

【株式会社イミュー】白糠町とさらなる連携へ！

「ふるさと納税マニフェスト」に基づき、共に未来を創る！

「地域に根を張り、日本を興す」をコンセプトに、地域創生に取り組む株式会社イミュー（東京都品川区、代表：黒田康平）は、2022年より北海道白糠町（しらぬかちょう）のパートナーとして、ふるさと納税支援をはじめ、地域産品の開発・ブランディング、地域プロモーションなど多角的な取り組みを展開してまいりました。このたび、2025年4月22日（火）に白糠町より発表された「ふるさと納税マニフェスト」を受け、さらなる連携強化を図るとともに、白糠町の持続可能なまちづくりに一層貢献してまいります。



2025年4月22日（火）に開催された白糠町役場「ふるさと納税マニフェスト」記者発表会にて

イミュー代表 黒田康平のコメント

このたび、白糠町の「ふるさと納税マニフェスト」発表の場にご一緒できたことを大変光栄に思います。

私たちと白糠町との出会いは2021年10月。当初から「ふるさと納税の未来を共に作りましょう」という合言葉のもと、寄付者の皆さまとのつながりを起点に、町内での産品開発やブランド化に取り組んできました。

寄付者の声をまちづくりに還元するという視点と、地域内完結にとどまらない循環経済の実現という視点の両軸で、町と並走してきた実感があります。

2023年9月には水産加工場を設置し、地元の豊かな資源をお借りして、様々な返礼品や商品開発を行ってきました。制度活用にとどまらず、地域の未来に本質的な変化をもたらすことを目指してきた取り組みが、今回の「マニフェスト」という形で結実したことを心から嬉しく思っています。

ふるさと納税は、食卓から"ふるさと"や"第2の故郷"を想像することのできる、かけがえのない制度です。白糖町がその未来を切り拓く存在であると確信するとともに、今後もその歩みをご一緒できることを楽しみにしています。

■白糖町との連携の軌跡

1. 寄付者支援・寄付者とのコミュニケーション

2022年9月: 寄付者の行動を可視化する独自システム「ふるさとリピートマップ」によるサポート開始

2023年4月: DMやWEBなどを通じた寄付者との双方向コミュニケーション支援を開始

2024年12月: 寄付者からの応援の声が、単年で2.5万通となる

2. 高付加価値漁業をめざした取り組み

2022年11月: 白糖町で水揚げしたブリを「極寒ぶり®」としてブランディング、町の新たな水産資源に。

「船上放血（活〆）」など魚体の価値を上げる取り組みを白糖漁業協同組合や地元漁師と連携して実行。

2023年9月: 白糖町にて水産加工工場を稼働、「極寒ぶり®」の産品開発を開始。

2023年11月: 白糖町で60年続く老舗の本ししゃも製造会社「大森水産」の事業承継。

後継者不在のため廃業の危機にあった国産本ししゃもの伝統的な製法技術と食文化の継承を行う。

2024年6月: 日本初の天然ブリの鮮度保持水槽施設を官民連携にて白糖漁港敷地内に着工。

2024年9月: 鮮度保持水槽施設が稼働。官民連携で天然ブリの高付加価値化実証を開始。

3. 産品開発・返礼品の展開

2022年10月: 白糖町とイミューによる初の共同産品開発「秋鮭のちゃんちゃん焼」などを返礼品として出品。

2022年10月: 寄付者の声を産品開発に活かす取り組み「白糖産品開発プロジェクト」を始動。

2022年11月: 「極寒ぶり®」の「漬け丼の素」を産品開発し返礼品として出品。

2023年9月: 白糖町に水産加工業の子会社「株式会社シラリカ」を設立。

2023年9月: 「極寒ぶり®」の「ブリしゃぶ」「ぶりカマ」を産品開発し返礼品として出品。

2024年3月: 北海道産の「ホッキ貝」を鮮度で届ける産品開発を行い、返礼品として出品。

2024年5月: 白糖町産の「タラ」を「昆布じめ」「漬け魚（つけうお）」に加工し返礼品として出品。

2024年10月: 「極寒ぶり®」の「ブリしゃぶ」がESSE ふるさとグランプリ2024の魚介・水産加工品部門で銀賞を受賞

2024年12月: 北海道産の「サバ」を「しめ鯖」「炙りしめ鯖」に加工し返礼品として出品。

2025年3月: 北海道産の「タコ」の頭部を刺身やたこそうめんとして産品開発、返礼品として出品。

2025年3月: 白糖町産の「活イソツブ貝」を返礼品として出品。

2025年4月: 白糖町産の「極寒ぶり®」と釧路市の地酒「福司」とのコラボにより初の共通返礼品を出品。

4. 地域ブランディング・情報発信

2023年8月: 白糠町公式noteを開設、協業により町の魅力発信開始。

2023年8月: 「シラリカブランドプロジェクト実行委員会」発足。

2023年8月: 「シラリカブランド」第一弾として「シラリカいくら・生」を発表。

2023年12月: 「シラリカいくら・醤油漬け」を発表。

2023年12月: 白糠町の食と文化を伝えるイベント「Beyond The Taste」を東京・代官山で開催。

5. 都市と地域をつなぐPOP UPレストラン・飲食店との連携

2023年10月: POP UPレストラン「シラリカいくら食べ比べ亭」を東京・下北沢にオープン。

2024年9月: POP UPレストラン「シラリカいくら食べ比べ亭」を再び東京・下北沢にオープン。

2024年9月: 「シラリカいくら」と下北線路街の飲食店とのコラボレーション開始。

2024年12月: 「シラリカいくら」と関西圏の飲食店とのコラボレーション開始。

2025年1月: エー・ピーホールディングスを通し、首都圏飲食店で「しめ鯖」を提供。

6. 教育・地域貢献

2024年12月: 代表・黒田が「白糠学園」「白糠高校」にて漁業と地域ブランディングに関する特別授業を実施。

7. 広報・メディア活動

2022年9月: 白糠町とイミューによる初の共同返礼品「秋鮭のちゃんちゃん焼き」等のプレス試食会を実施。

2023年9月: 白糠町の水産加工場完成披露に合わせ現地にて記者発表会を開催、「極寒ぶり®」を紹介。

2024年9月: 鮮度保持水槽施設の完成披露に合わせ現地にて記者発表会を開催、「高付加価値漁業」を発信。

2025年2月: ふるさと納税マガジン「HERES」を刊行、白糠町を取材掲載。

■株式会社イミュー概要

「地域に根を張り、日本を興す」というコンセプトのもと、地域資源のブランド化による産業創出を行っています。

2022年9月に、ふるさと納税の自治体向けに継続寄付可視化システム「ふるさとレポートマップ」（特許出願済 / 特願2022-144015）の提供を開始。

また、北海道白糠町に拠点を構え、2023年に子会社「株式会社シラリカ」を設立。水産加工場を建設し、「極寒ぶり®」や「本ししゃも」等の産品開発・加工製造を行う傍ら、ふるさと納税やまちのPRといった自治体支援を行い、一次産業の生産と販路、地域PRを掛け合わせたブランド化を推進。日本が誇る食ものづくり産業を世界に発信していくため、地域の社会課題に向き合いながら活動しています。2025年2月に、生産者や地域から選ぶふるさと納税を提言するインターローカルマガジン『[HERES](#)』を創刊。

会社名：株式会社イミュー

所在地：東京都品川区西五反田3-15-8 Biz-Field目黒 3F

代表者：黒田 康平

設 立：2021年4月

事 業：ふるさと納税支援事業、ブランド開発事業、商品開発事業

ホームページ：<https://www.immue.co.jp/>

公式note：https://note.com/immue_inc

株式会社シラリカ（株式会社イミュー100%出資子会社）

所在地：北海道白糠町庶路2丁目4-31

設 立：2023年9月

【本件に関するプレスからのお問合せ先】

株式会社イミュー 広報 森口

MAIL: pr@immue.co.jp

TEL：090-2424-5064