



三養水産

SANYOU SUISAN CO.,LTD

「世界の牡蠣王」 宮城新昌の意思を受け継ぐ

この宮城県石巻の地で牡蠣の垂下式養殖法が始まり、世界へ広がりました。
私たちは宮城新昌の意思を受け継ぎ、
多くの方々に牡蠣の素晴らしさを広げることが使命です。

会社概要

- 会社名 三養水産株式会社
- 代表者 辻 尚広
- 所在地 宮城県石巻市流留字家の前10-10
- 電話番号 0225-24-1313
- E-mail info@kaki365.com
- 設立 昭和39年6月
- 資本金 1500万円
- 役員構成 代表取締役/辻 尚広
取締役会長/辻 壽一
常務取締役/辻 良子
監査役/久保 信
- 業務内容 水産食材の急速凍結及び多種多様な加工品の開発、業務用から小売用までの製品を製造販売
- 主な取扱商品 生鮮かき、冷凍かき、フライ製品、練り製品、その他オリジナル加工品



沿革

- 1925年 ———— 稚貝の付いた貝殻を縄に通し海中に垂下する方法「垂下式養殖(すいかしきようしょく)」を考案。同年、牡蠣の養殖と種牡蠣の養殖の最適地として石巻市の万石浦を選び試験筏を設置。
- 1927年 ———— 万石浦において大規模な養殖を開始。
- 1931年 ———— 牡鹿半島東海域に位置する荻浜湾でも牡蠣養殖と種牡蠣の採苗が行われるようになった。
- 1959年 ———— 宮城新昌氏の会社「国際養蠣」を創業者 辻隆三氏が引き継ぎ、三養水産を創設。
- 1964年 ———— 三養水産株式会社として法人組織へ移行。牡鹿半島に位置する荻浜より万石浦湾沿いへ拠点を移動。
- 1970年 ———— フランス向けの種牡蠣栽培と輸出を行う。
- 1972年 ———— 現在の地、万石浦(流留 字家の前)に工場建築・移転。
- 1975年 ———— フランス向け種牡蠣の輸出規制により、現在の水産物の開発・加工販売に事業を展開し、以降数々の冷凍加工食品の開発を行う。
- 2009年 ———— 生食用の冷凍牡蠣を開発。経済産業省の地域資源活用事業に認定される。
- 2015年 ———— 生食用牡蠣のさらなる安心・安全を求め、UV殺菌、オゾン殺菌装置を導入。



三養水産

SANYOU SUISAN CO.,LTD

石巻の「海の幸」をつつでもおっく

宮城県石巻から おいしさにこだわり続けて。

奥羽山脈と北上山地に囲まれた、大河「北上川」は、自然の恩恵を豊富に受けた東北最大の河川です。

この北上川は、石巻の中心を緩やかに流れ、やがて淡水と海水が混じり合う汽水域となります。

この清浄で栄養豊富な海域で育てられる牡蠣は、ぷりっと太って濃厚な甘みがあり、全国の多くの方々から愛されてきました。

当社は、この豊かな海で長年、牡蠣の育成、研究・開発に携わり、牡蠣を知るプロとして本物のおいしさにこだわり続けてきました。

Ishinomaki

冷凍技術

厳選した新鮮な素材を生きたまま冷凍。

冷凍は人類でもっとも発展した食品の保存方法。

私たちは冷凍も調理の一つと考え、長年の経験と多くのテストを重ね、生鮮と変わらぬ美味しさをお届けします。



日常的に口にする機会が多くなった冷凍食品。どのご家庭中でも便利においしく使われています。その基本である冷凍技術は飛躍的に進歩し、誰れもが凍結機に入れば簡単に高品質の冷凍ができるようになりました。より生鮮と変わらない新鮮さ、食味、食感を再現するには、その商品に最適な冷凍状態を作り上げることが必要となります。生食用の冷凍ハーフシェルオイスター「新昌」は、むきたて生鮮牡蠣とほとんど変わらないおいしさ、食味、食感を実現。多くの飲食事業者様にご試食いただき生鮮牡蠣と判別がつかないほどの出来になりました。

フライ技術

厳選された素材から「旬をもっとおいしく」

専用のフライ生産ラインを設け、

お客様のニーズに合わせた多様な仕様に対応。

最終仕上がりは一つ一つ丁寧に手作業にて仕上げた納得の品質でご提供します。



これまでに牡蠣フライを中心に、数多くの食材を使用したフライ製品を製造してきました。長年培ってきたフライ製品によるノウハウを生かし、お客様のニーズに合わせ食材ごとの特徴による各種仕様の開発から小ロット生産の対応など柔軟にお応え致します。

