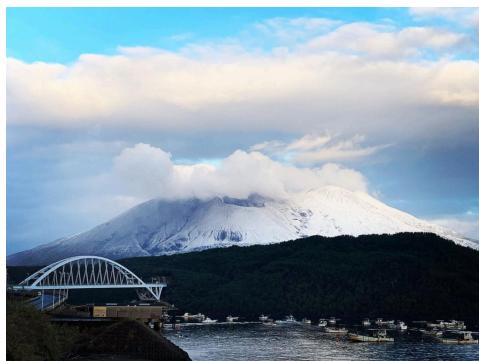


【全力水産業！】ニッポン・鹿児島発

はじめまして、グローバル・オーシャン・ワークス・グループです。

～生産・加工・販売まで一貫、日本から世界へ羽ばたく水産業のリーディングカンパニー～



【画像】直営店 [海鮮よかもん市場Instagram](#)



【画像】[企業紹介ムービー](#)より



【画像】GOWグループのぶりを使ったお刺身



グローバル・オーシャン・ワークス・グループ（鹿児島県垂水市 CEO 増永 勇治、以下 GOW グループ）は、米国向け冷凍品の加工・販売の[グローバル・オーシャン・ワークス株式会社](#)（以下 GOW 株式会社）※1、冷蔵・冷凍品加工・販売の[アクアブルー株式会社](#)※2、養殖を管理監督する[鹿児島水産株式会社](#)※3、米国 5 拠点で輸入・販売を行う [INTERNATIONAL MARINE PRODUCTS, INC. \(インターナショナル・マリン・プロダクツ\)](#)※4 の 4 社から成る、生産・加工・販売まで一貫して高品質のぶりを日本、世界に届ける水産業のリーディングカンパニーです。

■ **リーディングカンパニーを名乗るワケ：健康・安心・安全な食の未来を目指す取り組みを、全ての食卓へ**

GOW グループは、鹿児島県の象徴であり、人々の心の拠り所でもある桜島を望む垂水市を拠点とし活動しています。養殖に適した錦江湾で、天然の稚魚から育てたぶりを港から直接水揚げ・加工。水資源と食材を無駄なく活用するため全ての工程を手作業で、さらに温度を一定に保ちながら短時間で行うことで美味しさと高い品質を保っています。これらの一貫した生産・加工・販売に関する取り組みを維持するため、アクアブルー株式会社は 2014 年、国際的な標準食品安全規格である SQF 認証※5 を取得。GOW 株式会社は 2017 年食品の品質と安全に関する国際規格である BRC 認証※6 を取得。また同年、GOW 株式会社は協力養殖会社とともに、環境と社会への負荷影響を最小限にして育成した養殖の水産物に与えられる ASC 認証※7 を、それに伴いアクアブルー株式会社は、加工・流通過程の管理に関する ASC CoC 認証※8 を取得しています。

■ **GOW グループ CEO 増永勇治からの本取組に関するコメント**

「鹿児島ではぶりの稚魚のことを、愛称“もじゃこ”と呼びます。早春に黒潮に乗ってやってくる天然の“もじゃこ”を、出荷までのおよそ 2 年間、毎日彼らの食事・体調、水質検査に至るまで、全ての手順において管理を徹底し、大切に育てています。そうすることで、環境配慮や社会への影響を重要視する海外

Press Release

市場の拡大にも貢献したいと考えています。また、美味しさや品質の向上、市場拡大だけでなく、この業界で働く人々の労働環境改善や育成といった人づくり、物流の仕組みも含めた持続可能な水産養殖業界における最先端の場所づくりにも取り組み、水産業そのものが憧れの職業として注目されるよう取り組んでいきたい。その想いのもと、わたしたちは全力で挑戦し続けます。」

■ GOW グループの全力商品を「ぶり職人」で確かめて

GOW グループでは美味しい魚食による健康生活の促進を目的としたぶり商品の開発を行っています。2015 年よりプライベートブランド「ぶり職人」の販売を開始し、2021 年 2 月にデザインを刷新。温暖な気候と海水温に恵まれた鹿児島海・錦江湾で育った GOW のぶりを 365 日通期で安定して提供しています。商品は以下のサイトからご購入いただけます。



【画像】ブランドロゴ、商品盛り付け例

[食べチョク「ぶり職人」](#)

[楽天通販サイト「ぶり職人」](#)

[Amazon 通販サイト「ぶり職人」](#)



【画像】店舗正面

■ 直営店「こだわりの店 海鮮よかもん市場」

“よかもん”は鹿児島の言葉で「良いもの・ご馳走」のこと。GOW グループが自信をもっておすすめする鹿児島県近海で獲れた新鮮な魚と全国各地の名産品を集め、地元・垂水の皆さまへ、さらには県内外からお越しのお客さまに向け、ご提供・販売をしている旗艦店です。

[こだわりの店 海鮮よかもん市場 公式サイト](#)

[こだわりの店 海鮮よかもん市場 インスタグラム](#)

※1 グローバル・オーシャン・ワークス株式会社

米国へ冷凍品の製造加工・販売を行う。

<http://gow-g.com/global-ocean-works/>

※2 アクアブルー株式会社

日本国内および香港や東南アジア・北米向けの、冷蔵・冷凍品の加工・販売を行う。生産者から加工工場出荷・客先までの情報を記録・管理することにより追跡と遡及(そきゅう)を可能にすべく、記録・管理を徹底している。

<http://gow-g.com/aqua-blue/>

※3 鹿児島水産株式会社

錦江湾での提携養殖業者への管理監督を行う。ぶりの給餌・養殖・出荷の管理作業、情報を分析を通じ、安定した商品の提供を行う。

<http://gow-g.com/kagoshima-suisan/>

※4 INTERNATIONAL MARINE PRODUCTS, INC. (インターナショナル・マリン・プロダクツ)

1968 年に設立、カリフォルニアロールを生んだ東京會館の運営がスタートとなり、アメリカ国内に新鮮な鮮魚を提供している。2016 年 8 月より GOW グループの一員に。2021 年には SQF 認証※5 を取得して、新たな活動を進めている。

<http://www.intmarine.com/>

※5 SQF 認証

“Safe Quality Food” 認証の略称。食品安全・品質管理の国際認証。

※6 BRC 認証

英国小売協会 (British Retail Consortium) が策定した食品安全規格認証。

※7 ASC 認証

Aquaculture Stewardship Council: 水産養殖管理協議会による、環境に負担をかけず地域社会に配慮し、海、自然、資源を守って養殖された持続可能な水産物に対する国際的な認証。

※8 ASC CoC 認証

ASC 認証の水産物が消費者に届くまでの、Chain of Custody : 加工流通過程の管理の審査規格に基づき管理体制を構築、実行していることを認証している。