

27



ゆうげんがいしゃ だいかつすいさん

有限会社 大勝水産

海産物（ホタテ、ワカメ、ホヤ）の加工販売をしています。歌津で水揚げされた中でも、選びに選び抜いた“極上”の海産物を、バツグンの鮮度でお届けします！



我が社自慢の商品



ホタテ貝柱、ボイルほや、ボイルわかめ

我が社では、新鮮なホタテ、ホヤ等を厳選して仕入れることはもちろん、作業に使う海水にもとてもこだわっています！ きれいな歌津の海から原水をくみ上げ、さらに二重濾過（殺菌）した海水を使用しています。こういったこだわりが、弊社商品の美味しさにも繋がっています。

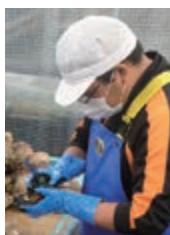
先輩社員の声

担当している業務

業務全般

入社を決めたきっかけ

体を動かす仕事ですので大変なときもありますが、その分やりがいもある仕事です！ 会社から一歩外に出れば、歌津の海が目の前に広がっています。海の恵みを全身で感じながら、四季折々の海産物を丁寧にお客様にお届けする仕事です。水場での仕事がほとんどですので、長靴やカッパの着用が必要になります。大変な作業もみんなで連携して取り組みますので、一緒に少しづつ成長ていきましょう！



我が社の強み

現在は、社員はみんな家族です。地元が好き、海が好き、水産物が好き、体を動かしたい方は、ぜひ一緒に仕事をしませんか？ デスクワークやパソコンが苦手な方でも大歓迎です！ 原則週休2日で残業もほとんどなく、質の良い仕事のためには適度な休憩も欠かせません。おかげさまで全国各地から注文をいただいている。「歌津にこんな美味しいものがあるんだ」と知ってもらえるこの仕事を、私はとても誇りに思っています。

高校生へメッセージ

どんな仕事でも、慣れるまでは大変かもしれません。我が社では、1年をとおしての作業内容が大体決まっていますので、ひとつずつ仕事を覚えていくよう家族みんなでサポートします。仕事をしてお客様に喜んでもらう…そして働くことの楽しさを知ってもらえばと思っています。

入社後のイメージ...

4月～翌年2月

5月～7月

2月～翌年4月

ホタテの選別、箱詰め、剥き殻を剥いて身を取り出す作業をします。

ホヤの選別、箱詰め、剥き殻を剥いて身を取り出す作業をします。

ワカメの芯抜き、メカブ削ぎ(茎からメカブを切り取る)



企業概要

〒988-0433
宮城県本吉郡南三陸町歌津字馬場160-3



代表取締役
三浦元弥さん

代表者：三浦元弥
設立年：1983年
従業員数：3名
電話番号：0226-36-2441
ホームページ：
<http://www.daikatsusuisan.net/>