島根産の美味しい鮮魚を特殊冷凍加工 真空処理能力の向上により大口の受注対応が可能に 付加価値を高めて発信し、国内外で高い評価

株式会社SOL JAPAN

■事業
「島根のお魚」の付加価値最大化に向けた、高鮮度加工プロセスの変革プロジェクト
■対象類型
革新的サービス

■導入機械装置
FRP活貝水槽システム（紫外線殺菌装置付）、8.56坪プレハブ冷凍庫（PF−24CC−8.59）、TOSEI製真空包装機（V930DL）、スーパーフリーザー DF-500

経営理念　和を以て真心をお届けする

飲食事業部を閉業し、原点の鮮魚卸業で再スタート

「島根（Shimane）」「お魚（Osakana）」「ラボ（Laboratory）」の頭文字を取って「SOL（太陽）」。社名には、希望を持ち、地球を駆け巡り、島根を世界に発信する企業を目指すという志が込められている。そして世界に向け、日本の企業として成長したいという想いを込めて「JAPAN」を付け加えた。島根産の鮮魚や魚介類を特殊冷凍加工し、国内外で販売している株式会社SOL JAPANの田中社長は「本当に美味しいものは、付加価値を高めて発信すれば高いニーズを得られる。まだまだ埋もれている島根の魚の魅力を発信して、大きな可能性を引き出していきたい」と意欲的な表情を見せる。

漁師だった初代が1962（昭和37）年、松江市鹿島町で鮮魚や青果の移動販売で創業。その後、松江市西茶町を拠点に鮮魚の卸・小売りをメインに事業規模を拡大、飲食店の経営にも挑戦してきた。しかし、想定超えのペースで減少が進む県内人口などを背景に全ての飲食事業部を閉業して、2020（令和2）年に現在地へ本社を移転。原点である鮮魚卸業を主軸に再スタートを切った。

高い加工技術力と特殊急速凍結システムで旬の魚を安定的かつ使いやすい状態で提供

注力したのは、鮮魚の冷凍加工だ。卸先の飲食店やホテルなどからは、人手や技術不足を理由にフィーレ状に加工した魚が求められることが多くなっていた。また、自社で飲食店を経営した経験から、旬の魚を安定的に、なおかつ調理しやすい形で入手できるメリットの大きさを実感していた。そこで急速冷凍機や真空包装機など各種設備を導入。鮮魚を迅速に加工処理したのち、電磁波と−35℃の冷気で急速凍結し、高い鮮度を維持できるシステムを整えた。

経験を重ねつつ、高品質な加工鮮魚の需要高まりを受けて2021（令和3）年補助事業を活用し、大規模設備を導入。容量が約4倍となった紫外線殺菌装置付きの活貝水槽システムでは、サザエやカニを生きたままストックでき、作業効率性が大幅に向上。紫外線殺菌装置を設置したことで、一般生菌数の減少も期待できるようになった。真空包装機を導入したことで処理性能が向上し、出荷ストック用の冷凍スペースも確保できたので、需要に合わせてスムーズに出荷することが可能になった。


代表取締役　田中真一

魚は鮮度が落ちるのが早く、一度落ちた鮮度は戻ることがない。そのため、高い技術と知識を持ったスタッフが迅速に処理し、魚の細胞を破壊しない特殊冷凍加工を施すことで、産地と変わらない高い鮮度を実現した。

北米中心に輸出拡大し、年商の4割に設備の大規模化で商圏拡大を狙う

海外へも積極的に進出。東京で開かれた国際見本市で、20～30センチのフィーレ状に加工したノドグロを炙って刺身で試食提供したところ、海外バイヤーや商社から高い評価を獲得し、自信を得た。商品そのものを発信するだけでなく、旨みの要因となっている脂質含有量の多さについてのエビデンスも丁寧に伝え、価値相応の値段で買い取ってもらえるようになっていった。北米中心に輸出を進め、現在は年商の約4割を占める。

2022（令和4）年にはHACCP認証も取得した。「価値に見合った値段で提供できれば、生産者である漁師さんにも還元できる。島根の漁業活性化にもつなげていきたい」と田中社長は力を込めて語った。



1


2


3


4

1　新たに導入した真空包装機
2　真空パック後、急速冷凍加工した鮮魚商品
3　大容量ストックが可能になった大型の紫外線殺菌装置付活貝水槽システム水槽
4　未利用魚の活用狙い、県魚トビウオを使った加工品も開発

Company Data

株式会社SOL JAPAN



本社外観

代表者名：田中　　真一
設立年：1962（昭和37）年
資本金：20,000千円
従業員数：12名
主たる業種：食料品製造業
本社：〒699-0404 松江市宍道町東来待443
電話：0852-67-2589
FAX：0852-67-2504
URL：https://sol.co.jp/