

**デンマーク国王訪日レポート：オカムラ食品工業と Musholm が養殖増産に関する協定書に調印、青森サーモン®ほか商品を、デンマーク大使館でのレセプションにて出品！**

サーモン養殖先進国であるデンマークの子会社 Musholm A/S が、デンマーク国王陛下に随行する訪問団に選ばれ来日

4月23日、株式会社オカムラ食品工業（青森県青森市、代表取締役社長兼 CEO：岡村恒一）と、子会社である Musholm A/S（デンマーク、以下「Musholm」）は、4月23日から4月25日まで来日されたフレデリック 10 世・デンマーク王国国王陛下の臨席を賜り、両社による戦略的サーモントラウト養殖の増産に関する協定書に調印を行いました。

また、同日夜にデンマーク大使館で開催されたレセプションで、日本およびデンマークで養殖したサーモントラウトおよびイクラを使用したメニューを提供し、オカムラ食品工業グループ内で養殖・加工した商品で寿司・刺身などを振舞い、当社グループについての理解を深めていただきました。

調印文書では、当社が2月14日に発表した「中期経営目標 2030」で提示した、サーモン養殖量（日本 12,000 トン・デンマーク 5,000 トン）の実現に向けた人的・技術的協力関係を具体的に確約しています。



（右）株式会社オカムラ食品工業 代表取締役社長兼 CEO：岡村恒一

（左）Musholm A/S CEO Niels Ebbe Dalsgaard



調印後握手を行う両社社長

デンマーク大使館内で開催されたレセプションでは、中庭にオカムラ食品工業・Musholm のブースを設置、多くの来場者に当社グループの最高品質の青森サーモン®・イクラ・筋子をご賞味いただきました。調理にはジャパंकオリティーツソリューション代表の尾沢 亮シェフを起用し、SASHIMI・SUSHI・ZOSUI の3種を提供。SASHIMIは、今月から水揚げが始まった青森サーモン®を生そのまま直送し、昆布締めとドライエイジングに。SUSHIでは、青森サーモン®のハラスと、独自レシピで調合したタレが絶品の「生き造り一夜漬け」の筋子を使い手まり寿司に。ZOSUIは、焼身と骨で出汁をとり、豆乳を合わせたリゾットに、北欧サーモンいくらを乗せるなど、当社人気商品を和と洋にアレンジし、多彩で華やかな料理を楽しんでいただきました。



当社グループは「海の恵みを絶やすことなく世界中の人々に届け続ける」をミッションに、サーモントラウト養殖や水産物加工で、デンマークと日本の人的・技術的交流を更に活発にして両国の架け橋となるよう、今後も貢献してまいります。

#### ●Musholm A/S について

2005年に弊社グループの一員となった Musholm A/S は、サーモントラウトとその卵の養殖・加工・販売を行うデンマークの事業会社です。デンマークの首都コペンハーゲンのあるシェラン島に本社・加工工場を、国内に3つの海面養殖場、14の陸上・中間養殖場を所有しています。ヨーロッパで多くの関心を集める自然

環境に留意した養殖や生育方法・加工方法に関するフィッシュウェルフェアについて多くの経験・知識を持ち、国内・海外の大学との技術プロジェクトに参加しています。効率的で柔軟かつ競争力のあるビジネス・パートナーであり続けるために、従業員は日々、発展的で魅力的な職場環境を作ることに力を注いでいます。

### ● 提供した商品について



#### 「青森サーモン®」

世界遺産「白神山地」から流れ出すミネラル豊富な水と、日本海を北上する対馬海流が混じり合い、さらに潮の流れが速い津軽海峡に広がる海面で育ったサーモンは、身が引き締まり脂のりが良いのが特徴です。

また、4月から6月は国内の水揚げ時期となり、一度も冷凍しない生サーモンが流通します。鮮度が高く、弾力がありもっちりとした食感が味わえます。



#### 「活き造り一夜漬けの筋子」

厳選したトラウト子を使用。色目がきれいで、魚卵の風味が抑えられクセがなく、濃厚な味わいを楽しめます。しょうゆ・かつおぶし・昆布だしを合わせ、じっくりと熟成させた、こだわりの筋子です。



#### 「北欧サーモンいくら」

Musholmのデンマーク養殖場で大切に育てられたサーモンの卵は、小粒でありながらコクがあり、色鮮やかなオレンジ色です。活けじめしたサーモンから、獲れたてのいくらを一気に凍結するため、高鮮度のまま日本に届けられます。

一部商品は、以下通販サイトからご購入いただけます。

PORT オンラインサイト：<https://www.port-aomori.com/>



### ● ジャパンクオリティーソリューション株式会社 尾沢 亮シェフ について

1975 年生まれ。クラシックフレンチ専門。カナダ大使館主催の料理コンテストで優勝したのをきっかけに、トロントの「EDO レストラン」にて総料理長に就任。2012 年 10 月にドイツ エアフルトで開催された IKA/World Culinary Olympics で金賞を受賞。2016 年から 2024 年には当社から出向し、ベトナムの日本食レストラン「TOKYO Deli」で総料理長に。日本料理と西洋料理のエッセンスを調和させるなど、創造性豊かな感性から生み出すアイデアとアレンジ力により、エキサイティングな料理を提供しています。

### ● 会社概要



## オカムラ食品工業

- ・ 名 称：株式会社オカムラ食品工業（東証スタンダード・証券コード 2938）
- ・ 創 業：1971 年 8 月
- ・ 代表者：代表取締役社長兼 CEO 岡村 恒一
- ・ 所在地：青森県青森市八重田 1-6-11
- ・ H P：<https://www.okamurashokuhin.co.jp/>
- ・ Note：<https://note.okamurashokuhin.co.jp/>