NEWS RELEASE　株式会社Vitalize

2023年6月29日

【SDGs】IT企業が養殖する「イワナ」で地産地消

～ 地元直売所と共同開発した新メニュー提供開始 ～

地方創生事業を展開する株式会社Vitalize小海支社(支社長：濱野 史明)は、地元の直売所である、「プチマルシェこうみ」と自社で養殖したイワナを使った新メニューを開発し、7月15日より一般販売をスタートします。
メニューは「イワナフライ定食」、「イワナフライカレー」「イワナ＆野菜天ぷら丼」の3種類などを限定5食で販売予定です。（週末のみの特別メニュー）
生産イワナを地元で消費出来ることから、輸送に費やす時間も短縮されるので、販売期間も長く設定できるため食品ロスの削減にもつながり、SDGsを推進する小海町を堪能出来る取り組みです。

新メニューで使用されているイワナは、自社の養殖場で育て上げたものです。

小海町内の五箇地区で、担い手不足で小海町から失われた養殖産業を取り戻すために、長年使用していなかった養殖場を地元区から借り、2021年より養殖事業を始めました。
近くに流れる湧水を場内に引き、薬品や温度調整することなく、自然のままの状態で伸び伸びと、環境に優しく育てられてきました。

八ヶ岳から湧き出るその水は、年間通じて一定の水量で、水温も夏でも冬でも7~10℃で安定していることから、冷たい水を好むイワナには快適そのものです。
食べた方からは「川魚特有の臭みがなく、とても美味しい」と声をいただいています。

そして、弊社が大事に育ててきたイワナを取り扱っていただけるのは、オフィスから徒歩5分ほどにある、小海町農産物加工直売所「プチマルシェこうみ」の店内に併設されている「まめカフェ」です。
安心・安全な地元色の提供と、新たな出会いや交流、なごみの場所として町の拠点施設となることを目指している、地元農産物をふんだんに使った料理やスイーツが自慢のカフェです。

地元の直売所と地域を盛り上げるため、SDGsを促進する取り組みとして、初めて共同で開発した新メニューとなります。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

■ IT企業が養殖事業を始めた理由

株式会社Vitalizeは、IT企業でありながら地方創生を通して「日本を活性化させる」というミッションのもと活動しています。

そんな小海支社が「地方創生」の一つの手段として選んだのが、豊富な湧水を生かした養殖事業でした。
2021年6月より、本業であるシステム開発を町内の事務所でこなしながら、車で15分ほどの五箇にある養殖場へ。
社員で交代しながら餌やりや水質管理をし、大事にイワナとニジマスを育ててきました。

五箇の良質な湧水で育った魚は臭みがほとんどなく、ついに出荷が出来るほどに大きく成長しました。

イワナとニジマスを使った6次産業をすることで、収入を増やし、雇用創出に繋がり、地元も盛り上がって地域の活性化にも繋がると考えています。

企業名	株式会社Vitalize
代表取締役社長	道畑 健輔
創業	2018年1月
事業内容	**・ビジネスエンジニアリング事業** ◦業務分析 ◦クラウド(AWS・GCP等)を用いた開発 ◦データ分析基盤を用いた開発 ◦WEBアプリケーションシステムの開発 ◦WEBデザイン/制作 **・自社サービス** ◦プログラミングスクール **・地方創生事業** ◦雇用創出 ◦事業開発(養殖・教育) ◦地域活性化
従業員数	87名(2023年1月現在)
オフィス	東京本社:東京都新宿区西新宿6丁目6-3 新宿国際ビルディング新館 803-2 宮崎支社:宮崎県宮崎市宮田町11番32号 宮崎ひなた会館403号室 小海支社:長野県南佐久郡小海町小海4302 嶋屋ビル 2F 2号 前橋支社:群馬県前橋市表町2丁目10−19グラン前橋705 和歌山支社: 和歌山県和歌山市九番丁 15 番地 九番丁MGビル 1-1 千葉支社: 千葉県千葉市若葉区千城台西1-34-16 マリーハウス102
URL	https://www.vitalize.co.jp/

〈本リリースに関するお問い合わせ〉

株式会社Vitalize 人事広報部
担当:車田 菜摘(くるまだ なつみ)

東京都新宿区西新宿6丁目6-3
新宿国際ビルディング新館 803-2
080-4224-9048
pr@vitalize.co.jp