



株式会社

あつみ



住所：〒441-8041 愛知県豊橋市柳生町44
電話番号：0532-45-7272 担当者：久保田
主要業務：水産加工業
ホームページ：http://www.atsumi-unagi.jp/

目指すゴール



弊社は昭和43年7月よりうなぎの加工業を創業。

- ・自家用、贈答品蒲焼を各通信販売会社と提携し日本全国のご家庭にダイレクトにお届けします。
- ・白焼きは業務用として、飲食店、小売店に製造販売。
- ・学校給食、企業給食、病院食、老人ホーム等に食べやすいよう蒲焼をカット真空パック商品を製造販売。
- ・うなぎ魚醤「鰻能」を利用した商品開発/販売。



2021愛知
ふるさと食品コンテスト
最優秀賞受賞



廃棄されていたうなぎの頭からうなぎ魚醤を開発。地元高校生より商品名、商品キャラクターを募集、採用しました。海外実習生を積極的に雇用し、日本の技術の伝承を行っています。

SDGsの取り組み紹介

人権、労働環境への取り組み ゴール3、4、5

- ・外国人労働者労働環境整備にむけた規定の策定を検討しています。
- ・有給休暇取得の義務化、適切な労働環境の実現に関する方針を定めています。

環境への取り組み ゴール11、12、13、14

- ・廃棄処分されてきた鰻の頭部を活用して鰻魚醤を開発し、未利用資源の活用を進めます。

製品、サービスへの取り組み ゴール3、12

- ・菌の管理、温度管理を徹底し、商品の安全向上に取り組んでいます。

社会貢献、地域貢献への取り組み ゴール4、9、12

- ・地元企業(株)海みらい研究所・イチビキ(株)・(株)あつみ3社共同開発の魚醤。
- ・新商品「鰻能」のネーミングを地元高校生より募集、採用しています。