

# 受託製造を請け負っている水産加工企業

※ 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・調整などを行いません。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4年3月1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
<b>（株）ミナト水産</b>						
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
<b>（株）ヒットエスフーズ</b>						
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，縞ホッケ，鯖，鮭，銀鱈など	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，縞ホッケ，鯖，鮭，銀鱈など	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，縞ホッケ，鯖，鮭，銀鱈など	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
<b>（株）武田の笹かまぼこ</b>						
代表取締役社長	武田武士	播漬（石白を使用し混ぜ合わせる）	石白	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
		ピロー包装（和紙包装）	ピロー包装機	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
<b>（株）木の屋石巻水産</b>						
営業部課長	鈴木誠	缶詰	巻締機・殺菌釜	5000缶～	特になし	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					
<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

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>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（高温高压調理殺菌装置） 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>マリプロ（株）</b>						
代表取締役	藤原公一	レトルトパウチ食品の製造	シャワー式高温高压殺菌釜	3000袋～		主原料は魚・肉・野菜など多種対応可
【電話】	0225-73-4515					
【住所（本社・工場）】	石巻市北村字大尻三3-1					
<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	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	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	要相談	米飯、食肉、野菜等トッピング、調理加工可

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
<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	4月～10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	4月～10月	
【住所（本社・工場）】 石巻市魚町2-6-8						
<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 ・プラスチックラー			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 ・プラスチックラー	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）