

# 『社会福祉法人 東京リハビリ協会』様のご紹介



今月は東京都内であわびの養殖をされております『社会福祉法人 東京リハビリ協会』様をご紹介します。

『社会福祉法人 東京リハビリ協会』様は昭和三十九年、東京で開催されたアジア初の東京オリゲンピック・パラリンピックでの選手村のゼッケン、及び寝具類リネンサプライの業務委託を受け、今年で五十六周年を迎えられたそうです。『障害があっても同年齢の市民と同等の生活環境の確立』を経営理念とし、障害者が地域で暮らすため、事業を発展させ、寝具・タオル・ダイアパー等リネンサプライを始め、ホテルリネン、ウエス事業、観賞魚リリース事業等の多岐にわたり事業を拡張され、近年では蝦夷あわびの室内養殖事業も実施されています。

なぜ蝦夷あわび室内養殖事業を開始したのかお尋ねしたところ、二十六年前に、我が国で初めての熱帯魚のリリース事業を開始し、外出の困難な障害者、高齢者等の施設に、今までに、九〇〇台の水槽設置し、それらの観賞魚の飼育ノウハウから、平成三十年度より国産蝦夷あわびの室内養殖事業を開始されたそうです。室内養殖により雨風の影響を受けにくく、一定の温度で管理された飼育環境により、安全、安心、鮮度の良い鮑の提供を目指されています。平成三十年五月には岩手県産の二年物(約3cm)稚貝を約五、〇〇〇個人荷し、三年物(約8cm以上)の七cm以上に育て、東京産の蝦夷あわびとして二〇二〇年東京オリゲンピック時の出荷・販売を目指し、都の食品監査課で東京産の表記の確認を行い、天災・天候変動のある昨今、安心、安全、安定した供給ができる東京産の蝦夷あわびの養殖を進められています。

**テレビ朝日「東京サイト」で  
あわび施設を紹介して頂きました！**



社会福祉法人東京リハビリ協会は、東京都西多摩郡日の出町で、一般企業で働けない障害者の就労支援施設を運営しております。  
室内閉鎖循環養殖施設にて、韓国産養殖えぞあわびの中間畜養と、国産えぞあわびの室内養殖事業を本格的に展開しております。  
現在、韓国産えぞあわびのみを販売しております。

皆様へ安心と安全をお届けするため、室内で飲料水と人工海水を使用。年間を通して一定の水温で管理を行い、一年中安定した品質での提供が可能です。また、定期的に4項目にわたる検体検査で安全性を証明しているので、自信をもって販売させていただきます。

取引先(一部) 寿司店、和食屋さん、イタリアン・フレンチレストラン、スーパー、中華店、鉄板焼店。  
他に 大塚研祥建設 水産商社、水産加工会社、老人福祉施設、鮮魚卸屋、生協等、180件以上の取引実績あり！

活かしたままのお届けで鮮度抜群！！  
身が柔らかく、加熱しても縮みにくいと評価を頂いております。  
ぜひお試しください。



◆お問い合わせは…  
社会福祉法人 東京リハビリ協会  
東京都西多摩郡日の出町平井218-1  
TEL:042-597-4111 FAX:042-588-7212  
担当：住井・安藤 まで！



**販売アイテムのサイズ**

- 東京産蝦夷あわび(養殖)約7.0~約8.0cm・約50g~約70g
- 韓国産蝦夷あわび(養殖)各種

※ 価格・お取引等については直接(福)社会福祉法人 安藤 努様にご連絡して頂き、ご確認をお願い致します。

TEL 042-597-4111 FAX 042-588-7211

**社会福祉法人 東京リハビリ協会**

**日の出営業所**

〒190-0182  
東京都西多摩郡日の出町  
平井218-1  
TEL 042-597-4111  
FAX 042-588-7211  
E-mail: mah2@trg.jp



また、メイン商材である韓国産蝦夷あわびは、活きが良く、加熱しても柔らかく、縮みが少ないのが特長で、出荷するまでの間、施設水槽にて中間畜養。状態の良いものを選別し、酸素を注入し出荷されているので、肝まで美味しく召し上がれます。  
正月のお節料理に東京で養殖している蝦夷あわびを是非如く使用されては如何でしょうか？