

## 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・調整などは行いません。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6年12月2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	1ロットの量など	対応魚種など	受託困難な期間	備考
<b>（株）ミナト水産</b>						
代表取締役 【電話】 【住所（工場）】	富士正志 0226-48-5112 気仙沼市赤岩港128-4	各種 寿司ネタ加工 各種 油調品・パン粉付け・粉付け 各種 煮魚・焼魚 リパック・盛り込み・トッピング 各種 製品 各種 巻き芯	3D凍結、X線、金属探知機 自動フライヤー、パン粉付け機 コンベクション、焼成機 ライン製造 ライン製造	製品ベース100k以上 製品ベース100k以上 製品ベース100k以上 製品ベース100k以上 製品ベース100k以上 5千本以上 20万未満	相談 相談 相談 相談 相談 相談	12月～1月 12月～1月 12月～1月 12月～1月 12月～1月 12月～1月
<b>（株）ヒットエスフーズ</b>						
営業部課長 【電話】 【住所（本社・工場）】	荻原秀一 022-362-5788 塩釜市新浜町3-26-1	漬魚加工 フィレ加工 切身加工	センターカット機、三枚卸し機など センターカット機、三枚卸し機など センターカット機、三枚卸し機など	フィレ約500kg、切身約300kg 約500kg 約300kg	赤魚、縞ホッケ、鯖、鮭、銀鯉など 赤魚、縞ホッケ、鯖、鮭、銀鯉など 赤魚、縞ホッケ、鯖、鮭、銀鯉など	11月～1月 11月～1月 11月～1月
<b>（株）武田の笹かまぼこ</b>						
代表取締役社長 【電話】 【住所（本社・工場）】	武田武士 022-366-3355 塩釜市港町2-15-31	播漬（石臼を使用し混ぜ合わせる） すり身を焼く 真空包装 ピロー包装（和紙包装） 金属探知	石臼 焼路 深絞り真空包装機 ピロー包装機 金属探知機	100kg 100kg 100kg 100kg 100kg	特になし 特になし 特になし 特になし 特になし	10月～12月 10月～12月 10月～12月 10月～12月 10月～12月
<b>（株）木の屋石巻水産</b>						
営業部課長 【電話】 【住所（工場）】	鈴木誠 0229-29-9429 遠田郡美里町二郷字南八丁2-2	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

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
<b>末永海産（株）</b>						
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	
<b>ダイショウ水産（株）</b>						
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
<b>（株）高浜</b>						
商品部部长 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140x210mm）		8月～1月	・袋詰済製品のレトルト殺菌のみも可 ・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）】 塩釜市貞山通3-1-10						
<b>マリンプロ（株）</b>						
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
<b>(株) 丸荒</b>						
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				
<b>(株) 石渡商店</b>						
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。
<b>マルヒ食品（株）</b>						
製造部長 大森信悦	切身加工	手切り	3000～20000食程度	フィレ加工済原料	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、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、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
<b>山徳平塚水産（株）</b>						
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						
<b>大興水産（株）</b>						
工場生産部長 佐藤博之	フィレ加工	フィレマシ、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
<b>(社福) 仙萩の杜</b>						
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						
<b>(株) ヤマホンベイフーズ</b>						
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	
<b>(株) 海祥</b>						
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 ・ブラストチラー			9月～12月	レシピなどにに基づき製造
【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 ・ブラストチラー	490mm×295mm×20段		9月～12月	レシピなどにに基づき製造
	液体小分け充填包装（固形含）	・モノポンプ ・デポジタ			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）
<b>(株)カネモト島山水産</b>						
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
有限会社千田商店						
製造部 工場長 高橋一浩	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
【電話】 0225-21-6754	各種切り身・漬け魚	深絞り真空機	〃	各種対応	5月～7月	〃
【住所（本社・工場）】 宮城県石巻市魚町1丁目29番地4	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	〃
	タラバカニ製品（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