

かぶしがいしゃ もりや

株式会社 モリヤ

サンマ、サバ、ニシン、イワシ等を中心に、モリヤ製法（骨まで食べられる身がふっくらした栄養豊富な魚類加工品の製造方法）に煮付けや焼き工程を加えて、コンビニやデパ地下の有名弁当、学校給食などに加熱調理済み商品の提供をしています。



20

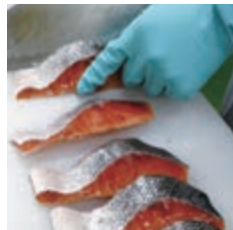


我が社自慢の商品



骨まで食べられるサンマ塩焼き

全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜2021」のお弁当部門で、4万3千点の中より「骨まで食べられる三陸産秋刀魚と秋の味覚御膳」という商品が最優秀賞を受賞致しました。メディアでも多く取り上げられており、新たな魚商品の可能性を秘めており、多く問い合わせをいただいております。



先輩社員の声

担当している業務

製造部門

入社を決めたきっかけ

高校時代は産業経済科の授業で、サンマの缶詰め製造も体験していたので、仕事内容に関しては特に問題なくこなすことが出来ました。今では取引先 1 社を自分が担当しており、仕入れ数量から歩留まりを計算して製品数量を算出したり、製造計画を組んだり、先方担当者との打合せ等を、先輩の方々からの指導を受けながら行っております。これからも日々工夫と責任を持ちながら、業務に取り組んでいきたいです。



入社 2 年目
気仙沼向洋高校出身
畠山元希さん

入社後のイメージ

入社後

煮魚、焼魚の製造に付帯する作業
↓
加熱後→冷凍→包装の一連作業、
及び運搬作業になります。



1年後

入社 1 年後には、
得意先のうち 1 社の担当を任せられ、
原料引取りから出荷までの
製造計画及び対応をしております。



我が社の強み

弊社は東日本大震災で社屋を流失後、2018 年気仙沼赤岩加工団地に新工場を設立致しました。3 年経過致した現在では、日本冷凍食品協会の認定工場、HACCP 認定を受けております。衛生的な工場で品質管理を徹底した中で製造した安心安全な美味しい商品を、全国の皆様にお届けして参ります。

高校生へメッセージ

高校生の皆さん！衛生的な工場で、お子様から高齢層の方々にも喜んで頂ける、美味しい商品作りをしましょう！また、共にアイデアを出し合って、新しい商品開発に挑戦しませんか？是非、お待ちしております。



総務部長
楠美美恵さん

企業概要

〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 168-7

代表者：守屋守昭
設立年：1993 年
従業員数：38 名
電話番号：0226-24-8500
ホームページ：
<http://www.kesenuma-moriya.jp/>