



食と農
をつなぐ
アワード
2025

食から日本を考える。
NIPPON
FOOD
SHIFT



農林水産大臣賞

部門
03

持続的食料システムの確立

株式会社グローバルフィッシュ

産地・消費地と一体となった天然鮮魚の持続可能な需給システムの創造



FOODEX2025にて本システムの鮮魚を展示
(ナノバブル処理5日経過後)



本システム鮮魚の実際の調理例



本システムの鮮魚ポーションカット商品



主要鮮魚品目（一例）

水産物を速やかに衛生処理と酸化を防ぐ処理を施し、供給可能期間を延ばすことで、需要に合わせた通年安定供給を実現するとともに、大量漁獲された際には漁師が不利にならない価格で買い付けを行う。

概要

- アルコール凍結技術、ナノバブル処理技術共に、業界の先駆けとして草創期から取り組み始める。
- 生鮮魚は衛生処理と酸化を防ぐナノバブル技術を使い、冷凍魚はアルコール凍結技術を使って細胞の破壊を防ぎ、長期保存を可能にするため超低温保管を行う『仕入・加工・納品までの一貫したシステム』を構築して実践。
- 必要に応じ、ドリップの出にくい高鮮度凍結品を作り超低温冷凍庫で保管。
- 鮮魚を一定価格以上で買い支えることで漁師の手取りを保証。

基本情報

事業開始年度：2013年
活動年数：12年
活動地域：全国

成果

- 日本に水揚げされる資源を無駄なく有効活用でき、生産者・消費者が共存共栄できる持続可能な需給体制を構築することで、将来に亘り日本社会に貢献。
- 日本全国に広がる産地パートナーより鮮魚の仕入れを行っており、地域産業の活性化に貢献しながら地産地消や産地フェアメニューに対応。
- 今後も更に全国各地の産地に網羅的に拡げていくことで、水産関連業界全体の活性化に繋がり、新たな日本の産業育成に貢献。

審査委員からのコメント

技術を使用して一定価格以上で漁師の生活を支え、国内水産業界全体の活性化に繋げるインパクトがあるという点に魅力を感じました。インバウンドでも高い評価を受けている日本の水産品を支えるサプライチェーンが持続可能となる効果に期待したい。