

長年の経験を基盤に実験を繰り返し、 食べやすくおいしい商品を開発

90年余り、水産加工に携わってきた経験をもとに、おでんと魚総菜を製造。県水産技術総合センターの実験棟を活用し、試行錯誤を重ねて独自のレトルト技術を磨き、より食べやすく、おいしい商品を提供しています。



代表取締役社長
ひらつか りゅういちろう
平塚 隆一郎さん

山徳平塚水産株式会社

添加物未使用でも長期保存ができる技術で他社と差別化を図る

山徳平塚水産の魚総菜は、魚が敬遠されるおもな理由と言われる「骨があること」と「生臭さ」、この2つの課題を解決しています。骨は通常の2倍以上の時間をかけて煮込むことで柔らかくし、食品添加物を使用せず常温で長期保存ができるレトルト加工をしています。おいしさと手軽さを両立させ、他社にはない独自性を実現しています。



世界でも有数の漁場を有する石巻だからこそ、入手できる新鮮なサバやサンマ、イワシなどを、丁寧に手作業でさばっていきます。これらの魚総菜だけでなく、おでんなどのレトルト商品も、袋詰め後に熱湯で加熱殺菌することで、袋内は無菌状態となり、より安心して味わうことができる商品になります。

POINT

一晩中、水さらしを行って不純物を取り除き、魚特有の生臭さを解消しています。水に空気を注入して揺らすことで得られる効果も、おいしさの創出につながっています。



お問い合わせ

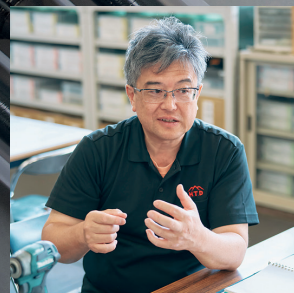
山徳平塚水産株式会社

宮城県石巻市魚町2-8-9
☎ 0225-22-0171
🌐 <https://www.yamatoku-h.jp>



磨き続けた技術と経験で オーダーメイドにも対応

ネジを入れる穴にネジ山をつくるタップと、ネジになる前の棒にネジ山をつくるダイスを中心にネジ切り工具を製造。特注に応える高い技術でつくられる汎用品も、自社ブランド「H.T.D.」として国内外に出荷しています。



営業部 営業副部長
ふくはら ゆたか
福原 豊さん

株式会社早坂精密工業

設計図通りの精密な仕上げで 世界のものづくりを支える

ものづくりに欠かせないネジは、製品の形を維持し、機能を果たすための要。少しのゆがみも許されない正確性が求められる中、早坂精密工業には、中心軸を基準にゆがみのないタップをつくる技術があります。中でも6角軸ドリル付きタップは、これだけでネジ穴加工が可能なおことから、そのオリジナリティにも注目が集まっています。



何十という工程を経て完成するネジ切り工具の製造過程の中で、特に同社の技術の高さが活かされているのが、金属に高熱を加えて高温状態にし、急冷することで硬化させる「焼入れ」と、加工後のネジ山を砥石で研削する「ネジ研」です。お客さまが安心して使える製品を届けようとする思いが、技術向上の源です。

POINT

同社のすべての製品は、決められた形状を削り出すための「刃物」です。「刃つけ」の工程には、材質の特徴を見極める目と、誤差のない仕上がりをかなえる技術が求められます。



お問い合わせ

株式会社早坂精密工業

宮城県加美郡加美町羽場屋敷前3番1-1
☎ 0229-63-2535
🌐 <https://www.htd-m.co.jp>

