



当社では「魚類冷凍冷蔵加工業」を営んでおり、サメ、サンマ、サバを主体とした水産物の加工製品を製造しています。気仙沼魚市場に水揚げされた魚を買い付け、当社工場で選別から加工処理まで行う水産加工原料の製造会社です。

# 10

## 協 協同水産 株式会社

### 企業概要

所在地：988-0247 宮城県気仙沼市波路上内沼 16  
 設立年：1984 年  
 従業員数：37 名  
 電話番号：0226-27-4400  
 WEB：http://www.kyodo-suisan.co.jp/



WEB

### Step Up 入社後のイメージ

#### 入社後



魚市場に水揚げされる魚の加工処理を行い、製造ライン全般の流れを覚えてもらいます。随時、フォークリフトや各種資格の取得、講習などを受けてもらいます。

#### 4~7月



サメは一年中水揚げされ、4~7月がサメの盛漁期です。ヨシキリサメ、アオサメ、モウカサメを主に加工します。

#### 9~12月



サンマの水揚げがあります。

#### 12~2月



サバの水揚げがあります。

#### 2年目以降



適性により、各部門への配属になります。

### 先輩社員の声

(入社6年目)  
気仙沼高校出身



気仙沼の産業の力になりたくて地元の会社を選びました。サメのことについて何も知らず、大きさや種類の多さに驚いていましたが、気付かぬうちに「気仙沼のフカヒレ」を守る一員になっていたことを嬉しく思います。今では、市場での買い付けから加工処理まで幅広く業務を行っています。個性豊かで、経験豊富な先輩がみなさんの入社を待っています！

### 会社の業務内容

- 営業部門 商談、商品の提案、納品
- 仕入部門 原魚の買い付け
- 製造部門 商品の加工、製造、梱包
- 品質部門 品質管理および記録
- 総務部門 事務全般、経理

#### 会社見学

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

#### インターンシップ

●受入可/詳細(人数・日時等)は要相談

### ★★★★おすすめポイント★★★★

小さい会社なので一人ひとりが大事な戦力となり、みんなで協力して日々の業務にあたっています。資格所得や講習にも積極的で、実際に私はフォークリフト、第二種冷凍機械を取得、HACCP講習を受講しました。

また、様々な魚を扱うので、普通に家で魚をおろして食べるようになってしまいました。

