



株式会社 鮮冷は、

昭和20年代より三陸の豊富な魚介を通じ、冷蔵冷凍事業に携わってきた株式会社石森商店と、
高い水産加工技術でお客様のニーズに応えつづけてきた株式会社岡清が、
それぞれの強みを生かし、より付加価値の高いサービスを提供するために生まれた会社です。



◎沿革

石 株式会社 石森商店 × 株式会社 **岡清**

昭和23年	初代がカキの行商を始める	昭和22年 3月	初代が青果物商「岡商店」を創業
昭和20年代後半	女川町鷺神浜で石森商店(通称:石森カキ屋)として東北一円にカキ・ホヤ・ワカメの出荷を始める	昭和35年 5月	5月24日チリ地震津波により被災
昭和30年代	カツオ・イカ等鮮魚出荷を開始 女川町内で工場稼働開始	昭和36年 4月	商号を岡清商店として水産物の取り扱いを始める
昭和35年	5月24日チリ地震津波により被災	平成 2年 7月	株式会社岡清を設立
昭和30年代後半	本社及び工場を女川町黄金町に移転	平成 3年 9月	本社社屋及び水産物加工工場新設
昭和44年11月	株式会社石森商店を設立(資本金600万円) 工場を大沢(浦宿浜字寄木)に移転し冷蔵・冷凍事業に参画 カキ中心の事業からサンマ等鮮魚、冷凍中心の事業に移行	平成 6年 3月	お魚センター移転及び新設
昭和50年	2号冷蔵庫及び1号凍結庫を新設	平成13年 3月	第2工場(三陸前浜工場)取得
昭和57年	凍結能力を日産100t規模に拡大	平成16年12月	北海道鹿部町に加工場兼活魚蓄養施設を新設
平成 2年	商法改正に伴い資本金1,000万円に増資	平成17年 4月	石巻しみん市場内に「おさかな市場おかせい2号店」を出店
平成 4年	3,000tの冷蔵庫(3号冷蔵庫)を新設	平成17年 5月	資本金4,000万円に増資
平成23年 3月	東日本大震災により本社を全壊流失	平成18年10月	資本金4,100万円に増資
平成26年 5月	本社住所を浦宿浜字寄木に正式移転	平成23年 3月	東日本大震災により店舗2カ所工場2カ所全壊流失
		平成23年 7月	本社工場の一部を修繕し営業再開
		平成23年10月	本社工場内におさかないちばおかせいを応急復旧し開店
		平成24年 3月	本社工場復旧工事完了
		平成25年 6月	株式会社岡清 第2工場再建・竣工稼働開始

◎会社概要

会社名	株式会社 鮮冷
代表者名	代表取締役会長 岡 誠 代表取締役社長 石森 洋悦
設立年月日	平成25年3月27日
資本金	5,000万円
事業内容	鮮魚販売・冷凍品製造販売・食品製造販売



〒986-2281 宮城県牡鹿郡女川町石浜字高森25番地1



☎ 0225-25-5100
☎ 0225-25-6100

🔍 onagawa-senrei.co.jp
✉ onagawa-senrei.co.jp



●鮮冷の強み

目利き



生産者と共に育てきた確かな信頼

圧倒的な魚種を誇る三陸沖の漁場で、地元の生産者との連携を大切に、確かな信頼関係を育んできました。季節や天候による環境の変化にも最大限適応し、安定的に品質の高い製品を提供する「目利き力」こそが私たちの財産です。

先進の設備と培われた職人技の融合

鮮度や素材そのものの味を守るために、先進の設備を導入しました。高い技術力を最大限に活かしながら、加工に携わる一人ひとりの職人が素材に対する知識と情報を共有し蓄えていくことで、新たな品質の高みを目指します。

技術力



お客様の声と常に向かい合う商品づくり

三陸の海の恵みをもその場で提供する飲食店や小売店舗の運営や連携の実績をもとに、常に変化するお客様の声や市場の潜在ニーズに応えるべく、新しくよりよい商品のためのマーケティングと商品開発を継続して行っています。

開発力

世界水準の安全安心を自社のスタンダードに

食材や加工方法への安心感は、美味しさにとって欠かせない要素です。私たちは、食品安全に関する高水準の要求に応えるため、世界に通用する高度衛生規格FSSC22000を取得いたしました。今後もさらに高い水準の食の安全を求めてまいります。



安全



女川の「うまい！」を世界へ

三陸産を中心とした国産の水産物にこだわり、安全で安心な「食」を女川から日本全国へ、そして世界へお届けします。

世界三大漁場のひとつである三陸の海と豊かな森に囲まれた女川から、美味しいお魚を長年日本全国へお届けしてきた石森商店と岡清。その二社の仕入れの強みと高い技術に、あらゆる先進の設備が加わって生まれたのが「株式会社鮮冷」です。

●先進の生産設備

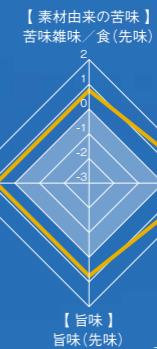
■CAS(Cells Alive System)の導入

細胞を壊さずに凍結することを可能とした先進の凍結技術＝CAS(Cells Alive System)。世界で初めてのCAS装置とトンネルフリーザーの組み合わせによる凍結加工。生の味わいそのままの鮮度と旨味を長期間保つことを可能とした、全く新しい「SASHIMI-GRADE」商品をご提供いたします。



「CAS FRESH」はCAS凍結加工を施した商品のうち、安全性と美味しさを極めた商品にのみ与えられる最高品質の証です。

▼「一般凍結ほたて貝柱」をゼロとした場合の値



※1.0の差が濃度差約20%(大多数の人が異なる味わいと感じる濃度差)を示します。後味についてはこの限りではありません。

●味香り戦略研究所※による比較分析結果

「一般凍結ほたて貝柱」と比べて「CAS凍結ほたて貝柱」は全体に味が強い

「一般凍結ほたて貝柱」と比べて「CAS凍結ほたて貝柱」は全体に味が強い結果になりました。CAS凍結法では細胞が壊れにくいいため、うま味成分だけではなく、その他の成分の流出も少ないことがその可能性として考えられます。

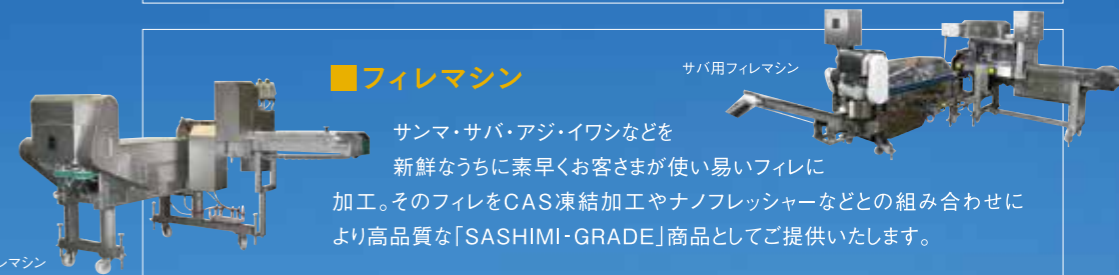
※「味香り戦略研究所」は、味を数値化、分析するコンサルティング会社です。

■ナノ・フレッシャー

「低酸素ウルトラファインバブル海水」で魚の鮮度保持。酸素のない冷海水(塩水)や氷の中で魚を保持すれば、酸化や好気性細菌の増殖が抑制でき従来よりも長い期間鮮度保持ができます。

■フィレマシン

サンマ・サバ・アジ・イワシなどを新鮮なうちに素早くお客さまが使い易いフィレに加工。そのフィレをCAS凍結加工やナノフレッシャーなどの組み合わせにより高品質な「SASHIMI-GRADE」商品としてご提供いたします。



■トレーシーラー

真空状態ではものの沸点が下がり、沸点に達した水分が膨張し細胞を破壊してドリップが発生してしまいます。シールパックは窒素を充填することにより気圧の変化なくパッケージングことができ、酸化を防ぐだけでなく旨味も保ちながらの長期保存を可能とします。



●世界三大漁場

三陸・金華山沖は、親潮(寒流)と黒潮(暖流)が出合う潮目であるうえ、リアス式海岸や多くの島々が絶好の環境であり、非常に豊富な種類の魚介類が水揚げされることから、世界三大漁場のひとつに数えられています。



JAPAN

MIYAGI

ONAGAWA