

# ABECHO

株式会社 阿部長商店

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2番13号

<https://www.abecho.co.jp/>

## 水産事業部

地域資源を有効活用

真剣にものづくり

真心をこめて届けます

### 気仙沼食品

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町18-1

TEL.0226(23)2922 FAX.0226(23)2929

#### 気仙沼フレッシュ

〒988-0036 宮城県気仙沼市弁天町2-83-1

TEL.0226(23)1244 FAX.0226(23)1366

### 南三陸食品

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-116

TEL.0226(46)5885 FAX.0226(46)6300

### 大船渡食品

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13

TEL.0192(26)6533 FAX.0192(26)4611

### 渡冷

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1-10-7

TEL.0225(98)7982 FAX.0225(98)7972

## 関連会社

### 株式会社 阿部長マーメイド食品

#### 東京支店

〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F

TEL.03(6903)3228 FAX.03(6903)3229

#### 仙台営業所

〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-15-3 グランディール泉中央4F

TEL.022(341)1658 FAX.022(341)1657

### 株式会社 サンフーズ気仙沼

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港121

TEL.0226(22)5088 FAX.0226(23)5568

### 阿部長商貿(大連)有限公司

遼寧省大連市中山区友好路158号 友好ビル1012室

## 本社

経営管理部・財務部・業務統括部・総務部

TEL.0226(22)1661 FAX.0226(24)3330

### 総合企画部

TEL.0226(22)6666

FAX.0226(28)9669

### お客様サポートセンター

TEL.0226(21)5225

FAX.0226(28)9669

## 観光事業部

未来のリゾートを見つめて

### 南三陸ホテル観洋

〒986-0766 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎99-17

TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200

<https://www.mkanyo.jp/>

### サンマリン気仙沼ホテル観洋

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町4-19

TEL.0226(24)1200 FAX.0226(22)6665

<https://www.kkanyo.jp/>

### 気仙沼プラザホテル

〒988-0014 宮城県気仙沼市柏崎1-1

TEL.0226(23)1313 FAX.0226(22)3398

<https://www.pkanyo.jp/>

### 南三陸プラザ

〒986-0728 宮城県本吉郡南三陸町志津川字天王山135-1

TEL.0226(46)4822 FAX.0226(46)4896

### 気仙沼お魚いちば

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13

TEL.0226(29)6233 FAX.0226(29)6226

<https://osakana-ichiba.net/>

### 観洋サービス海の市

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13

TEL.0226(24)7030 FAX.0226(24)7031

### 株式会社 泰興商事

#### 大船渡化製フィッシュミール工場

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町欠ノ下向1-134

TEL.0192(47)5307 FAX.0192(47)5308

#### サンリクフーズ

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港168-6

TEL.0226(48)5221 FAX.0226(48)5223

### 株式会社 まるいち製氷

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町2-24-1

TEL.0226(25)7463 FAX.0226(25)7464

### 志津川湾観光船 株式会社

〒988-0031 宮城県本吉郡南三陸町志津川字本浜町108

TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200

人と

人々人々

海の

未来をつくる。

# 人と海の 未来をつくる。

海の恵みに、新たな人の営みを創造する。

大自然の生み出す多様な命と共存しながら、  
心豊かに幸せに生きる暮らし。  
海をフィールドとして命をつないできた人々が創り出す  
新たな営みを、ABECHOグループは、  
海とともに、これからも未来につなぎ、創造していきます。

Creating the future of  
people and ocean

Top Message



## 阿部 泰浩

株式会社 阿部長商店  
代表取締役

三陸の恵まれた地域資源を生かし、ABECHOグループは「水産」と「観光」の両事業により、新たな価値を創出しています。その使命は、おいしい海の恵みを安全・安心に食卓へ届けること、そして、人と海とのふれあいを通したくつろぎを提案することにあります。根幹にあるのは、三陸の自然環境、紡がれてきた港町文化、水揚げされる豊富な魚種と漁量、この地で海と生きる人たちが構築している連携への誇りです。わたしたちABECHOグループの各部門が有機的につながり、社員一人ひとりが「魚と海のプロフェッショナル」として、伝統を大切に、新しい魚食文化の醸成に挑んでいます。三陸の総合企業として、国内をはじめ世界へ三陸のおいしさと楽しさを届けてまいります。

# 「水産」と「観光」の融合によりイノベーションを創出

三陸のおいしい恵みを  
安全・安心とともに  
届けることで  
人の心と体に健康を

天然の良港に恵まれ、  
豊富な魚種と漁量に恵まれている三陸。  
地域の強みを最大限に生かし、  
水揚げされた魚のブランド化を進め、  
現代の嗜好に合った安心のおいしさをお届けしています。  
日本国内はもとより、  
世界の人々の心と体の健康に貢献することが  
わたしたちの願いであり使命です。  
水産資源の適切な管理や有効利用により、  
三陸の恵みを未来につなぐ  
サステナブル(Sustainable)な社会の実現に  
貢献してまいります。



リアス海岸の眺望と浜料理  
培われた港町文化を  
届けることで  
人の心と体にくつろぎを

岬と入り江が織りなすリアス海岸の美しい景色。  
潮風を感じながら浸かる開放感のある天然温泉。  
国内有数の漁港に、毎朝水揚げされる新鮮な魚介類。  
水産事業部門との有機的なネットワークによる  
安定した資源調達力により  
地産地消を推進し、三陸の食文化を伝える  
取り組みも行っています。  
三陸地域に紡がれてきた伝統や文化を継承し、  
港町の気風と人情が感じられるおもてなしで  
未来に残したい地域の自然や文化、  
経験を語り継いでいくこと。  
滞在を通じて地域の魅力に触れ、海とともに  
生きる心地よさを体感いただけます。

気仙沼食品



気仙沼  
フレッシュ



大船渡食品



南三陸  
ホテル観洋



サンマリン  
気仙沼ホテル  
観洋



気仙沼  
プラザホテル



南三陸食品



渡 冷



観洋サービス  
気仙沼  
お魚いちば



観洋サービス  
海の市



南三陸プラザ

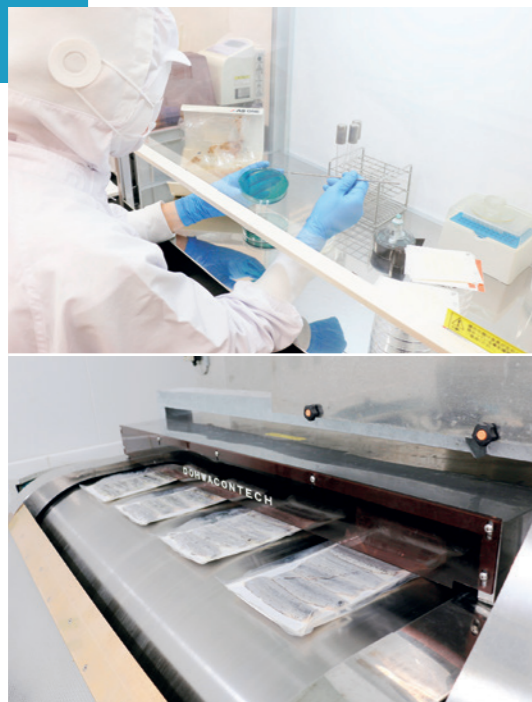


# 調達力を支える設備



水産事業

FISHERING INDUSTRY



日本有数の鮮魚買い付け量を誇る

ABECHOグループは、

最先端の工場設備と

万全の衛生管理システムにより、

海の恵みをおいしく

安全・安心とともに届けています。

ABECHOグループの強みは、三陸に水揚げされる「鮮魚調達力」とそれを支える設備です。

買い付け後、地の利を生かして近接した工場にすぐに運搬し、急速冷凍。魚種によって異なる鮮度保持に最適な温度設定（マイナス30℃～55℃）で保管しています。

冷凍庫は東北地区最大規模のインバーター冷凍機を採用し、電気使用量を抑え省エネに対応したうえ、冷媒は環境に配慮したものを使用しています。

集荷した魚は、低温管理したチルド室に保管し、外部に設置された投入口からモニターで工場内のラインの状況を確認して、魚を送るスピードを調整しながら、鮮魚選別ラインに送ります。買い付け仕入れから出荷まで最先端の設備環境を充実させていることで、魚のおいしさを決める要素として最も重要な「鮮度」維持することを実現し、その品質は国内外の多くのお客様から信頼をいただいております。

安全・安心の取り組みにおいても、国際的に通用するHACCP（ハサップ）の衛生管理プログラムに基づいて対応しています。食品の安全と信頼性を高

めていくためには、食品安全管理の専門的な知識を有する人材確保が必要になります。ABECHOグループには外国籍の社員もおり、誰が見ても分かる衛生管理に関する写真付きの多言語マニュアルを作成。徹底した衛生管理システムのプログラムに基づくことで、品質を保つことができ、その業務に携わる社員を守ることもつなげています。



# 確かな鮮度で本来の味を生かす商品

水産事業  
FISHERING INDUSTRY



水揚げされた素材を  
おいしいまま届けるために、  
仕入れから加工まで迅速に対応。  
水産事業部、観光事業部の各部門が連携し、  
付加価値の高い商品を  
多彩に提案しています。

お客さまが求める品質に応える良質なものを届けたいという想いから、水産部門の工場は気仙沼、大船渡、南三陸、石巻といった漁港の近接地に位置しています。  
三陸沿岸の各漁港に水揚げされるカツオ、サンマ、サバ、メカジキ等の魚種や漁獲量をグループ内の工場情報で共有し、原料の調達から加工、販売まで自社で管理することにより、鮮度と味にこだわった高価値の商品を全国に提供できるのが特徴です。  
商品開発では、水産部門、観光部門それぞれがアイデアと行動力を発揮し、部門間で連携した迅速な商品開発がなされています。三陸沖のとれたての旨味を生かすよう鮮魚を急速冷凍。魚の開きや切り身にする一次加工や、煮る・焼く・蒸す・炙る・干すといった二次加工による新商品を積極的に展開しています。  
ABECHOグループの商品の中でも特に定評があるのは、加工食品(トレー、パウチ)のおいしさです。適切な加熱の温度帯により、レトルト臭のない、風味や食感を生かしたおいしさを提供しています。また、近年の「こ食(個食・孤

食)化にも対応した少量パックのトレー商品は、食べきりサイズでできたての味をお召し上がりいただけます。  
三陸沖は世界三大漁場の一つであり、豊富な水産資源に恵まれています。こうした恵まれた環境で仕事していることを強く意識し、三陸の魚の価値を高める努力をし、無駄なく有効活用していくことも責務です。生産と消費の需給バランスを考えた上で、生鮮・冷凍出荷、加工、輸出など弾力的に対応し、「三陸産」の阿部長ブランドとして全国、そして世界に発信していきます。



常温で長期保存可能な「三陸食堂」トレーシリーズ

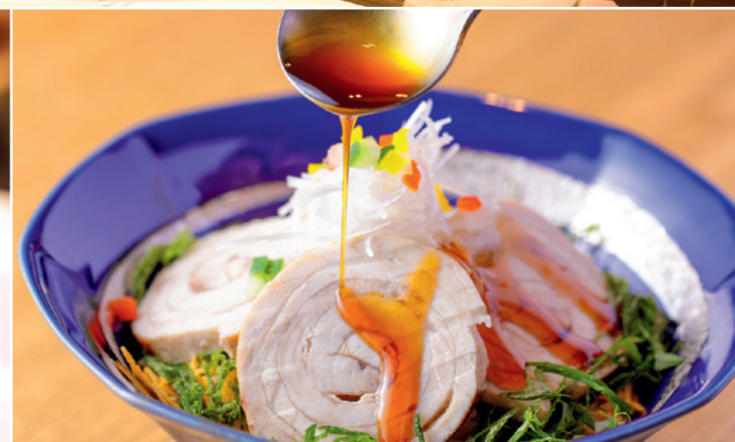
# 水産会社直営。食へのこだわり

FISHERING INDUSTRY

水産事業

TOURIST INDUSTRY

観光事業



毎朝、魚市場に出向く

ABECHOグループの購買担当スタッフは、  
水産部門の買い付け人とも情報を共有。  
その状況は総料理長と共有され、  
日々のメニューに生かされます。

観光部門の最大の強みは、水産会社直営による徹底した「鮮度の良いおいしさ」へのこだわりにあります。

ABECHOグループのホテル3館はいずれも漁港に近く、ホテル購買担当スタッフは毎朝、魚市場に出向き、水産部門の買い付け人と情報を共有。水揚げ状況を把握し、総料理長と情報を共有することで、お客さまが求める味へと近づけています。

春夏秋冬それぞれの旬の味覚をお楽しみいただけるように、2020年からは「四季の膳」として、季節の逸品を、水産と観光部門が連携した特別メニューとして提供しています。冬に美味しくなるメカジキの郷土料理「ハーモニカの煮つけ(メカジキの骨付きトロ身の煮つけ)」は、希少な部位を用いる気仙沼ならではの味。心がけているのは、おいしさと、地産地消、食文化の継承です。また、気仙沼で親しまれている素材「ふかひれ」や「メカジキ」をお客さまの目の前で鉄板で焼き上げ、ステーキで提供する取り組みも、三陸の食文化を未来につなげたいという想いからです。

さらに、新たな取り組みとして、多様な食のニーズに対応してイスラム教の教え

に則ったハラールフードにも対応。日本ムスリム協会の指定先ホテルとして「ムスリム・フレンドリー対応」にも取り組んでいます。

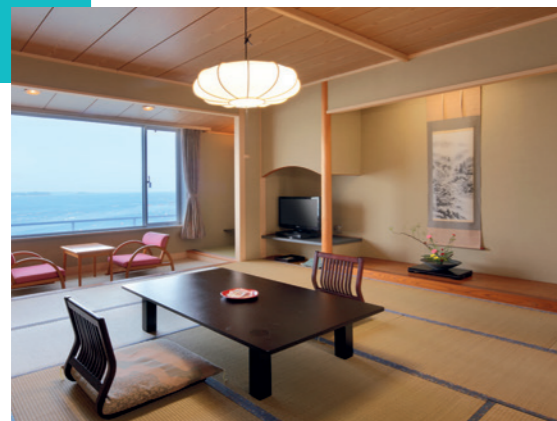


四季折々に三陸の旬の魚を楽しめる海鮮御膳

# 太平洋の潮が香る深層天然温泉

観光事業

TOURIST INDUSTRY



太平洋に昇る朝日や夕景を眺め  
深層天然温泉に浸かる、くつろぎ。  
波音を聞きながら  
目を閉じて浮遊浴を楽しめば、  
水面にたゆたうような心地よさに包まれます。

三陸に広がる絶景の海景色を、もっと多くの方に楽しんでいただきたいという創業者の願いが、ホテル観光事業のはじまりです。  
観光で訪れる人々のために、地域の人々のために、天然温泉の掘削に挑戦。地下1,800メートルと2,000メートルから湧き出る深層天然温泉は、高濃度の塩化物泉のため、海に浮かぶように浮遊浴でリラックスできるのも特徴です。宮城県内ではめずらしい太平洋沿岸に湧き出た温泉をお楽しみいただけます。  
季節や時間帯によって表情を変える海景色では、気仙沼ならではの冬に水面から霧が立ち上る「気嵐(けあらし)」を見ることができます。温泉や客室からはウミネコの戯れが見え、景色や鳥たちとの思いがけない出会いも、おもてなしのひとつとなっています。  
国内有数の漁港、景勝地、歴史、伝説、伝承がある三陸の地。この土地に愛着を深めていただけるよう、お迎えするスタッフは一人ひとりが心に響くおもてなし心がけています。  
お見送りの際には、気仙沼の伝統的な「出船送り」のように大漁旗を振るのも、

出漁する船を乗組員の家族や関係者が航海の安全と大漁と無事の帰還を祈願して見送ることにちなんでいます。おもてなし一つひとつに、港町文化への想いが込められています。



南三陸温泉 気仙沼温泉

# サステナブルな

観光事業  
TOURIST INDUSTRY



# KATARIBEカルチャーの創成



東日本大震災をはじめ  
過去の災害から学んだ教訓を  
次世代に継承するため  
KATARIBEのコンセプトを  
世界に向けて発信。  
防災・減災対策を推進しています。

未来に残したい有形無形のものを語り継いでいくことも、三陸の社会的価値を高めることにつながります。

多くの命を救った震災伝承施設として登録されている、ABECHOが所有する「高野会館」と曳家により場所を移して保存した「命のらせん階段(旧阿部家住宅)」の2つの施設。そして、南三陸町の町民有志と協力して取り組む「海の見える命の森」づくりなどからも、自然と共に生きる知恵を体験することができます。

ABECHOグループの南三陸ホテル観洋では、東日本大震災直後から「語り部バス」を催行。利用者は2021年3月時点で延べ約40万人に上ります。千年に一度といわれる震災を経験した語り部が、教訓、災害の備え、三陸の魅力などを伝えることにより、被災地と未災地をつなぎ、世代や人種、立場を超えて理解できる場をつくっていくことも重要です。

グローバル化や持続可能な社会をつくることを目標とする中で、世界に通用するKATARIBEコンセプトの策定や、KATARIBEニーズの検証、情報発信・ネットワークづくりなどに取り組んでいます。

世界共通語として「KATARIBE」という言葉が認識されるようになれば、防災・減災だけでなく、多くの学びや地域活性化、交流人口の拡大が期待されます。KATARIBEカルチャーを創成し、普遍的な取り組みとして世界へ広げていきます。



ミャンマーから寄贈された「南三陸大仏」  
気仙沼市復興祈念公園のシンボル「折りの帆(セイル)」





# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



01



水産・観光事業

## フードロス・食品ロスの削減

食品を取り扱う企業の責任として、フードロス・食品ロスの削減を掲げています。水産加工品の製造工程で生じる食品廃棄物の「飼料への利用」や、捨てられる食品を減らすための「長期保存可能な商品開発」「小分け、個包装」、ホテル飲食部門では残食調査を参考に「おいしく完食できるメニュー作り」に努めています。



02



水産事業

## カキ殻による水産加工排水の浄化

天然素材のカキ殻を有効利用したカキ殻フィルター工法により、水産加工品の製造工程で発生する排水を浄化。河川放流が許される環境基準を大幅に下回る水質まで浄化し、水環境の再生を図っています。また水産加工品の残滓(ごんさい)を飼料のフィッシュミールとして再利用するシステムを確立しています。



03



水産・観光事業

## 二酸化炭素の排出の低減

従来の化石エネルギー(石油、石炭)の代わりにして期待を集めているのが、再生可能エネルギー(太陽光、風力、水力、地熱、バイオマス)です。ABECHOグループでは、温泉の加熱などに化石エネルギーから再生可能エネルギーへの転換を推進。照明のLED化を進め、事業活動で排出する二酸化炭素の削減に努めています。



04



観光事業

## サステナブルなKATARIBEカルチャーの創成

自然災害は、人の営みの中で向き合っていかなければならない永遠のテーマです。東日本大震災の復興から得た教訓を、ABECHO所有の震災遺構「命のらせん階段」を軸としてKATARIBE(語り部)を世界に発信。さまざまな分野のパートナーとともに活動の輪を広げ、生きる力を後世に伝えていきます。



# SDGsを通して 豊かな 海洋資源を 次世代に残す

創業からこれまで幾度ももの自然災害を乗り越え、景気や産業構造の変化に対応した事業を展開してきました。経営の根底にあるのは、有限資源を恒久的に残すという使命感です。その想いは2015年9月の国連サミットで採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に示された、17の目標からなる「持続可能な開発目標(SDGs)」に通じます。ABECHOグループは、限りある海洋資源を次世代に残し、豊かな未来を創造します。

05



水産・観光事業

## 経済的困難を抱える子どもへの学習支援

子どもの貧困対策として「特定非営利活動法人キッズドア」の活動を支援しています。小学生から高校生・若者まで幅広い層への無料学習会の運営を中心に、居場所支援、政策提言、地方創生まで、活動は多岐にわたります。私たちは寄付を通して支援することで、すべての子どもが夢や希望を育てる社会の実現を目指します。



06



観光事業

## 「海見える命の森づくり」による環境保全

南三陸町の町民有志による「海見える命の森づくり」。震災の教訓を伝え、命を考える集いの場として、南三陸の海を見渡す台地に植樹や憩いの場所づくりが2016年から進んでいます。ともに復興を願うパートナーである地域住民、国内外に広がるボランティア、ABECHOの従業員が一体となって環境保全活動を行っています。



07



水産・観光事業

## 男女ともに活躍できる環境整備

女性の活躍推進に向け、女性活躍関連セミナーへの参加や、女性社員・女性管理職を対象とした女性のキャリア形成につながる研修などを積極的に行い、2020年には「いわて女性活躍認定企業」として選定されています。役員に占める女性の割合は40%となり、男女ともに輝きながら仕事ができる環境づくりを推進しています。



創業期

設備投資・拡張期

設備投資・拡大期

三陸復興期

1956年 気仙沼港が昭和31年(1956年)内の脇に移転し東洋一の魚市場になる

1960年 チリ地震津波が三陸海岸を襲う

1964年 陸中海岸国立公園が釜石市から気仙沼市まで拡張される

1967年 仙台空港全面開業

1979年 南三陸金華山国定公園の指定

1982年 東北新幹線開業

1990年 仙台空港からソウル、グアム・サイパンの定期便が就航

1994年 第3セクター株式会社気仙沼産業センター設立

1998年 株式会社気仙沼産業センター「海の市」オープン

2002年 東北新幹線「はやて」八戸まで延伸開業

2011年 東日本大震災発生

2017年 世界防災フォーラム  
防災ダボス会議 仙台開催

2019年 三陸鉄道リアス線(岩手県)  
全線運行再開  
気仙沼大島大橋開通

2021年 気仙沼市・登米市が舞台の  
NHK連続テレビ小説『おかえりモネ』放映(予定)  
三陸自動車道全線開通(予定)



1970

1980

1990

2000

2010

2020

1971年 株式会社阿部長商店設立  
関連会社 朝日観光株式会社設立  
気仙沼工場完成

1972年 南三陸ホテル観洋開業

1985年 株式会社渡冷設立

1987年 志津川工場(現 南三陸食品)完成

1990年 サンマリン気仙沼ホテル観洋開業

1992年 気仙沼工場 食品加工部マーメイド開業

1997年 海の市内に物販店 ホテル観洋海の市オープン  
マーメイド食品 気仙沼水産加工団地に新築移転

2004年 南三陸ホテル観洋 南三陸温泉開湯

2005年 サンマリン気仙沼ホテル観洋  
気仙沼温泉開湯

2009年 気仙沼プラザホテル  
気仙沼温泉開湯

中国遼寧省大連市に  
阿部長商貿(大連)有限公司設立

2010年 株式会社泰興商事設立、大船渡食品 工場完成

2011年 大船渡食品工場 再建稼働

2012年 経済産業省「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選出

2013年 販社部門として株式会社阿部長マーメイド食品設立

2015年 株式会社泰興商事 大船渡化製フィッシュミール工場完成  
株式会社渡冷 株式会社阿部長商店に合併

2016年 気仙沼フレッシュ 工場完成

2017年 地域未来牽引企業選定 第3回ジャパン・ツーリズム・アワードに於いて  
南三陸ホテル観洋「『震災を風化させないための語り部バス』による地域交流活性化への取り組み」が大賞受賞

2018年 株式会社泰興商事 サンリクフーズ 完成

泰興商事サンリクフーズ マレーシア政府ハラル認定機関JAKIMより  
日本初のハラル認定を受ける

2019年 平成30年度「新しい東北」復興・創生顕彰に於いて  
南三陸ホテル観洋「『語り部バス』の運行を通じた震災の風化防止と  
交流人口の増加に伴う地域活性化への貢献」が受賞

2020年 サンリクフーズEU HACCP取得

## 1961

### 鮮魚仲買業として 株式会社阿部長商店創業

創業者の阿部泰児が、気仙沼に水産会社を設立し、鮮魚仲買業を創業。水産物の売買を手掛けた父・長四郎の薫陶を胸に、社名は父の名から「長」の一字を継ぎ「阿部長商店」としました。



## 1997

### 南三陸ホテル観洋 増改築グランドオープン



創業者の阿部泰児が志津川湾の絶景に感銘を受けるとともに、防災・減災を考慮して強固な岩盤の高台に建てたのが南三陸ホテル観洋です。その後、天然温泉の掘削に挑戦。三陸沿岸部は地形から見て「この地域では温泉は出ない」と学者に言われていましたが、「富士山の高さまでは掘ろう」と「一念岩をも通す想い」で取り組み、地下2,000メートルから湧き出る深層天然温泉を開湯しました。宮城県内ではめずらしい太平洋沿岸の温泉で、海に突き出た絶景露天風呂をはじめ、広々とした4つの大浴場を楽しめます。

## 2003

### 「あぶりさんま」 天皇杯受賞



ABECHOグループが開発した「あぶりさんま」が、第42回農林水産祭で水産食品では最高位の天皇杯を受賞。薄皮をはがさず生感覚の風味が楽しめるとともに、焼き目の香ばしさなど、味わいが評価されました。

## 2014

### 気仙沼食品 新工場完成

ABECHOグループの基幹工場となる気仙沼食品の工場が再建稼働。気仙沼に点在していた東日本大震災で失った機能を集約し、生鮮から冷凍、加工、冷蔵冷凍、保管まで一貫生産できる主力工場として再開。効率生産により、地域の水産振興へ貢献していきます。



## 2017

### 気仙沼食品・ 気仙沼フレッシュ・ サンフーズ気仙沼 米国FDA水産食品 HACCP 認定取得

ABECHOグループの各工場が国際基準の衛生管理体制を徹底しています。

