こだわりの逸品で海と食卓をコーディネートする 木の屋石巻水産

美里町工場

3工場稼働中!

多くの方々のご支援により、2013年2月に魚町本社工場、3月に美里町工場、2014年6月に魚町第二工場が完成いたしました。

魚町本社工場は震災前と同じ場所に再建し、石巻漁港そばの立地を生かし、主に小女子（こおなご）・花こえび（オキアミ）加工、魚の選別・凍結を主に行います。魚町第二工場はフレッシュ缶詰原料の下処理、フィレー加工、業務用商品開発および加工を主に行ないます。そして美里町工場は石巻から約30分の内陸に位置し、缶詰製造の他、鯨加工品製造、佃煮製造、商品の保管・出荷作業を主に行います。

また同工場は日本三景松島にもほど近く、直売所を始め、工場見学通路や休憩スペース等もございます。

近くまでお越しの際は是非お立ち寄りください!

魚町本社工場

魚町第二工場

みなさまへ感謝の気持ちを忘れず、常に前進

代表取締役　木村　優哉

1957年の創業以来、長く皆様に愛され、三代に続く会社となりました。

豊富な三陸の新鮮な魚介類が水揚げされる恵まれた環境を活かした商品作りと、先代から続く鯨商品を主力とし、食品製造事業を行わせていただいております。

また、さきの震災においては、東日本の太平洋沿岸部では広い範囲で建物、家屋が甚大なる被害を受けました。被害に遭われました方々へ心よりお見舞い申し上げるとともに、お亡くなりになられた方々へご冥福をお祈り申し上げます。

弊社も大きな被害を受けましたが、全国各地、数え切れないほどのご支援をいただき、再起することができました。その感謝の気持ちは、何年経っても忘れてはいけないことだと思っております。現在は缶詰、加工品、冷凍原魚、乾燥品を柱とし、三ヶ所の工場が稼動しております。これからも、皆様に愛され続ける安全で美味しい商品作りに社員一同励んでまいります。

経営理念

私共、株式会社木の屋石巻水産は、昭和32年11月に創業し「社是」とし「鯨食文化の保存と継承」する事を経営理念の柱として、皆様の食卓に鯨製品を初めとした各種缶詰、水産加工品を提供しております。

1. 新商品開発に全力を尽くす。
   水産加工品メーカーのモデル
2. 前向きに考える。
   チャレンジ・前進・進歩・成長
3. 鯨食文化の保存。
   使命感・社会的役割

（商品と新商品開発）

当社は、日本有数の豊かな三陸の海が目の前に広がる好条件の基、日々研鑽しお客様に喜んでいただける製品作りをモットーとし、新鮮な原材料を使用し、港町ならではの高品質な商品を作り上げております。

〈主な受賞歴〉

平成8年	宮城県水産加工品品評会 「カレイの縁側醤油煮込み」 農林水産大臣賞受賞
平成9年	農林水産祭水産部門 「カレイの縁側醤油煮込み」 内閣総理大臣賞受賞
平成17年	第31回 宮城県水産加工品品評会 「くじらユッケ」 水産庁長官賞受賞
平成21年	宮城県より富県宮城グランプリ 特別賞受賞
平成22年	七十七ビジネス大賞受賞
平成27年	FOODEX JAPAN2015 ご当地缶詰グランプリ 「金華さば味噌煮」 最高金賞受賞
平成27年	第2回新東北みやげコンテスト 「やわらか小女子佃煮(白胡麻)」 優秀賞受賞

上記商品以外にも「さんま」「さば」「いわし」の缶詰、そして石巻港・女川港に水揚げされた旬の「小女子（こおなご）」「花こえび（オキアミ）」を水揚げ当日に加工した商品もございます。さらに昔からの美味しさを伝承した「鯨の大和煮」は、創業以来変わらぬご愛顧をいただいております。

缶詰・加工品のOEM等も承りますので、ご希望の方は弊社営業までお問い合わせください。

工場設備

魚町本社工場

小女子・花こえび（オキアミ）製造ライン

冷凍庫（1,600t×2）

魚町第二工場

加工室

燻製機

美里町工場

缶詰製造ライン

直売所・イベントスペース