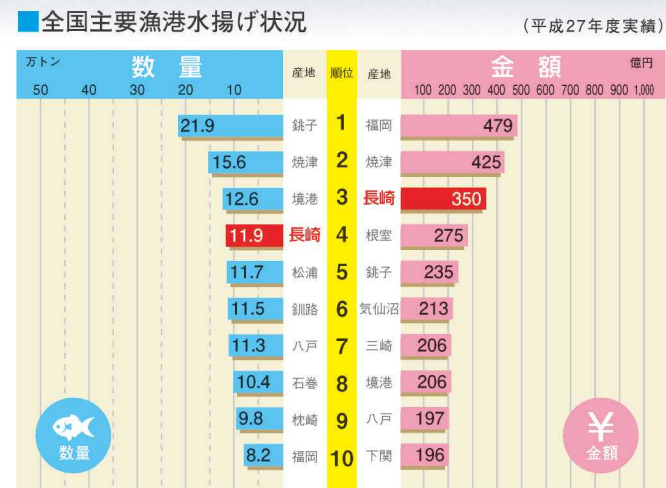
長崎漁港水産加工 団地協同組合

INFORMATION



ごあいさつ

当組合は、水産県長崎を担う水産物供給の一大拠点である長崎漁港に、水揚げから加工・流通まで一貫した流通体系の確立を目的に整備された水産加工団地で事業活動を行う事業者が設立した団体で、加工残さいの処理、加工用水・海水の供給、加工品の販売等の事業を行っています。長崎漁港に水揚げされた水産物はもとより、本県の優良な水産物を全国のご家庭に向けて提供させていただくとともに、事業活動を通じて水産加工業の振興、魚食の普及等にも努めてまいりますので、皆様の一層のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。



主な施設



残さい物等処理

加工団地で発生する残さいや、魚市場・鮮魚小売店等から発生する残さいを魚粉に処理します。(畜産や養殖魚の飼料にリサイクル)

- A 完成年度 平成3年3月、平成23年9月
- B 原料処理能力 5トン/H
- C 施設工場棟 延1,331㎡
汚水処理棟 延72㎡



冷蔵庫

冷凍魚や水産加工品の保管出荷業務を行います。

- A 冷蔵室 1階 F級 1,451トン
2階 F級 1,611トン 計3,062トン
[保管温度]-25℃～-30℃
- B 加工室 15m×7m

長崎漁港発

長崎漁港より全国へ

長崎漁港で水揚げされた新鮮な魚を使って作った干物や簡単な調理で美味しく食べられる簡単便利商品の開発を行っています。



「すり身・蒲鉾」

長崎産の魚を使ったすり身や加工品



「長崎漁港発加工品」

組合員が生産している様々な水産加工品

おいしい水産加工品で、県内水産業の活性化を目指します。

組合員が生産した水産加工品をはじめ県内の水産加工品を全国に販売しています。



「業務用・食材」

学校給食や産業給食向け商品

歴史ってなんだろう こだわりってなんだろう

長崎俵物(たわらもの)の歴史は古く、十七世紀末の元禄時代にさかのぼります。その頃の長崎港は国内外の物流拠として栄え、「俵」に詰めて出荷された海産物は「長崎俵物」と称され、好評を博しました。とくに干したアワビやナマコ、フカヒレは「俵物三品」として珍重されました。これにちなんで復活されたのが、平成「長崎俵物」。厳格な品質基準を充たしたものに与えられた、現代の長崎を代表する逸品です。

長崎俵物



「平成長崎俵物」

崎県産の原料を使用し、厳格な規格基準の基で生産されたこだわりの水産加工品。

「平成長崎俵物 ねり製品」

原料のすり身の半分以上に地元長崎で水揚げされた魚が使用され、魚種ごとに多彩な味を楽しめます。



「□□□□□□□□」

長崎で水揚げされた獲れたての魚介類だけを使用し、手早く加工しています。(一部ツーフローズン)



「□□□□□□□□」

魚介藻類を50%以上使い製造された食品加工品のうち県総合水産試験場や県内企業等において開発された新たな技術を活用した商品など。