

## 会社概要

### ご挨拶

当社は全国有数の水揚量を誇る八戸漁港のすぐ近くに位置し、1948年の創業以来八戸港産の新鮮な原料を主とした加工品の製造を行ってまいりました。

八戸港の特長は、第一にイカの水揚げが日本一で、二位以下を大きく引き離す圧倒的な数量を誇っていること。第2にサバの主要漁場の中で日本最北に位置し、水温が低いため脂ののったサバが水揚げされることです。

当社ではこれらの原料をもとに、長年の加工技術と設備を活かして、「しめさば」をはじめ多様な加工品を製造しています。

また、2000年の冷凍しめさばでの対米 HACCP 取得をはじめとして、各ラインの衛生管理を徹底し、皆様に安心して召し上がっていただける食品づくりに努めています。

これからもお客様に喜ばれる食品の生産を通じて、従業員が誇りを持てる会社でありたいと考えています。どうぞ皆様のご支援をよろしくお願い申し上げます。

武輪水産株式会社

代表取締役社長 武輪俊彦

### 会社概要

社名	武輪水産株式会社
創業	昭和 23 年 1 月
資本金	9,800 万円
代表者	代表取締役 武輪俊彦
事業案内	水産加工食品の生産及び販売 鮮魚・冷凍品の販売
従業員数	158 名(令和 3 年 6 月現在)
所在地	本社 〒031-0841 青森県八戸市鮫町下手代森 32-1 第 2 工場 〒031-0841 青森県八戸市鮫町山四郎蒔目 17-187 第 3 工場 〒031-0822 青森県八戸市白銀町昭和町 1 江陽工場 〒031-0801 青森県八戸市江陽 3-1-15

## 会社概要

### 会社沿革

- 昭和 23 年 水産加工を業として営業開始
- 昭和 31 年 資本金 500 万円の法人組織、株式会社マルエス武輪商店に組織変更
- 昭和 33 年 資本金増資 700 万円となる
- 昭和 34 年 資本金増資 1200 万円となる
- 昭和 36 年 資本金増資 2000 万円となる
- 昭和 38 年 武輪水産株式会社に社名変更  
資本金増資 3500 万円となる
- 昭和 39 年 東京に営業所を開設
- 昭和 41 年 資本金増資 4900 万円となる
- 昭和 42 年 冷凍工場完成(凍結 36t 冷蔵 1400t)
- 昭和 43 年 本工場完成  
冷凍冷蔵製氷工場完成(凍結 24t 冷蔵 1050t 製氷 10t)
- 昭和 44 年 スリ身製造設備完成
- 昭和 45 年 練製品製造設備完成
- 昭和 54 年 第 2 冷蔵庫完成
- 昭和 61 年 第 2 冷蔵庫保税上屋許可取得
- 平成 2 年 第 2 冷蔵庫増設分 3700t 完成
- 平成 5 年 トンネルフリーザー 2 機導入
- 平成 6 年 本社事務所完成  
しめ鯖昆布締がノルウェー王国駐日大使賞を受賞
- 平成 9 年 資本金増資 9800 万円となる
- 平成 12 年 HACCP 認定書(厚生省)取得
- 平成 14 年 食品産業の振興発展により農林水産大臣賞受賞
- 平成 17 年 (株)サンレイより八戸工場(現第 3 工場、第 3 冷蔵庫)を譲受
- 平成 20 年 過熱蒸気焼成機導入

## 会社概要

- 平成 23 年 東日本大震災の津波により第 3 工場が被災  
江陽工場を取得  
鯖スパイシーマリネ農林水産大臣賞受賞
- 平成 25 年 鯖ジャーキー水産庁長官賞受賞
- 平成 26 年 第 3 工場 HACCP 対応のための改修支援事業にて選別工場改修  
特大しめ鯖(青森県産)農林水産大臣賞受賞
- 平成 27 年 第 26 回全国水産加工品総合品質審査会「割烹金剛八戸鯖味噌煮」水産庁長官賞、  
主婦大賞、若者大賞のトリプル受賞
- 平成 28 年 対 EU 輸出水産食品取扱施設認定(水産庁)の取得  
認定取得品目：冷凍鯖ラウンド  
経済産業省より「はばたく中小企業・小規模事業者 300 社」に選定
- 平成 29 年 経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定
- 令和元年 販路回復支援事業にてレトルト殺菌機導入設置  
第 30 回全国水産加工品総合品質審査会農林水産大臣賞受賞  
しめ鯖昆布締め深絞り青森県産(4L)

## 品質方針

弊社では品質方針を掲げ、全社を挙げて品質管理の維持向上に努めてまいります。

当社は

1. 食品メーカーとして、お客様の健康をお支えしているという誇りと自覚を持ち、製品の品質向上と信頼を高めることに努める。
2. JAS 法、食品衛生法など、製品およびその生産に係る法律を遵守する。
3. 常に製品の安全と安心を最優先に取り組む。