

TSUDAU

室津

播磨
兵庫
灘県



船上の美味しさ、そのままに

百年続く網元漁師、それが津田宇水産株式会社です。合計十四隻の漁船で商売の三本柱として二倍体真牡蠣、三倍体真牡蠣、播州サーモンの養殖と、生しらすの天然漁をしながら世界中の食卓を支えてきました。

津田宇水産の最大の特徴は、養殖や漁獲をして獲れた海産物の良し悪しを「漁師の目利き」で市場に卸すか、冷凍加工をするか否かを自らで判断できることです。良いものは港に設置している自社の「急速冷凍加工場」で即座に冷凍加工に入れます。そうでないものは商品化致しません。素材の段階で自社選定ができること、これは津田宇水産の特筆すべき大きな特徴です。

世の中には様々な急速冷凍技術や装置がありますが、私たちが長年の研究をしてきた上で重要な要素だと確信しているものがあります。それらは冷凍前の原料の鮮度、前処理、厚み、包装、凍結前温度、保管温度、解凍技術などです。津田宇水産は、それらの要素が重要であると理解した上で牡蠣、播州サーモン、しらすの最適解を追い求めています。結果として私たちが求めているものは、「船上の美味しさ、そのまま」です。

また同様に緊張感をもって最大限の注力をしているものは、食品安全とサステイナビリティです。

私たちは、国際的な認証制度「ISO22000認証」を取得し運用しており、食品安全と会社組織の安定性が包括的、かつ連携的に確実となるように意識しており、法令の遵守はもちろん、各種モニタリング記録の透明性、出荷から原料までのトレーサビリティ、工程ごとの危害分析、製造工程の確実性や食品安全検査などを日々監視しています。また、国際的な要求が高まっている漁業の持続可能性が問われる分野においても、恐らくは日本初となる牡蠣の垂下式養殖をする単独会社として、国際的なサステイナブル認証を取得する活動を推進しており、環境負荷を考慮した美味しい「室津の海の宝」を次世代にも繋いでいきたいと考えています。

会社名	津田字水産株式会社
創業	一九二〇頃 ※諸説あり
設立	二〇一一年
所在地	本社 兵庫県たつの市御津町室津一三一六の一 レストラン 兵庫県たつの市御津町室津八五〇
資本金	三〇〇万円
代表取締役	津田侑典
従業員数	四十九名
取得認証	ISO22000 ※令和八年五月現在
許可証、免許	水産製品製造業、惣菜製造業、GMP証明、飲食店営業、施設認定（各国顧客要求に応じて）
組織	漁業部、加工部、品質管理部、経営企画室、営業部、レストラン事業部、総務経理部
取扱品目	生食用二倍体真牡蠣および三倍体真牡蠣（活・冷凍）、生食用播州サーモン（トラウトサーモン・ラウンド、セミドレス等の活・冷凍）生食用生しらす（冷凍）他、自社魚介加工品（缶詰、牡蠣醤油等）
販売地域	日本、アラブ首長国連邦、シンガポール、マレーシア、タイ、サウジアラビア、他多数

室津

兵庫
播磨灘

歴史

この写真は津田宇水産に唯一残っている「初代」津田水産の映像記録です。

この当時、漁船は木製の「手漕ぎ船」でした。ソナーも魚群探知機も衛生通信もなく、船長の経験と勘で瀬戸内の漁に出掛けていきました。

このころの瀬戸内はサワラ、アジ、サバ、いかなごやイワシなどの海の宝が豊富に漁獲できました。お母さんが赤子をおぶってあやしなから帳面を付ける傍らで、漁から帰ったお父さんが美味しい魚とお酒を楽しみながら翌日の漁を考える。そんな光景が目に浮かびます。

津田宇水産の「宇」の印。これは、津田宇三郎という初代網元漁師からとった「宇」です。その歴史と伝統があり今の津田宇水産株式会社があります。

時代が変わり、船も最先端装備で囲まれた近代的な漁船になりましたが、今も昔も津田宇三郎さんが愛した瀬戸内室津海域という「海と山」だけは何も変わっていません。

海と山。実はとても関係性が深いのです。私たちの海が豊かなのは、室津湾という地理的にも閉鎖的な清浄海域で、それを守ってきたのは山から流れ込む二本の大きな河川（揖保川と千種川）があつてこそなのです。潮流方向は約五時間ごとに東と西の出入りが変わるので、恐らくはちょうど室津海域あたりを中心として山のミネラル豊富な良い水が蓄えられているのお陰で、私たちは特別に美味しい魚介類が獲れるのではないかと考えています。

室津

兵庫
播磨灘

漁船

津田宇水産は、合計十四隻の漁船を運航しています。生食用二倍体真牡蠣の垂下式養殖、生食用三倍体真牡蠣のシングルシード・バスケット養殖、播州サーモンの海面養殖、しらすの天然漁（船曳漁）によって漁船を使い分けています。

捕獲、収獲した魚介類の種類に応じて、船の上で即座に冷やしこむめる設備を有している船もあれば、牡蠣は大型クレーンによる引き上げ装置があり、播州サーモンについては活メをする装置を有する船もあります。津田宇水産の船は、伝統的に、「宝栄丸」と命名されています。

二〇二五年には、宝栄丸一四一号、一四二号が浸水し、現在は宝栄丸一四三号が建造中です。

二〇二五年の進水式には、地元の漁業共同組合様、全国の漁師仲間や造船所様、お取引先様などから百旗近い「大漁旗」を頂戴しました。仲間たちからのエールが後押しになっていることは間違いありませんが、一番心強いのは、津田宇水産の製品は美味しいと言ってくれるお客様です。昔も今も、そして未来もこの海で大量の鮮魚会類を育てていきたいと思っています。

同時に、日本の食材をとっても楽しみにしている海外的ホテルや高級レストランなどにも美味しい牡蠣、サーモン、しらすを届けていけるように日夜頑張っていると思っています。

室津

兵庫
播磨灘

二倍体真牡蠣

津田宇水産は、牡蠣の輸出高で日本最大です（二〇二四年・税関調べ）。

解凍するだけで美味しく生食できる二倍体真牡蠣を主力商品とし、津田宇水産の牡蠣の美味しさが伝わっていることが、とても嬉しいです。

津田宇水産が垂下式養殖する二倍体真牡蠣は一年牡蠣と呼ばれます。種付けを毎年四月ごろにし、同年の十一月ごろには水揚げが始まります。

一年牡蠣の特徴はいくつかありますが、特徴は「身入りが良い」「牡蠣の臭みがない」「外殻が薄く殻の重量が軽い」また「旨味が濃厚なのにさっぱりとした味わい」「加熱しても身縮みが少ない」ことなどでしょう。

室津海域は一年ほどで若くて新鮮な牡蠣が食べごろのサイズに育つほどプランクトンやミネラルが豊富な豊かな清浄海域です。

牡蠣の真価はその大きさだけでなく、総合的な口当たりや味の余韻のバランスとして、やはり一年牡蠣で提供することが最良で、津田宇水産の牡蠣は白ワインや日本酒に合うような深い旨味があり、また牡蠣が苦手な人にもさっぱりとしていて臭みがなく食べやすいという高評価を頂いています。津田宇水産の牡蠣なら食べられる、そう言ってくださるお客様も多いです。

急速冷凍した商品であれば、美味しさは損なわず、長期保存が可能です。消費期限として自社の冷凍加工日から一年を目安（書非期限は個別に記載）として流水解凍するだけで、美味しい生牡蠣を食卓に並べることができます。



三倍体真牡蠣

生食用三倍体真牡蠣。津田宇水産はオーストラリアのシングルシードバスケットメーカーとロングライオンを使った海面養殖手法を日本の海に適用する仕組みとして共同で開発し、海の満ち引きに関わらず安定して美味しい三倍体真牡蠣が養殖できるようにしてきました。

三倍体真牡蠣は、夏場でも冬でも通年を通した養殖と通年を通した収穫ができるだけでなく、産卵しない染色体を持つため、栄養成分が旨味として牡蠣の体内に蓄積していくことで、二倍体真牡蠣とは一味違ったミルキーで濃厚な味わいがあります。

三倍体真牡蠣のシングルシード養殖は、絶対量が少ないため、主に市場やドバイの高級日本食店を筆頭とした一部のレストランさん向けに提供していますが、夏場でも通年新鮮な水揚げ直後の活牡蠣を提供することができるのが最大の魅力です。

卸価格も二倍体よりは高くなりますが、食べて頂ければそれが正しい相場感だろうと感じて頂けると幸いです。

津田宇水産の三倍体真牡蠣養殖は、二倍体真牡蠣の垂下式養殖量と比較すればまだまだ少量です。それでも、垂下式養殖が必要とする深い水深がない沿岸部の浅瀬の有効利用ができると思い導入しています。わたしたちは、そうした希望を持つ漁師さん達に対し、積極的に垂下式養殖が難しい海域での養殖技術や養殖器具の助言や支援をしています。結果として牡蠣養殖が日本でもっと広がれば良いと思っています。

室津

兵庫
播磨灘

播州サーモン

ご当地サーモン「播州サーモン」は、津田宇水産で年間約五万匹を養殖しています。津田宇水産のサーモンは、完全無添加、無投薬の国産で、給仕する餌で脂の乗りもコントロールし、一番美味しい状態で飼育しています。

品種はトラウトサーモンです。二〇二六年現在は鮮魚としてラウンド、またはセミドレス（エラと内臓なし）として加工済みの鮮魚か急速冷凍の状態の販売していますが、今後、お客様の要望を見ながらトリムレベルについて柔軟に対応していきたいと考えています。

また、現在は播州サーモンを使った冷燻サーモンも開発中で、全国の食卓に安心安全な国産サーモンを使った燻製サーモンをお届けできるように努めています。

播州サーモンは、大人も子供も安心して美味しく食せるよう無添加、無投薬で飼育していますので、刺身や丼ぶり、ピザのトッピング、パスタの具材としても、アイディア次第で幅広く安心して調理して頂くことができます。

播州サーモンの魅力は、上品な脂の甘みと、国産ならではの鮮度感にあります。口に入れた瞬間、とろけるような舌触りと濃厚な旨味が広がりますが、後味は驚くほどすっきりしており、何度でも食べたくなる美味しさです。特に鮮魚状態では、身の透明感や美しい色合い、しっとりとした食感を楽しむことができ、海外産サーモンとは異なる繊細な味わいと歯ごたえを感じて頂けます。

室津

兵庫
播磨灘

しらす

津田宇水産の「しらす（兵庫県瀬戸内）」。「獲れたものの中から、漁師が目利きした良品だけを社員が徹底的に手作業で異物を除去し、電解次亜塩素酸水で殺菌したものを100グラムに小分けし、急速冷凍し、真空包装、保管をしています。」

解凍する時に出るドロップはほとんどなく、しらす本来のぷりぷりの触感と旨味が蘇ります。解凍のときは、水切りをしっかりとって頂き、氷水などで冷やしこんで頂くと、一層美味しいくお召し上がり頂けます。

瀬戸内海は外洋に比べて波が穏やかで、水温変化も比較的安定していることも、しらすには好条件です。さらに、多くの河川から栄養分が流れ込むため、植物プランクトンが豊富です。その植物プランクトンを食べる動物プランクトンが増え、しらす（カタクチイワシの稚魚）にとって理想的な餌環境になります。

栄養状態の良いしらすは、身が痩せにくく、自然な脂とうま味を持ちます。特に播磨灘周辺では、潮流が適度でありながらも黒潮のような強すぎる流れではないため、しらすが過度に筋肉質にならず、柔らかさと弾力を両立しやすいと言われています。その結果、「ぷりっ」とした食感が生まれます。

また、鮮度も非常に重要です。しらすは傷みが早い魚のため、漁獲後すぐに釜揚げや急速冷却を行うことで、身崩れや苦味を抑えられること、これら全てが津田宇水産のしらすを特別なものにしていきます。



品質管理

全国で義務化されているHACCP。津田宇水産は、その上を行く国際認証の運用を実施しています。

国際認証の中でも、ISO22000を軸として、社員全員に規律や規格要求に則った行動をお願いしています。食品安全は、一部の担当者だけで成立するものではなく、現場で働く全員が同じ意識を持ち、決められたルールを継続して実行することで維持されます。そのため、日々の業務の中で「決められたことを確実に行う」という基本姿勢を大切にしています。

津田宇水産では、原材料の受入れから加工、包装、保管、出荷まで、各工程において衛生管理と記録管理を徹底しています。作業場の清掃状況、器具類の洗浄確認、製品温度、冷蔵・冷凍設備の温度管理などについても、定められた基準に基づき日々確認を行い、必要な記録を残しています。これらは、万一の問題が発生した場合でも、原因を迅速に追跡し、適切な対応を行うための重要な仕組みです。

また、食品安全を支えるのは設備だけではありません。従業員一人ひとりの意識と行動が大きく関わっています。そのため、衛生教育や社内ルールの見直しを継続的に行い、現場改善を積み重ねながら、国際基準に対応できる製造体制の維持に努めています。

私たちは、地域を代表する水産会社として、これからも安全性と品質に真摯に向き合い、お客様へ安心して選んでいただける製品づくりを追求していきます。



危害分析

食品安全を守るためには、「問題が発生してから対応する」のではなく、「問題が起こる可能性を事前に予測し、未然に防ぐ」という考え方が重要です。津田宇水産では、この予防的な考え方を基盤として危害分析を実施しています。

危害分析とは、製品や製造工程に潜むリスクを洗い出し、どの工程で、どのような危害が発生する可能性があるかを整理・評価する取り組みです。食品製造における危害には、細菌やウイルスなどによる「生物学的危害」、洗剤や薬品などによる「化学的危険」、金属片やプラスチック片などによる「物理的危険」があり、これらを総合的に管理する必要があります。

津田宇水産では、原材料の受入れから加工、包装、保管、出荷に至るまで、各工程ごとに想定されるリスクを確認し、それぞれに対する管理方法を定めています。製品温度の管理、異物混入対策、器具類の洗浄確認、従業員の衛生管理などについても、基準や確認方法を明確化し、継続的な監視と記録を行っています。

また、危害分析は一度作成して終わるものではありません。設備変更や新製品導入、作業手順変更などに応じて内容を見直し、現場に適した管理体制へ更新を続けています。津田宇水産は、国際基準に基づいた危害分析を通じて、安全性と品質の向上を追求しています。



環境への配慮

豊かな海の恵みは、自然環境が健全に保たれているからこそ生まれます。津田宇水産では、水産業を単なる「生産活動」としてではなく、地域の海と共に未来へつないでいく産業であると考えています。

瀬戸内海は、穏やかな海域でありながら、多くの生き物を育む繊細な自然環境を持っています。そのため、日々の事業活動においても、海への負荷をできる限り低減し、持続可能な水産業を実現することが重要だと考えています。

津田宇水産では、養殖や加工の各工程において、衛生管理だけでなく、環境負荷への配慮にも取り組んでいます。使用する資材や設備、廃棄物管理、作業環境の整備などについても見直しを重ね、限りある資源を大切に活用する意識を持ちながら運営を行っています。

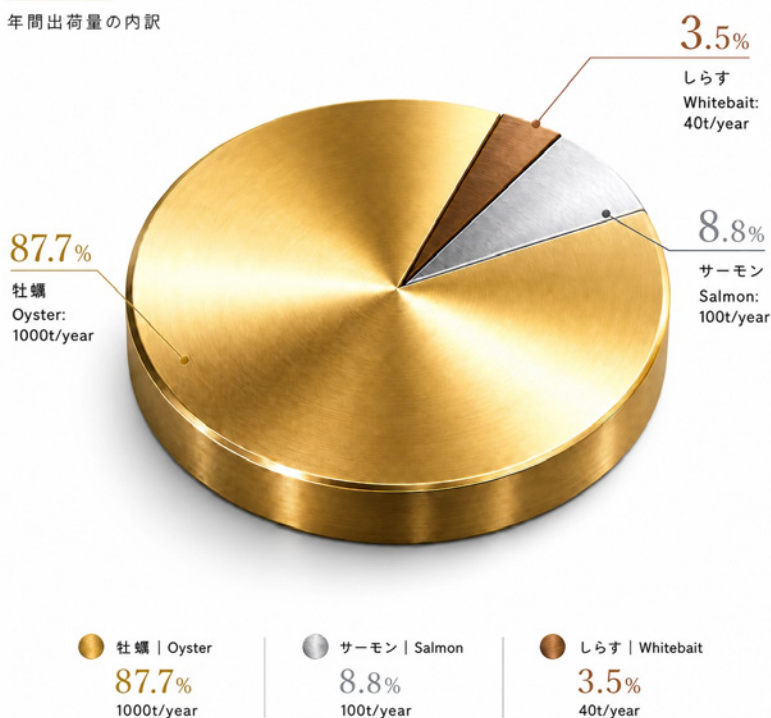
また、水産業は自然環境の変化と密接に関わる産業です。海水温や海流、漁場環境の変化などに対しても関心を持ち、地域の海を守りながら次世代へつないでいくことが重要だと考えています。

「美味しい水産物をつくること」と「豊かな海を守ること」は、本来切り離せないものです。津田宇水産は、地域に根差した企業として、自然への敬意を忘れず、環境と調和した持続可能なものづくりを目指しています。



ANNUAL SHIPMENTS

年間出荷量の内訳



出荷量

津田宇水産の獲れ高（出荷量）のイメージを左に図式化しました。上下はあるものの、過去十年の参考値としてご覧頂ければ幸いです。
お陰様で世界中から安定したお引き合いを長年頂いています。



営業対応

津田宇水産の営業部は、単に商品を販売するだけの部署ではありません。お客様と現場をつなぎ、要望を的確に製造や加工へ反映していく、重要な役割を担っています。

水産業は、自然環境や漁獲状況、季節変動の影響を大きく受ける産業です。そのため、常に同じ条件で製品を供給できるとは限りません。だからこそ、営業担当者には、決められたルールだけでは対応できない場面においても、現場状況を理解しながら柔軟に判断する力が求められます。

津田宇水産では、営業担当者が加工現場や製造工程への理解を深め、お客様の求める品質、規格、納期に対して迅速に対応できる体制づくりを進めています。場合によっては、現場確認や社内調整を行いながら、営業担当者自身の判断で方向性を決定することもあります。これは、漁師会社として長年積み重ねてきた現場感覚と、お客様との信頼関係を大切にしていくからです。

また、営業部では「まず話を聞くこと」を重視しています。水産物は、用途や販売先によって求められる条件が大きく異なるため、お客様ごとの課題や希望を丁寧に確認し、それぞれに適した提案を行っています。

津田宇水産は、温かみのある水産会社として、現場力と柔軟な対応力を活かしながら、お客様に信頼される営業活動を目指しています。

室津

兵庫
播磨灘

レストラン

津田宇水産のレストランは、単なる「漁師の食堂」ではありません。私たちが日々向き合っている魚介類を、自分たちの手で調理し、自分たちの舌で確かめ、お客様に直接届けるための、大切な実践の場でもあります。

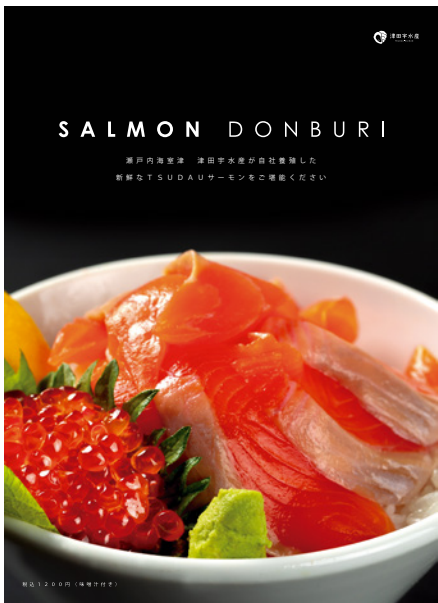
市場へ出荷するだけでは見えてこないことがあります。どの加工が食感を引き立てるのか。どの塩加減が素材の甘みを最も引き出すのか。冷凍や解凍、火入れの違いで味や香りがどう変わるのか。実際に料理として提供し、お客様の反応をいただくことで、私たちは日々、水産物の本当の価値を学んでいます。

このレストランでは、播磨灘で水揚げされた鮮魚や、自社養殖の播州サーモン、生しらす、牡蠣など、その時期に最も美味しい素材を中心に使用しています。素材をごまかさず、過剰な味付けに頼らず、「魚そのものが美味しい」と感じていただける料理を大切にしています。漁師会社だからこそ分かる鮮度の見極めや、加工のタイミング、温度管理の積み重ねが、一皿一皿の美味しさにつながっています。

また、私たちは「食べる空間」そのものも大切にしています。港町の空気を感じながら、ゆったりと食事を楽しめる店内は、家族や友人との食事はもちろん、観光やドライブの途中にも立ち寄りたくなくなるような、落ち着いた空間を目指しています。

漁業、水産加工、そして飲食。そのすべてを自分たちで経験しているからこそ、本当に美味しいものを、責任を持って届けることができる。津田宇水産のレストランには、単なる飲食店ではない、「海と食をつなぐ現場」としての想いが込められています。

室津
兵庫 播磨 灘



レストラン

レストランで提供している料理は、いわば、牡蠣、サーモン、しらすといった津田宇水産の食材を、「どのように調理すれば最も美味しく食べられるのか」を提案するための「参考例」でもあります。私たちは単に食材を販売するだけでなく、その素材が持つ本来の魅力や可能性まで含めて、お客様に届けたいと考えています。

例えば、同じ播州サーモンでも、火入れの方法や塩加減、ソースとの組み合わせによって、脂の甘みや香りの感じ方は大きく変わります。牡蠣もまた、生食、蒸し、グリル、パスタなど、調理方法によって全く異なる表情を見せます。しらすについても、鮮度や温度管理によって風味が繊細に変化するため、素材の特徴を理解した上で調理することが重要です。

津田宇水産のレストランでは、こうした食材の魅力を最大限に引き出すため、日々さまざまな調理方法や組み合わせを試しながらメニューを構成しています。実際に自分たちで料理し、お客様の反応を直接見ることで、新しい商品開発や加工方法のヒントにつながることも少なくありません。

また、「魚介類は難しそう」「家庭では扱いにくい」というイメージを持たれる方にも、もっと身近に楽しんでいただきたいという想いがあります。そのため、レストランの料理には、家庭でも応用しやすいアイデアや食べ方も数多く取り入れています。

私たちにとってこのレストランは、単なる飲食店ではなく、海の恵みをより美味しく、より自由に楽しんでいただくための「提案の場」でもあるのです。



研修

最終的に製品の品質を支えているのは、現場で働く一人ひとりの理解と行動であると、津田宇水産は考えています。そのため当社では、ISO22000の要求事項に基づき、全従業員を対象とした計画的な教育訓練および研修を継続的に実施しています。

研修内容は、食品衛生やHACCPの基礎知識にとどまらず、異物混入防止、温度管理、アレルゲン管理、交差汚染防止、設備洗浄、健康管理、緊急時対応、トレーサビリティ、法令順守など、多岐にわたります。また、単なる知識教育ではなく、「なぜそのルールが必要なのか」という背景や目的まで理解することを重視しています。形式だけの運用ではなく、従業員自身が考え、判断し、責任を持って行動できる現場づくりを目指しています。

さらに津田宇水産では、現場経験の長い従業員から若手社員への技術継承も重要な教育の一つと考えています。漁業や水産加工は、自然環境や魚種、季節によって状況が変化する産業であり、教科書通りでは対応できない場面も少なくありません。そのため、現場で培われた経験や感覚を共有しながら、実践的な教育を行っています。

私たちは、「教育とは一度きりの作業ではなく、企業文化そのものである」と考えています。食品を扱う企業としての責任を全従業員が共有し、日々学び続ける姿勢を持つこと。それこそが、お客様へ安心・安全な製品を安定して届け続けるための基盤であると考えています。