

他社製品の加工や製造を請け負うことを希望する水産加工企業

※ この表は、水産加工企業から宮城県に寄せられた情報をまとめたものです。

※ 県では、業者間の契約の仲介、斡旋・調整などはいりません。各企業の連絡先まで、直接ご相談ください。

※ この表への掲載などのご希望は、宮城県水産林政部 水産業振興課 流通加工班（TEL：022-211-2931）までご連絡ください。

（令和7年5月23日現在）

会社名と連絡先（順不同）		受託可能な項目	使用する加工機器など	ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
（株）ミナト水産							
代表取締役	畠山正志	各種 寿司ネタ加工	3D凍結，X線，金属探知機	製品ベース 100k以上	相談	12月～1月	
	【電話】 0226-48-5112	各種 油調品・パン粉付け・粉付け	自動フライヤー，パン粉付け機	製品ベース 100k以上	相談	12月～1月	
	【住所（工場）】 気仙沼市赤岩港128-4	各種 煮魚・焼魚	コンベクション，焼成機	製品ベース 100k以上	相談	12月～1月	
		リパック・盛込み・トッピング	ライン製造	製品ベース 100k以上	相談	12月～1月	
		各種 製品		製品ベース 100k以上	相談	12月～1月	
		各種 巻き芯	ライン製造	5千本以上 20万未満	相談	12月～1月	
（株）ヒットエスフーズ							
営業部課長	荻原秀一	漬魚加工	センターカット機，三枚卸し機など	フィレ約500kg，切身約300kg	赤魚，鰯ホッケ，鯖，鮭，銀鯰など	11月～1月	包装形態はトレーパック，業務用バルク，深絞りパックが可能
	【電話】 022-362-5788	フィレ加工	センターカット機，三枚卸し機など	約500kg	赤魚，鰯ホッケ，鯖，鮭，銀鯰など	11月～1月	包装形態はトレーパック，業務用バルク，深絞りパックが可能
	【住所（本社・工場）】 塩釜市新浜町3-26-1	切身加工	センターカット機，三枚卸し機など	約300kg	赤魚，鰯ホッケ，鯖，鮭，銀鯰など	11月～1月	包装形態はトレーパック，業務用バルク，深絞りパックが可能
（株）武田の笹かまぼこ							
代表取締役社長	武田武士	播漬（石臼を使用し混ぜ合わせる）	石臼	100kg	特になし	10月～12月	
	【電話】 022-366-3355	すり身を焼く	焼路	100kg	特になし	10月～12月	
	【住所（本社・工場）】 塩釜市港町2-15-31	真空包装	深絞り真空包装機	100kg	特になし	10月～12月	
		ビロー包装（和紙包装）	ビロー包装機	100kg	特になし	10月～12月	
		金属探知	金属探知機	100kg	特になし	10月～12月	
（株）木の屋石巻水産							
営業部課長	鈴木誠	缶詰	巻締機・殺菌釜	5000缶～	さば、いわし、鯨 等 （希望の魚種あれば一度ご相談ください。また原料支給も承ります。）	11月～2月	
	【電話】 0229-29-9429						
【住所（工場）】	遠田郡美里町二郷字南八丁2-2						

会社名と連絡先（順不同）		受託可能な項目	使用する加工機器など	ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
末永海産（株）							
取締役営業部長	末永康也	レトルト	レトルト殺菌装置			1月～5月	
【電話】	0225-24-1519	燻製	燻製機			1月～5月	
【住所（本社）】	石巻市塩富町2-5-73	CAS凍結	CAS凍結機			1月～5月	
ダイショウ水産（株）							
代表取締役	大堀勝	切身加工	人手				フィーレから切身加工ラウンド、ドレスは要相談
【電話】	0225-93-9731	味付け、真空パック	真空機				内容により要相談
【住所（本社）】	石巻市松並2-1-2	一次処理、二次処理	人手、センターカット機、重量選別機など				チルド庫、簡易冷凍庫あり 内容により要相談
（株）高浜							
商品部部長	酒井宏光	レトルト加工食品	レトルト設備（高温高圧調理殺菌装置） レトルトパウチ	内容量・包装形態により異なる。 ※自社レトルトパウチ製品の場合は約2,100パック（内容量420g、包装サイズ140×210mm）		8月～1月	・袋詰済製品のレトルト殺菌のみ可 ・使用素材に前処理が必要な場合はご相談ください。 ・カン、便のレトルト殺菌不可。
【電話】	022-365-1116						
【住所（本社）】	塩釜市真山通3-1-10						
マリンプロ（株）							
代表取締役	藤原公一	レトルト加工（パウチ）	縦型自動包装機 レトルト殺菌機 液体充填機 窒素ガス充填	1000P～ 10000P	－	1月 ～ 3月	
【電話】	0225-73-4515	レトルト加工（深絞り）	深絞り包装機 レトルト殺菌機	5000P～ 15000P	－	1月 ～ 3月	
【住所（本社・工場）】	石巻市北村字大尻三、3-1	レトルト加工（パウチ）	手詰めシール機 レトルト殺菌機 液体充填機	100P～ 3000P	－	1月 ～ 3月	

会社名と連絡先（順不同）		受託可能な項目	使用する加工機器など	ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
（株）丸荒							
代表	及川吉則	缶詰、パウチ	レトルト				
【電話】	0226-48-5625	乾燥機	乾燥機				
【住所（本社・工場）】	本吉郡南三陸町志津川字大森町201-2	プロトン冷凍	プロトン冷凍				
		切り身加工	切り身加工				
		燻製装置	燻製装置				
		焼く、蒸す	過熱蒸気焼成機				
		エキス化	エキス化装置				
		ボイル・ブランチング	ボイル・ブランチング				
		深絞り真空包装機	深絞り真空包装機				
（株）石渡商店							
代表取締役	石渡久師	レトルト加工（スープ等）	レトルト殺菌装置	レトルトパウチ/1000p		10月～12月	試作，レシピ作りもご協力致します。
【電話】	0226-22-1893	冷凍食品（海産物を使用した珍味等）	充填機、X線異物除去	1000p程度		10月～12月	試作，レシピ作りもご協力致します。
【住所（本社・工場）】	気仙沼市松崎柳沢228-107	瓶詰	真空巻締機	2000本程度			試作，レシピ作りもご協力致します。瓶の形状変更に伴う型の変更等は生じます。
マルヒ食品（株）							
製造部長	大森信悦	切身加工	手切り	3000～20000食程度	フィレー加工済原料	要相談	冷凍バラ凍結、真空包装、深絞り包装、漬け魚可
【電話】	0229-57-1330	惣菜加工	真空包装機、深絞り包装機、スチームコンベクション	2000～5000食程度	フィレー、切身加工済原料	要相談	焼成、煮魚
【住所（本社・工場）】	大崎市鹿島台木間塚字西沢172-1	弁当加工	トップシール機	2000～3000食	フィレー、切身加工済原料	要相談	米飯、食肉、野菜等トッピング、調理加工可
山徳平塚水産（株）							
代表取締役社長	平塚隆一郎	レトルト	レトルト殺菌装置	1000P		9月～12月	真空パックも受託可能
【電話】	0225-22-0171						
【住所（本社・工場）】	石巻市魚町2-8-9						
大興水産（株）							
工場生産部長	佐藤博之	フィレ加工	フィレマシン，トンネルフリーザー	魚種により要相談	ブリ、タラ、シイラ、サバなど	11月～3月	
【電話】	0225-22-2136	凍結加工	急速凍結庫	要相談	カツオ、マグロなど	11月～3月	
【住所（本社・工場）】	石巻市魚町2-6-8						

会社名と連絡先（順不同）		受託可能な項目	使用する加工機器など	ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
（社福）仙萩の杜							
就労支援員・営業スタッフ	阿部浩介	燻製	スモークマシン		魚貝類切り身，粒	特になし	
	【電話】	022-783-3250					
	【住所（本社・工場）】	仙台市宮城野区日の出町1-5-30					
（株）ヤマホンベイフーズ							
代表取締役	山本文晴	凍結・解凍，佃煮など（要相談）			サンマ	要相談	
	【電話】	0225-50-2660	凍結・解凍，漬魚加工，フィレ加工，刺身加工など（要相談）		ギンザケ	要相談	
	【住所（本社・工場）】	牡鹿郡女川町針浜字浜中369番地	凍結・解凍，漬魚加工，フィレ加工，刺身加工など（要相談）		サーモン	要相談	
（株）海祥							
取締役生産管理部長	大友幹也	佃煮	煮炊攪拌機（回転釜）			9月～12月	レシピなどに基づき製造
	【電話】	022-302-4130	加熱惣菜調理－1 ・煮炊攪拌機（回転釜） ・真空冷却機 ・プラストチラー			9月～12月	レシピなどに基づき製造
	【住所（本社・工場）】	名取市関上東2丁目3番地の1	加熱惣菜調理－2 ・スチームコンベクションオープン ・プラストチラー	490mm×295mm×20段		9月～12月	レシピなどに基づき製造
		液体小分け充填包装（固形含）	・モノノポンプ ・デボジタ			9月～12月	たれなどの液体の充填包装、固形物を含む流動性のある食品の充填包装（50g以上の内容量）
		裁断（細断）	高速裁断機350II			9月～12月	するめ等の裁断（細断）
		異物選別－1	色彩選別機			9月～12月	釜揚げしらす、しらす干しなどのウエット～微乾燥小魚の異物選別
		異物選別－2	・磁力 ・風力 ・フルイ ・静電気帯電一体型ライン			9月～12月	ちりめん、小女子、素干しえびなどの半乾燥～乾燥魚介類の異物選別
		異物選別－3	LED選別機			9月～12月	ウエット、乾燥に関わらず広範囲にわたる原料の異物選別
		自動計量充填・小分け包装	トレイシーラー			9月～12月	低酸素包装による日持向上包装
		小分け包装	深絞包装機			9月～12月	深絞包装（硬質、軟質共に可能）
（株）カネモト畠山水産							
工場長	伊東 登	切り身加工	人手		輸入魚含む殆どの魚種	12月～1月	
	【電話】	0226-22-2669	切り身味付け		輸入魚含む殆どの魚種		レシピに基づき加工 味噌漬け・酒粕漬け・醤油漬け等
	【住所（本社・工場）】	宮城県気仙沼市松川296番地	真空パック包装	真空パック機			
			冷凍品製造	マイナス30℃冷凍庫			IQF可能
			イカ加工	皮とり機・短冊機			刺身用不可

会社名と連絡先（順不同）			受託可能な項目	使用する加工機器など	ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
(有)千田商店								
製造部 工場長 【電話】 【住所（本社・工場）】	高橋一浩 0225-21-6754 宮城県石巻市魚町1丁目29番地4	各種寿司ネタ・うす切り	斜めスライサーなど	要確認	サーモンなど	5月～7月	最低受託量 10kg	
		各種切り身・漬け魚	深絞り真空機	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		各種センターカット・フィーレ等	センターカット機（大・小）	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		生食用トリム加工（骨なし）	皮剥き機、真空包装機等	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		干物商品	冷風乾燥機	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		加熱調味	回転釜、スチームBOX	〃	牡蠣・ホタテなど	5月～7月	〃	
		ソース・ペースト	乳化機・充填機	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		調味液個包装	ピロー機	〃	ボン酢・醤油など	5月～8月	〃	
		包装	深絞り真空機	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		フレーク加工	スチームBOX	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		原料凍結	パン凍結	〃	各種対応	5月～7月	〃	
		ズワイカニ製品（HP・HC・化粧箱）	サイドC、CC、殻剥き	〃	生・ボイル	5月～7月	〃	
		トラパカニ製品（HP・HC・シュリンク）	サイドC、CC、殻剥き	〃	生・ボイル	5月～7月	〃	
		国産蟹のボイル加工	回転釜、スチームBOX	〃	紅ズワイ・毛かに	5月～7月	〃	
		ピッキング・小口発送（宅配便）	自社冷蔵庫	〃	各種対応	要相談	要相談	
(株)センシン食品								
専務取締役 【電話】 【住所（工場）】	高橋大善 022-796-2339 宮城県名取市関上東2丁目8-3	生食用スライス（原料/鮮魚・ドレス・フィーレ）	手作業 / ブリザード凍結機	50kg～500kg/月	ほぼ全ての魚種	11月～12月	・指定グラム数の真空パックにしてお渡し	
		切り身（原料/鮮魚・ドレス・フィーレ）	手作業 / ブリザード凍結機	50kg～500kg/月	ほぼ全ての魚種	11月～12月	枚/グラム指定可 ピンボーン処理可(除去率応相談)	
		パン粉、打ち粉等のバター付け（エビフライ、牡蠣フライ、ホタテフライ等、魚以外も対応可能）	手作業 / ブリザード凍結機	50kg～500kg/月	ほぼ全ての魚種	11月～12月		
		調味、真空包装	真空包装機/充填機	50kg～500kg/月	ほぼ全ての魚種	11月～12月	漬け丼、ねばねば海鮮漬け等 ※内容により応相談	
		鮮魚一次加工（エラハラ抜き、切り身等）	手作業	50kg～5000kg/月	ほぼ全ての魚種	11月～12月	ノンフローズンでお戻し	
		蒸し調理	スチームコンベクションオープン	50kg～200kg/月	牡蠣、ホタテ、タコ等	11月～12月	焼き、煮る、等は不可	