



メキシコ産ウニのご紹介

有限会社海魚

創業60年の信頼と実績

創業60年の歩み

海産物卸としての信頼と実績を築いてまいりました

二代目による事業継承

伝統を守りながら水産加工品開発という新たな挑戦へ

【メキシコ産ウニとの出会い】

- ・ 約35年前、先代が世界各地のウニを試食・比較
- ・ 品質・資源の豊富さに着目しメキシコ産を導入
- ・ 日本の技術を現地へ伝承し安定供給体制を確立



世界のウニ市場の現状



国産ウニの現状

漁獲量の著しい減少と価格高騰により、
安定供給が困難な状況に



チリ産の課題

輸送時間が長く、生食対応が
難しいため品質維持に課題

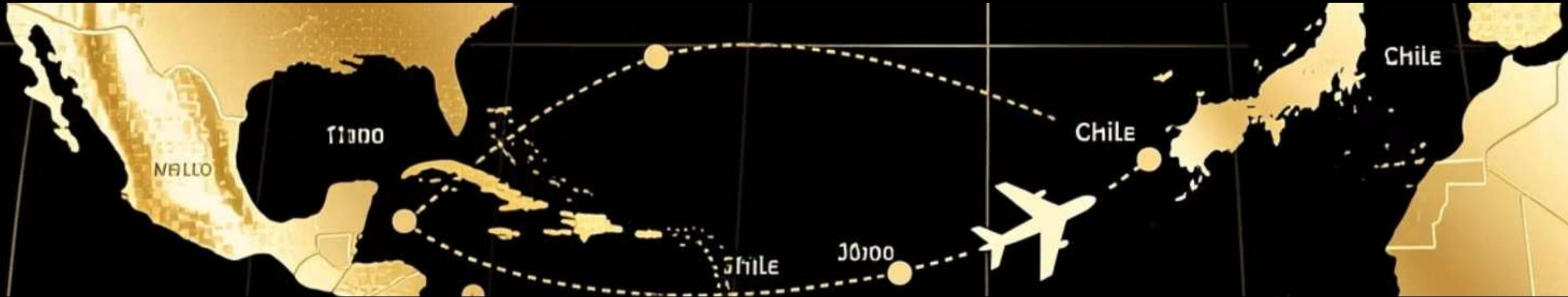


新たな選択肢

メキシコ産ウニが市場の
新たなスタンダードに

項目	国産	チリ産	メキシコ産
色合い	◎	◎	◎
風味	◎	△	○
輸送	◎	△	○
価格	×	○	◎
供給力	×	○	◎

メキシコ産はチルド輸送により生食対応可能な品質を維持



輸送の優位性

メキシコ

メキシコ

エンセナーダ漁港から

空輸約15時間

チルド輸送で鮮度維持を行って生食での提供可能

チリ

チリ

サンティアゴから

空輸約30時間以上

長時間輸送で品質低下となり、
フローズン輸送が主流

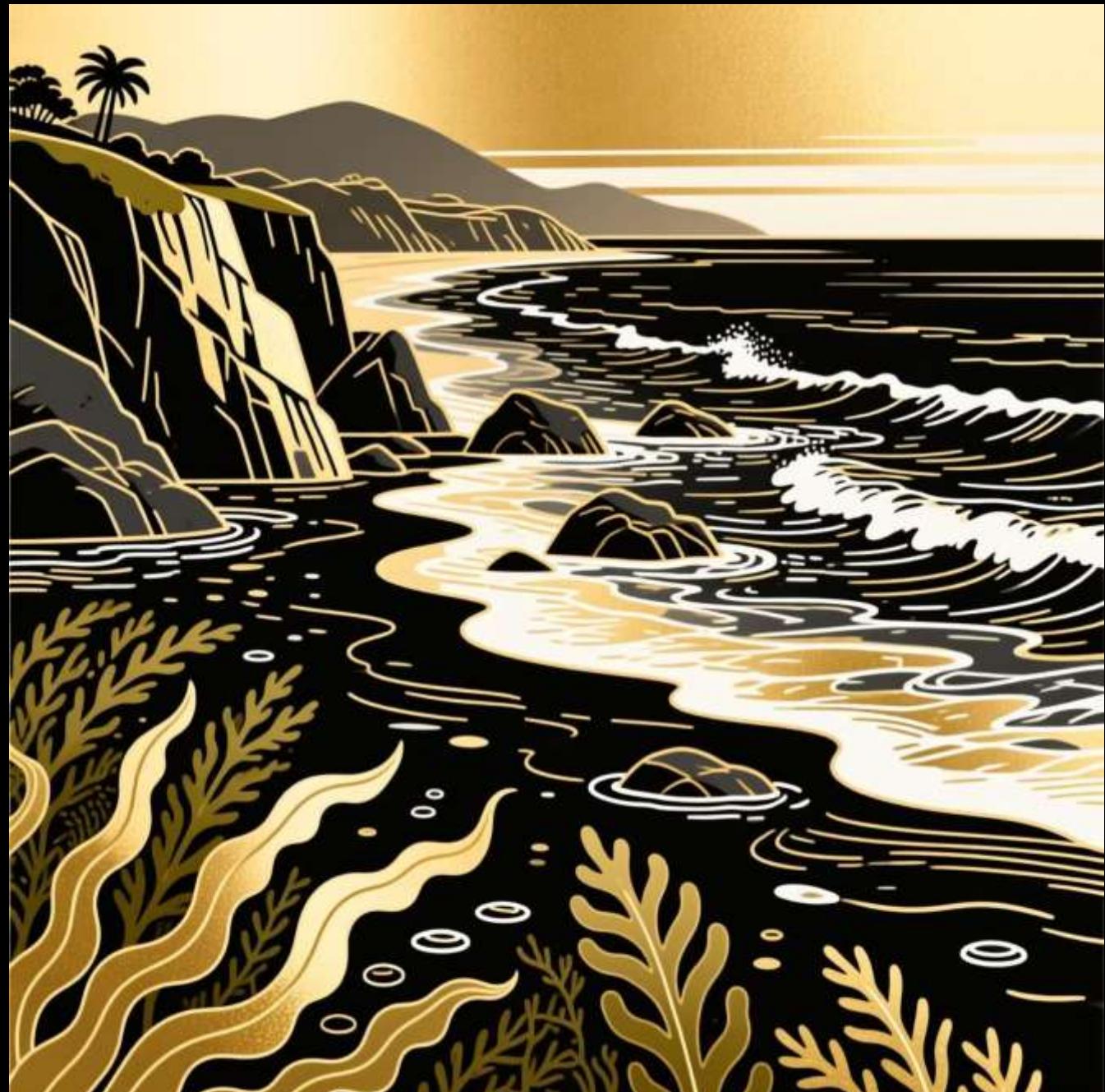
メキシコからの迅速な輸送ルートにより、高品質なウニを日本の食卓へお届けします

エンセナーダ沿岸の恵まれた自然環境

メキシコ・エンセナーダ沿岸は理想的なウニの生育環境を備えています

- ・ 海水温：日本より低く、ウニの品質保持に有利
- ・ 豊富なケルプ：ミネラル分が多く、独特の風味を支える
- ・ 太平洋の荒波：栄養豊富な漁場を形成

この恵まれた自然環境が、
高品質なウニを育む源となっています



専門工場の衛生・加工体制

熟練の技術

35年以上の経験を持つ職人たちによる迅速・丁寧な加工

日本基準の衛生管理

アルコール消毒・温度管理・衛生検査の徹底実施

品質保持技術

日本人技術者による現地指導と定期的な品質検査

日本の技術と現地の人材が融合した安心・安全な加工体制を構築しています

商品活用の可能性

メキシコ産ウニの多様な活用方法：

- ・ **寿司・刺身**：生食対応で高級感ある提供が可能
- ・ **加工品原料**：ペースト、ソース、調味料としての活用
- ・ **料理素材**：パスタ、リゾット、グラタンなど洋食にも



安定供給体制の確立

現地パートナーシップ
35年の信頼関係に基づく
独占的な調達ルート

年間計画生産
需要予測に基づく
計画的な生産と在庫管理

(毎年3月～6月までの期間はメキシコ全土で禁漁期間)



品質管理体制
日本人技術者による現地
指導と定期的な品質検査

物流最適化
空輸での輸送による
物流効率化
※生食での提供が可能

当社独自のサプライチェーンにより、お客様のニーズに確実にお応えします

メキシコ産ウニ 「最適な選択肢」

品質

- ・国産に匹敵する色合いと濃厚な風味
- ・生食対応の高品質

価格

- ・国産より大幅に安価
- ・コストパフォーマンスに優れた選択肢

安定供給

- ・年間（禁漁期間を除く）を通じた安定した調達
- ・計画的な商品展開が可能

メキシコ産ウニは「品質・価格・安定供給」の三拍子が揃った、国産に次ぐ「新しい選択肢」として最適です

生食対応という強みを活かした差別化商品の展開が可能です

当社は今後も高品質なメキシコ産ウニを安定的に供給し、お客様のビジネス成長をサポートいたします