

人の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.  
08



## 株式会社Up

【本社】佐伯市上岡3461番地3 ☎28-6515 (fax 050-3737-5109)  
https://www.kabuup.com 設立年月:2016年3月  
資本金:150万円 従業員数:16人(令和5年11月現在)



### 佐伯の資源を生かし、地域に貢献

大分県産養殖魚を中心とした魚介類の加工、販売、輸出を行う株式会社UP。大分県が全国2位の生産量を誇る養殖ブリの未使用部位(内臓など)を使った特産品の開発にも取り組んでおり、地域活性化、SDGsなど様々な観点から注目を集めています。「魚の内臓はこれまで飼料原料などには使われておらず、常々もったいないと感じていました。地元スタッフの「ブリは捨てる所がない」という言葉にも背中を押され、商品開発をスタートしました」

「そう話すのは社長の加藤篤司さん。すでに人気を博しているブリチャンのほか、今後はブリのごまだし、ブリチャン×明太子、ブリのふりかけなど多彩な新商品を開発予定だと言います。」

### 鶴見を照らす「つるみテラス」

令和3年からは、市の指定管理施設「鶴見農産物等直売所つるみテラス」の運営も始めました。「地元のお母さんが手作り料理でもてなす食堂と、地元の海産物・農産物を取り扱う直売所を併設しています。鶴見を照らす場所にしたという思いを込めて、つるみテラスと名付けました」。新鮮・安い・旨い・あったかい「お店はすぐに評判となり、市内外から大勢の人が訪れる憩いのスポット、地域活性化の拠点として親しまれています。」

### 会社のここが好き

仕事内容、休日などすべてにおいて社員のことを1番に考えてくれる会社です。給料袋にはいつも社長直筆の感謝の言葉が添えられています。週1の出勤でもOKなので、興味のある人はぜひ一緒にがんばりましょう!



つるみテラス  
スタッフ  
ひろつる ゆきこ  
廣津留 由紀子さん

※1養殖魚のエサなどに使われる ※2全国初のブリの胃袋を使用したチャンジャ ※3つるみテラス、かまエインターパーク、さいき海の市場〇、道の駅やよいなどで販売予定