

人とチカラと企業のチカラで未来へとつなげる。  
佐伯市発の働く人々をご紹介します

# 未来をつなぐ、人と企業

Vol.  
01



## 株式会社 カスガ水産

【佐伯工場】佐伯市大字二栄585番地16  
☎27-5050 (fax 27-5051) <https://kasugasuisan.com>  
代表取締役：三木 繁 設立年月：平成4年9月  
資本金：2,000万円 売上高：5億円 従業員数：約30人



動画はこちら。



### マグロの限りない可能性を追求

#### 元漁師のこだわりを食卓へ

カスガ水産は、平成4年、マグロ漁船の船長を務めていた先代が「地元でマグロが行き渡っていない。もっと気軽に本物を味わってほしい」と設立した会社です。現在はマグロ専門業者ならではの豊富な知識と経験をもとに厳選した高品質なマグロを瞬間冷凍し、味も色も本来のマグロそのままの状態です。県内各所に卸売しているほか、ひゅうが井やねぎとろなど加工品の開発にも注力しています。「簡単に調理できる加工品を通してマグロの美味しさを広めるとともに、魚食文化の保護・継承にも貢献できたら」と三木社長。別府の老舗フジヨシ醤油と共同でマグロに合うしょう油を開発するなど、常にマグロの可能性を追求する姿勢からはマグロ専門業者の誇りと、並々ならぬ熱意が伝わってきます。さらに、「昨年からは地元の漁師さんと連携してブリの加工も始めました。今後は地元企業や地元食材とコラボした商品開発、市民の皆さんと触れ合える祭りへの出店も積極的に行いたい」と思いは尽きません。なお、結婚式やイベントの余興などで人気のマグロ解体ショーは個人でも依頼できるようなので興味のある人はぜひ、問い合わせください。

#### 会社のここが好き

ひゅうが井やねぎとろのパック詰めを行っています。入社して5か月で、まだ日本語も拙いですが、みんな優しいので安心して働けます。先日は地元のお祭りに連れて行ってくれました！



佐伯工場 加工部  
チンダール・  
アンガラエニ・  
ステイヤワンさん

※1加工品は「さいき海の市場」などで販売しているほか、カスガ水産HPからも購入できます ※2商品名は「カトリアさんの濃厚こいくち だし入りしょうゆ」