

会社案内

タイム缶詰

陸前高田、三陸～東北に根差して

各地域には素晴らしい食材や宝物があります
一方で、生鮮食品は賞味期限が短いという宿命があります

缶詰には3年という賞味期限がつけられます
また、小さな会社だから、小さな製造ロットで作れます
小さな会社だからこそ、やれることがあります
そして、タイム缶詰では、地域の生産者、食べてくださる方
働く仲間を大切に、添加物を使用せずに製造しています

会社概要

- 2005年に前身となる「株式会社タイム」設立
- 2011年の東日本大震災で工場全壊
- 2011年10月に山側にあった倉庫に機械を新設し、株式会社タイム缶詰として、操業再開。
- 従業員数：13名（2022年5月）
- 主な製造品目：缶詰(魚を主として、ジビエの鹿缶、ペット缶など)煮魚（冷凍、冷蔵、レトルト）
- 主な製造設備：レトルト釜、2重釜、ニーダー、フライヤー
- 売上高：5600万円（2021年8月決算）
- 主要取引先(敬称略)：オイシックス・ラ・大地(株)、陸前高田振興(株)ふるさと納税、広田湾漁協、道の駅・高田松原、(株)ひこばえ、常総生協、東北国分(株)
- HP：<https://time-kanzume.co.jp/>

タイム缶詰のこだわり

- 三陸を中心として、国産原料で缶詰や煮魚などを製造
- 調味料も無添加の醤油や味噌、純米料理酒、NON-GMOの菜種油など使用。醤油と味噌は地元陸前高田の八木澤商店さん
- 出汁や野菜スープも自社で煮出しています。
- 手詰めによるきれいな肉詰め
- 使用する缶は、内面にビスフェノールA不使用の缶使用
- 電力は「フィッシャーマン電力」から供給を受け、海や漁業の応援をしています。

<https://socialenergy.jp/project/fishermanjapan/>

- 缶のラベル貼り作業は、陸前高田市内にあるB型就労支援施設「青松館」さんに委託

<http://www.taiyokai.or.jp/publics/index/30/>

タイム缶詰のこだわり

**三陸地域にある工場だから、
水揚げしたての鮮度の良い旬の原料を使用**



水揚げ当日に処理する「生サバ缶」



丁寧な作業が生む美味しさ



手作業だからこそその菊詰め



「ほっとする」味



YouTubeもやっています！



タイムの缶タンくっきんぐ

チャンネル登録者数 141人

ホーム

動画

再生リスト

チャンネル

概要



アップロード動画 ▶ すべて再生



サンマの煮付缶のトムヤムク
ン【タイムの缶タンくっき...



【タイムの缶タンくっきん
ぐ】夏バテ防止！ツナ缶の...



【タイムの缶タンくっきん
ぐ】サバ缶のドライカレー



【タイムの缶タンくっきん
ぐ】生サバ缶のアジアンサ...

小さな缶詰工場 魅力詰め込み奮闘

陸前高田・社員9人 地元食材使い

「日本一小さな缶詰工場」を自認する社員9人の会社が、陸前高田市にある。地元特産の食材を使い、新商品を次々と開発。東日本大震災で打撃を受けた水産業の創造的な復興に一役買っている。

「いいサバが入ったぞ」。11月の吉田和生社長(但)に連絡が入り、上旬のある朝、大船町にある。吉田さんはこの日の工程「たかのり海産」の佐々木隆浩を急ぎよ変更。午後からサバのさん(竹)から、「タイム缶詰」水煮缶を作るラインを設けた。



●特産の魚を手作業で缶に詰める従業員●朝に水揚げされたサバを缶詰にするためにさばく従業員＝いずれも陸前高田市の「タイム缶詰」

水産業復興に一役 ■ 新商品次々開発

運ばれてきたサバは約700kg。大手の工場なら少量で扱わないが、タイム缶詰では十分すぎる量だ。吉田さんも入って8人で手分けしてさばき、水洗いする。翌日には約3千個の缶詰ができた。

大量生産のサバ缶は、冷凍したサバから作ることが多いが、ここでは新鮮な生サバを缶詰にする。値段は1個432円と大手の倍ほどだが、昨秋からこつこつ作って道の駅などに置くなど大ヒットし、すでに2万缶以上を売った。

タイム缶詰は2005年創業。震災で陸前高田市の海産近くにあった工場が全壊し、内陸に再建した。吉田さんは東京出身で食材宅配会社に勤めていたが、復興支援に来たことや、一



緒に商品開発をしたことが縁になり、昨年10月に専務に就任。今年4月から社長を引き継いだ。

それまでの交流から三陸の産品の魅力を知っており、「水産業の復興に役立てるのでは」と、海産物や調味料を使った新製品を作り、ご当地グルメの商品化にも協力。開発した製品は20種類近くになる。

特に広田漁協とはつながりが深く、昨年発売した「樽島定置網サバ水煮」は、2千缶がすぐに売り切れ。今年11月からは、希少な石陰貝のアーヒージョの缶詰を売り出した。

たかのり海産も家族経営の零細企業だ。小さな漁港で取れたサバは、大きくは復興でも少量のため引き合いはあまりないが、佐々木さんは目ざとく買い付け、自ら小型トラックを運転して、工場に直送する。「漁協や業者が小回りを利かせてネットワークを作れば、いい物が作れる」と話す。

タイム缶詰には、「シビエを缶詰にしたい」「米の缶詰はできないか」と水産物以外の依頼も次々と舞い込んでいる。吉田さんは「缶詰はいろいろなお食材でチャレンジする機会を提供できる。地元の魅力を詰めて、多くの人に届きたい」と試作に忙しい。

(東野真和)

閉店すると、他の店も次々閉す、一今のままでは施設を

地域ブランド商品の製造

- 広田湾漁協様
 - 生サバ水煮缶
 - 生さばアクアパッツアの缶詰
 - 牡蠣のアヒージョ缶
 - 牡蠣のトマトバジル缶
 - イシカゲ貝のアヒージョ
 - 釜石：桜満開牡蠣の水煮
 - 大槌地区
 - 突きん棒漁のクジラ大和煮
 - ジビエ缶：鹿の和風シチュー
- などなど

私たちが作ってます！

