

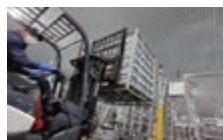
11



たかはしすいんさん かぶしきがいしゃ

高橋水産 株式会社

気仙沼魚市場を中心に、三陸に水揚げされるサバ・サンマ・イワシ・カツオなどを買い付けし、自社工場で選別処理をして冷凍しています。得意先は全国の様々な食品加工業者さんのほか、冷凍コンテナに載せて海外輸出も行っています。



我が社自慢の商品



SAMURAI Premium Quality Frozen Seafoods

日本の美味しいお魚は、海外でも特に人気があります。そこで 2009 年に立ち上げたのが "SAMURAI" (サムライ) ブランドです。ベトナム・タイなどのアジア向けのほか、西アフリカなどにも展開していて、今ではブランド指定で注文が入るほどです。

先輩社員の声

担当している業務

製造主任。選別処理工場で、生産ラインのオペレーションを行っています。また、水揚げがない日は機器類のメンテナンスや整備などを行っています。

入社を決めたきっかけ

最初は、大量に流れてくる魚に圧倒されてしまいました。サバやイワシ、カツオなどが信じられないスピードで処理されていくんですが、自分が現場の一員としてスムーズに仕事がこなせるようになってくるとやりがいを感じます。扱う魚の種類や処理の方法も様々ですが、その都度先輩たちと工夫しながら対応しています。とにかく全員でいいものを作ろう、といういざというときの団結力がすごいですね。



入社後のイメージ

1ヶ月後	6ヶ月後	1年	3年	5年
簡単な作業を覚えてもらいます。	製造ラインに入ってもらい、まずは働くペースがつかめてきます。	日々処理される大量の魚にも慣れてきて、ワークリフト講習を受け、出来る作業の幅が広がっていきます。	機器類の操作やメンテナンスも少しずつ覚えてもらいます。	製造ラインで使用する冷凍機械免許を取得してもらったり、キャリアアップが見込めます。



我が社の強み

当地域を代表する産業であるものの、過酷で辛いイメージのある水産業界ですが、弊社の工場は一味違います! 重労働や繰り返し作業はできる限りの機械化・自動化を進めています。その設備は業界でもトップクラス。全国の同業者や機械メーカーさんが見学に来るほどです。うちの商品を使ってくれるお客さん、働いてくれるスタッフ、魚を獲ってきてくれる漁師さん、関係するみんなにとってプラスになるような仕事をしていきたいですね。

高校生へメッセージ

気仙沼には日本全国からたくさんの漁船が集まります。弊社は 2018 年から 3 年連続で気仙沼魚市場で買付数量トップの会社です。仕事を通じて「地域の産業に大きく貢献しているんだ!」という実感を得ることができると思います。やる気のある皆さんをお待ちしています!



常務取締役
高橋大海さん

企業概要

〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 128-1

代表者：高橋一彦
設立年：1961 年
従業員数：30 名
電話番号：0226-22-3810
ホームページ：
www.daiuroco.co.jp