

## 会社概要

社名 株式会社ヤマサ

本社 〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3丁目7-15  
TEL：022-366-3511（代表）FAX：022-366-3512  
[お問い合わせ](#)

代表者 代表取締役 三嶋 政人

創業 昭和25年

設立 昭和50年

資本金 1,440万円

営業責任者 今野 圭一

営業種目 1.マダラのフィーレ・切身 2.漬け魚

仕入先 株式会社エンスイ、塩釜地区機船漁業協同組合、大沼水産株式会社 他

販売先 仙都魚類株式会社、大東魚類株式会社、神港魚類株式会社、山津水産株式会社、株式会社うおいち、株式会社シジシージャパン 他

取引銀行 七十七銀行塩釜支店、仙台銀行塩釜支店、日本政策金融公庫

工場面積 978m<sup>2</sup>（第一工場）/ 340m<sup>2</sup>（第二工場）

工場設備 C A S凍結機、冷蔵・冷凍設備、製氷設備、解凍設備、加工機器各種（フィレマシン2機、スキンレスマシン2機、水質改善活性装置、精密ろ過装置、他）

アクセス 最寄り駅は、仙石線 東塩釜駅（東塩釜駅より車で5分）です。

### 沿革

昭和25年  
創業  
干物、笹かまぼこ、なると、他練製品加工販売開始

昭和50年  
株式会社ヤマサ三嶋商店 設立  
三嶋政之 代表取締役就任

昭和51年  
宮城県塩釜市新浜町へ本社工場移転  
たらこ、カズノコ等魚卵製品加工販売開始

平成2年  
新工場建設 塩たら加工販売に本格参入

平成4年  
マダラフィレマシン1号機導入

平成7年  
三嶋政人 代表取締役就任  
社名を株式会社ヤマサに変更  
海水ろ過プラント導入

平成8年  
海水ろ過特許出願  
魚漬・干物「たらや」仙台市太白区に開店

平成9年  
第2工場建設  
高鮮度解凍機導入  
シールパック機をドイツより輸入（購入）

平成12年  
海水ろ過特許取得

平成14年  
特許製法「天然うしお造り」商標登録

平成17年  
CAS凍結機導入  
生食用クリーンルーム導入  
インターネットショップ「[ナチュラル・キッチン・たらや](#)」オープン

平成18年  
「天然うしお造り」塩たら 航空会社機内食として採用される  
隣接土地購入（180坪）

平成23年  
東日本大震災 工場半壊  
震災1ヶ月後に復旧 営業再開