

令和8年6月26日

各位

会社名 株式会社ピーエイ
代表者 代表取締役会長兼社長 加藤 博敏
(コード番号 4766: 東証スタンダード市場 札証)
問合せ先 執行役員 管理本部長 阿部 良一
(TEL 03□6885□1010)

瞬間冷凍技術を活用した未利用魚・未活用魚の流通実証実験開始及び 地域創生店舗『BANYA nishikoyama』オープンに関するお知らせ

当社は、当社が運営する地域拠点施設「Craft Village NISHIKOYAMA」において、瞬間冷凍技術を活用した地域海産物の新たな流通モデルの実証実験を開始するとともに、未利用・未活用魚を活用した地域創生店舗「BANYA nishikoyama」をオープンいたしますので、お知らせいたします。

記

1. 業務の背景および目的

当社グループは、「地域に人を集め、地域に賑わいを創り、地域を元気にする」というミッションのもと、「地域×人材×共創」を軸とした地方創生事業を全国各地で展開しております。

このたび開始する取り組みは、地方の水産資源の新たな価値創出および販路拡大を目的とした実証事業であり、未利用・未活用魚（注）の活用を通じて地域海産物の流通課題解決に挑戦するものです。

従来、地方で水揚げされた魚介類は、流通時間や鮮度保持の制約から十分な付加価値を生み出せないケースがありました。本事業では、とれたての新鮮な魚を鮮度が低下する前に瞬間冷凍加工し、真空パック化した状態で首都圏へ輸送することで、高品質な状態のまま消費者へ提供する新たな流通モデルの構築を目指します。また、本事業は地方の生産者と都市部の消費者を直接つなぐ新たな販売チャネルの創出を図るものであり、地域資源の高付加価値化および持続可能な地域経済の活性化に寄与することを目的としております。

（注）未利用・未活用魚とは、品質や鮮度には問題がないものの、サイズ、魚種、漁獲量、知名度、流通上の制約等の理由により市場で十分に流通・活用されていない魚介類をいいます。当社はこれらの地域資源の有効活用を通じて、漁業者の収益向上および地域経済の活性化を目指しております。下記冷凍保存された未利用魚の状態。



図1：真空冷凍加工された未利用魚

2. 店舗概要

店舗名：BANYA nishikoyama

「番屋（ばんや）」とは、漁師たちが海辺で使用する作業小屋を意味します。漁具の手入れを行い、魚を囲み、賄いを食べるなど、人と魚が自然と集まる地域コミュニティの場として親しまれてきました。

「BANYA nishikoyama」は、そうした古き良き日本の魚食文化を現代の暮らしへ届けることをコンセプトとしております。地方で水揚げされた新鮮な魚介類を瞬間冷凍技術により鮮度を保ったまま首都圏へ届けることで、地域の海の恵みを身近に感じていただける場の創出を目指します。

店舗名である「BANYA」には、漁師たちが魚を囲み、人々が自然と集い交流する番屋のような温かい空間を再現したいという想いが込められております。当社は、本店舗を通じて地域の水産資源や魚食文化の魅力を発信するとともに、生産者と消費者をつなぐ新たな地域創生拠点として運営してまいります。

また、本店舗は、市場で十分に流通・活用されていない未利用・未活用魚をはじめとする地域の水産資源の価値向上を図る実証拠点としての役割も担います。瞬間冷凍技術を活用した新たな流通モデルの検証を通じて、生産者の販路拡大および収益向上を支援するとともに、地域資源の高付加価値化および持続可能な地域経済の活性化に貢献してまいります。



図 2：新店舗販売商品画像と店内の写真

3. 業務の内容

本取り組みにおいては、当社が主体となり、以下の内容により事業を推進いたします。

- ・地域まちづくりとの連携および事業企画。
- ・地方産食材の調達を主導し、流通モデルの構築および品質管理を実施。
- ・瞬間冷凍技術を活用した地域水産物の流通実証実験。
- ・市場で十分に流通・活用されていない未利用・未活用魚の価値向上および販路開拓。

本店舗では、地方産食材を活用した調理済み食品を瞬間冷凍により高鮮度のまま提供する新たな飲食モデルを導入し、消費者に対して地方の魅力を直接届ける仕組みを構築いたします。また、本事業は魚食文化の普及活動を行う ONEGOOD 株式会社と連携して推進いたします。同社代表である松木氏は大分県出身であり、大分県をはじめとする地域の水産資源の魅力発信に取り組んでおります。店舗では大分県産を中心とした水産物や伝統的な魚料理を提供し、地域の食文化を首都圏へ発信してまいります。なお、店舗の代表的なメニューとして「BANYA 南蛮漬け」を提供いたします。同商品は揚げたての未利用魚の南蛮漬けであり、地域ごとの魚種の魅力や特色を楽しむことができる看板商品として展開いたします。

4. 今後の展開

本取り組みにより構築される「瞬間冷凍×地方食材×直送」モデルは、当社グループが推進する地域活性化事業モデルの一つとして位置付けております。

今後は、本モデルを各地域の特産品・物産へ展開することを視野に入れ、地方の生産者と都市部消費者をつなぐ流通の高度化および販路拡大を推進してまいります。

また、自治体と連携し、Craft Village NISHIKOYAMA において産直食材を活用した調理体験やイベント等の実施を予定しており、地域の魅力発信および関係人口の創出を図ってまいります。

5. 今後の見通し

本件が令和8年12月期の連結業績に与える影響は現時点では軽微であり、業績予想の修正はありません。

今後、適時開示の必要性が生じた場合には、速やかに開示いたします。

<<<本件に関するお問合せ>>>

株式会社ピーエイ 担当：地域力創造事業本部 染谷

TEL：03-6885-1010

Mail：k-someya@pa-co-ltd.co.jp

HP：<https://craft-village-nishikoyama.com/>

以上