

## <これまでの経過>

- ・2004年2月 会社設立、資本金300万円
- ・2005年5月 高輪プリンスホテル「宮城県フェア」水産納入業者として指名を受ける
- ・2005年6月 三陸・みやぎの食材をカタログにして通信販売を開始（仙台国際ホテルほかカタログ設置）
- ・2006年1月 「石巻産学官」有志により、ほやをメインとした魚介類対象の「マイナスイオン付、遠赤外線乾燥機」開発
- ・2006年3月 上記乾燥機により、オリジナル商品第1号「オーシャンパイノー夜干し」完成
- ・2009年1月 資本金1,000万円に増資
- ・2009年8月 みやぎ産業振興機構の支援事業によりほや料理のレシピ7品完成（早坂 具美子先生監修）
- ・2010年3月 FOOD EX JAPAN 2010に出展 「殻付きボイルほや」「ほやジャーキー」が話題となる 以降毎年出店
- ・2010年4月 青葉区栗生事務所開設
- ・2010年7月 第1回世界ほやエキスポ in 石巻に実行委員として参画、ほや料理対決、ほやクルーズなど8,000人が集まる
- ・2011年3月 東日本大震災により女川町の提携先工場が被災 乾燥機、原材料、製品が流失
- ・2011年8月 東北自動車道サービスエリア10カ所の売店に赤ほや商品の納入開始 同年12月 JR 仙台駅でも販売開始
- ・2014年3月 ANA ラウンジに「三陸ねばとろ三昧」が提供される。 9月 ANA 機内食として「赤ほや塩から」採用
- ・2016年11月 藤崎百貨店、宮城大学と三者で「ほや汁」「ほやご飯の素」を共同開発、藤崎、JR 東北各地売店で販売
- ・2017年5月 「みやぎ元気市ほや祭り」入場者13,000人、1,000人の投票により「ほや汁」が金賞グランプリ受賞
- ・2017年7月 日本で初めてのほや専門店「まほ屋」のプロデュース
- ・2017年11月 全国魚河岸祭り（日比谷公園15万人）出店。5,000人にほやの試食
- ・2018年1月 三陸ぶち焼きほや、水産庁長官賞受賞（宮城県水産加工品品評会）
- ・2019年1月 ほやチェダーチーズ 宮城県商工会議所連合会 会長賞（宮城県水産加工品品評会）

## <ほやのオリジナル商品>

- ・焼きほや・味噌漬・ほや姿焼き・焼ほやジャーキー・塩から・づけほや・三升漬・殻付きボイルほや・ほや岩塩
- ・ほやチーズほか

## <主な法人お得意先> 順不同

築地魚市、中央魚類、仙台水産、仙都魚類、国分、高島屋、仙台三越、藤崎百貨店、ヨークベニマル、みやぎ生協、東都生協、東北サンネット事業連合、日本エンタープライズ、ANA ケータリングサービス、高瀬物産、かね善、JR 東日本東北総合サービス、JR リテールネット、品川プリンスホテル、アイビー、キャニー、ネクスコ東日本リテイル、伊達の牛たん、宮城熊さん、パスタのコパン他

## <ほやをメインとする講演活動>

仙台みやぎオータムセミナー、商工会議所起業塾、雇用能力開発機構起業支援セミナー、県内各高校キャリアセミナー（30校への出前授業）その他法人会等

## <所属団体>

仙台商工会議所会員、石巻商工会議所特別会員、NPO法人ハーベスト監事、「一番商品づくり塾」会員  
マスコットキャラクター「ほやっぴー」



株式会社 三陸オーシャン

ほや研究所・ほやおやじのほやゼミ食堂

〒981-3222 仙台市泉区住吉台東1丁目7-16

問合せ専用電話：090-7930-7302 FAX：022-376-0640

携帯：070-5322-1808（木村）E-mail:info@sanrikuocean.com

<http://www.sanriku-hoya.com/>