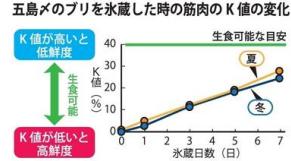
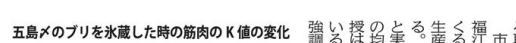


## 長崎新聞に弊社販路拡大支援の取組が掲載されました

弊社の日本側パートナー企業である United Trading Service 株式会社が令和 7 年 11 月 27 日付の長崎新聞 朝刊にて取材を受け、記事が記載されました。

同紙は、長崎県の五島列島で受け継がれる鮮度保持技術「五島メ」について特集しており、その「五島メ」の海外展開について弊社グループが取材を受けたものです。弊社グループは、「五島メ」の最大の特徴である高い鮮度維持技術を活かし、水揚げから最短3日でインドネシアの店舗へ鮮魚を届ける独自の物流ルートを構築しています。



販路の中心は、漁師と

買い手

内野大司  
「小川食は『五島』といふ  
そのものが価値。五島々の  
通じて、加工品を含めた五  
魚全体のブランド価値向上  
がたい」と意気込む。



地域  
経済  
ズーム

「五島〆」鮮度で勝負

## 五島〆(ごとうじめ)とは

五島メとは、選ばれた五島の漁師が目利きをした特に形や脂のりが良い魚に対して 施される鮮度保持技術。延髓破壊、放血、神経締め、冷やし込みの順に水揚げ 直後から温度管理をしながら行うことで、鮮度を最大限に保ち、生食で長期間美味しく食べられるようにすることを目的としています。また、鮮度保持の技術水準を担保するため、魚に鮮度保持を施す漁業者の中で 一定の技術水準を満たす者を「五島メの匠」として認定する制度を設けており、選ばれた漁業者のみが「五島メ」として鮮魚を出荷できる制度となっています。

五島市は離島であることから、地元で漁獲された鮮魚を本土に輸送する必要があり、鮮度を長時間に亘って保つ必要があることから、これまでの産学官の連携の取組により、五島メの科学的データの見える化に取り組んでいます。

## PT Klik Eat Indonesia について

PT Klik Eat Indonesia はインドネシアにおいて、現地最大の法人向けフードデリバリープラットフォーム [foodspot.co.id](http://foodspot.co.id) を運営しています。2019 年より長年のインドネシア事業経営を活かして、日本企業・スタートアップ、官公庁、地方自治体等向けに、インドネシア市場に関する市場調査やテストマーケティング、認証取得支援を行っております。

## 【会社概要】

社名 : PT Klik Eat Indonesia

事業内容：日本企業・官公庁向け市場調査・コンサルティング・進出支援。現地最大の法人向けフードデリバリーサービス運営

HP : [www.klik-eat.jp](http://www.klik-eat.jp) YouTube: <https://onl.bz/waxK865>

### 〈報道関係の方からのお問い合わせ先〉

PT Klik Eat Indonesia TEL : 050-3707-0470 MAIL : [contact@klik-eat.jp](mailto:contact@klik-eat.jp)