

POWERFUL MEMBERS

元気な会員情報



フレッシュな福井の海の幸をお届け！

(株)福丸ふれっしゅ

住所：福井市文京 6 丁目 24-5



↑ ホームページはこちらから

素材へのこだわりは大きく、福井県産の海産物をふんだんに使用している。ビスコースの味付けは塩のみで、一口含んだだけで風味が口いっぱいに広がる濃厚さが特徴だ。

(株)福丸ふれっしゅは、漁業や遊漁船の運営、水産物の1次加工などを行う福丸グループ(代表 山下覚氏・写真右端)が6次産業化を目指し、商品の2次・3次加工や販売を行うことを目的に今年5月に創業した。

製造販売するのは、自社船第三福丸で水揚げした魚介をミシュランシェフ監修で作り上げた蟹コロッケ、甘えびカツ、蟹ソース。中でも甘えびビスコースは令和6年優良ふるさと食品コンクールの県代表として農林水産大臣賞を目指す一押し逸品。ふるさと納税の返礼品、有名ギフト店での取扱いなど商品の人気も増している。

山下氏は、「海産物は漁場(海の地形など)によって栄養価などが変わる。味は勿論、豊富な栄養を含む福井ブランドの魅力を知り味わってほしい」と語る。

現在、取り扱う商品は冷凍商品のみだが、福井の海産物を全国、そして世界へという想いを背景に、今後はレトルト化などさらなる商品開発にも励みながら福井の味を届けていきたいと意気込みを語ってくれた。