

もっと三陸。 もっと宮古。 もっと・・・

これからも『魚』と向き合い、
皆様に喜んで頂けるような商品
作り続けて参ります。



経営理念

ごあいさつ

私たちは昭和60年創業以来、宮古で水揚げされるイカを中心に加工して全国へ出荷し続けて参りました。

弊社にしか出来ないような商品、そしてお客様に魚本来の美味しさを伝えていく事で我々が生まれ育った宮古のPRにも繋がればと願い、海の資源を大事に愛情を込めた商品作りに励んでおります。

そして、東日本大震災にて私達が生まれ育った宮古市が被災に合いました。特に町の基幹産業である水産業が大きなダメージを受けました。弊社は地域の企業同士での協力体制のもとで生産出来るような体制を今後は少しでもとって行ければと思っております。

これからも魚と向き合い、経営理念でもある『安全で住みよい資源豊かな三陸・宮古市に貢献』に向かって邁進して参ります。



代表取締役
鈴木 良太



共和水産 株式会社

藤原工場
〒027-0021 岩手県宮古市藤原二丁目3番7号
TEL.0193-77-4625
FAX.0193-63-6686

本社
〒027-0053 岩手県宮古市長町二丁目3番1号
TEL.0193-64-0036 / FAX.0193-63-6686

宮古市共和水産 検索



COMPANY PROFILE

会社案内



共和水産 株式会社

市場での買付から 末端加工品まで 産地の「顔」が見える 商品作り

Traceability
トレーサビリティ

トレーサビリティ

「原料がどこから入荷されたか」「その原料をいつ加工したか」「加工された製品がいつ出荷され、どこへ行ったのか」等の情報を追跡できるトレーサビリティ。私たちはこのシステムに力を入れて、安心・安全な製品の提供に日々努めています。



原料品質

市場買付から末端加工まで一連の流れで生産が可能です。厳選した買付けをし、宮古港以外の各浜の情報も聞きながら、安定的な買付けをしています。



原料入荷・前処理

工場搬入後はイカのプロフェッショナル達によって素早く処理されます。また、解凍原料の際も解凍時間にこだわり、一定の品質に仕上げます。



各種検査・出荷

異物、重量の確認を行い、自社基準を満たした製品のみが出荷されます。製造ロット毎の細菌自主検査をしております。放射能測定器も完備しております。



加工・包装

電解水にて殺菌し、カット後素早く盛り付けへ。旨味を逃さない様にトンネルフリーザーにて急速凍結をします。



前浜宮古について

古来、岩手県宮古市は水産業で栄えました。特産品としては、サケ、イクラ、ウニ、アワビ、モカニ、ワカメなどが挙げられます。特に、サケやサンマ、スケトウダラは全国屈指の水揚げを誇ります。また、沿岸漁業や養殖漁業では、ウニ、ワカメ（全国取引量の約7割を占める）、カキ、ホタテ、ホヤなどが主要産物としてあります。三陸の海は世界三大漁場の1つ「三陸沖」として知られます。黒潮と親潮がぶつかり合う良漁場の為、プランクトンも豊富で、三陸で水揚げされる魚は良質な物が多いです。これからも「魚」と向き合い、皆様に喜んで頂けるような商品を作り続け、共和水産の商品を通して一人でも多くの人に、我々の地元「宮古」をPR出来ればと思っております。

素材を生かしながら、安全・安心を提供いたします

共和水産はHACCP方式管理の基、商品を製造しています。良い魚をお客様に食べて頂くには厳正な管理の基で製造する事が第一と考えます。共和水産藤原工場は2016年2月に「いかそうめん」にてHACCP認定を頂いております。



HACCP認定品目
・いかそうめん(生食用・冷凍)

お客様のニーズに合わせて

弊社は個食をメインとして生産しております。もちろん業務用まで可能です。時代のニーズに合った量目までのご提案が可能です。

美味しい魚を全国へ

私達は宮古に水揚げされる鮮度の良い魚を食べやすく加工して全国へ出荷しております。

- ◎解凍して食べるだけの「いかそうめん」
- ◎解凍してご飯の上にかけるだけの「丼商品」
- ◎お好み野菜と一緒にフライパンで炒める「フライパン調理品」
- ◎油で揚げる「粉付け商品」
- ◎使い勝手の良い素材商品

と様々な種類の商品を手掛けます。お客様が食べやすいようにと簡便性を視野に入れた商品作りをしております。商品を食べさせて頂いて「宮古の顔が見える」そんな商品を今後も作って参ります。



素晴らしい鮮度の海産物が水揚げされる産地「宮古」にいるのだから。自分達が味わって、感じているライブ感を全国の食卓へお届けしたい。

海の資源を大事に
魚と向き合い
人と繋がり
汗を流して

世界三大漁場の一つ『三陸』の海の凄みをお伝えていきます。それが共和水産の努めです。

T E A M K Y O W A

海と共に。