



Company Profile

会社案内

株式会社ヤマウチ

南三陸志津川港

私達は故郷の「恵み」を活かし、素材の「本質」を探究し、

親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場「金華山沖」に近い東北屈指の漁場を要する宮城県北部、南三陸町（みなみさんりくちょう）。ここでは、山々からのミネラル豊富な雨水が内湾に流れ出し、魚介類に最適な海水を造り出しています。弊社では、この場所で水揚げされた豊かな海の幸の良さを活かし、保存料や着色料を一切使用しない「化学調味料無添加」の水産加工品を製造しています。

弊社は昭和 24 年、先代の山内正一が宮城県本吉郡南三陸町（旧志津川町）に鮮魚店として店を構えた事から始まりました。そして昭和 63 年、商号を鮮魚店から「株式会社ヤマウチ」に。本格的に水産加工品の製造販売に着手。以来、地場産物の良さを最大限に活かした水産加工品として、全国の水産加工品品評会にて数々の賞を受賞。

私達が伝えたいこと、それは毎日口にする食の本当の豊かさです。私達はこれからも故郷の恵みを活かし、素材の本質を探究し、安心安全な食品づくりを実践して参ります。

「手造り・保存料無添加」にこだわった水産加工品を、日本全国へ。



「素材の良さ」を探求

弊社は、目の前の海「三陸沖」で水揚げされた地物にこだわっております。豊かな海で育まれた「三陸ブランド」の海の幸、その素材の良さを探求し、素材にこだわった水産加工品として提供しております。世界三大漁場と言われる金華山沖を望む三陸から、高品質の海の幸だけを厳選しお届け致します。



港町ならではの「手造りの味」

食材の状態は日々刻々と変わります。弊社では港町ならではの豊かな経験と技術で、味付けから焼き上げ、パッケージングに至るまで工場スタッフが大切に手作りしお届けしております。手作りで仕上げた逸品は、機械製造では決して味わえない丁寧さと奥深さです。



「保存料無添加」で、安心な食をお届け

例えば、「お塩」。自然海塩を使用し、素材の味を自然に引き出しています。日本酒にもこだわります。水産加工品にしようする日本酒は、地元宮城の蔵本「一ノ蔵」の特別純米酒を使用。酒粕も同じ蔵元の純米酒粕を使用しています。

保存料無添加の食品づくりを実践しています。



東日本大震災による、弊社の被害状況

2011年3月11日の東日本大震災で発生した大津波により、弊社は会社及び自社工場のすべてを流失致しました。弊社代表取締役を含め、従業員の大半は数ヶ月間の避難所生活を余儀なくされましたが、2011年8月被災を逃れた高台に「実店舗」と「冷凍工場」を再建し営業を再開致しました。さらに、南三陸町魚市場も2011年秋に仮市場として再建し、水揚げを再開しております。さらに弊社では仮設市場前に自社工場の建設に着手。2012年2月末より本格的に水産加工品の製造を再開して参ります。

- 2011年3月11日 東日本大震災による大津波により被災。会社家屋の全てを流失
- 2011年8月 高台に「実店舗」および「冷凍工場」を設立。製品製造を再開。
- 2012年2月 仮設魚市場前にて、自社工場完成。本格的な一次加工処理を再開。
- 2015年7月 HACCP 対応の新工場完成
- 2017年3月 「南三陸さんさん商店街店」オープン。(沼田店より移転)



冷凍工場 (2011年8月より始動)



加工工場 (2012年2月末より始動)



製造工場 (2015年8月より始動)



さんさん商店街店 (2017年3月オープン)

「しっかり朝ごはん焼魚」シリーズの一部製造ライン化に着手



弊社では、この度の「被災」を機に、「しっかり朝ごはん焼魚」シリーズ製造行程の一部を一新しております。

今まで製造にかかる作業の9割を「手作業」にて行っておりましたが、震災後の水揚げ減少による人手不足を解消するため、また、より原料高騰に柔軟に対応できるよう、焼き上げの工程をライン化し、これまで以上に量産可能な体制を整えております。

私達は故郷の「恵み」を活かし、素材の「本質」を探究し、

主な受賞歴

平成26年現在

- 平成2年 「宮城県知事賞」 スモークセット
- 平成3年 「宮城県水産加工研究団体連合会長賞」 スモークサーモン銀鮭
- 平成4年 「仙台中央卸市場卸売人協会会長賞」 スモーク銀鮭・鮭棒・ぶな棒
- 平成5年 「水産庁長官賞」 鮭セット(鮭ハム・鮭ウィンナー・スモークサーモン)
- 平成6年 「宮城県農林水産部長賞」 うにテリーヌ
- 平成11年 「宮城県農林水産部長賞」 本格焼きだこ
- 平成12年 「宮城県知事賞」 焼きほたて
- 平成14年 「宮城県産業経済部長賞」 はら子めしセット
- 平成16年 「大阪府知事賞・特別技能賞・宮城県水産加工業共同組合連合会長賞」 リアス串職人
- 平成17年 「大阪府知事賞・水産庁長官賞」 まだこチップ
- 平成18年 「みやぎものづくり大賞 食品加工部門 優秀賞」 リアスの恋人たち
- 平成18年 「みやぎものづくり大賞 食品加工部門 優秀賞」 海彩祭(うみさいさい)
- 平成18年 「農林水産大臣賞」 牡蠣桜燻し(かきさくらいぶし)
- 平成18年 「みやぎものづくり大賞 食品加工部門 グランプリ」
帆ッ伊達な炙り(ほっだてなあぶり)
- 平成20年 「水産庁長官賞」 帆ッ伊達な燻し(ほっだてないぶし)
- 平成21年 「第13回日本オンラインショッピング大賞 最優秀小規模サイト賞」 自社通販サイト
- 平成21年 「宮城県知事賞」 牡蠣地酒炙り(かきじざけあぶり)
- 平成21年 「水産庁長官賞」 ひっぱりだこ 真だこチップ
- 平成21年 「第2回ネット&リアル相互貢献グランプリ特別賞 頑張ろう日本!復興奨励賞」
自社通販サイト

※ 平成2年以前は省略しております。



保存料無添加の食品づくりを実践しています。



HACCP対応の新工場が2015年7月に完成

弊社では、2015年7月に「新工場」が完成いたしました。様々なニーズに対応し、主力商品の増産を実現するため、設備投資も積極的に行っております。また、主力商品の HACCP 取得に向け、さらなる安全で安心な製品づくりを目指します。

新工場 詳細

【場所】南三陸町志津川字御前下 20-6

【敷地】1,166 坪



1F 加工施設

- チルド真空焼魚、煮魚製品の製造施設 (HACCP 取得を目指す)
- 生珍味の製造施設 (いかの塩辛、メカブなど)
- レトルト商品の製造施設

2F 本部 他

- 受注営業本部、来客用事務所を設置
- 従業員用更衣室、休憩室を完備



営業所一覧

南三陸さんさん商店街店 (実店舗)	〒986-0752 宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町51 TEL:0226-46-2159 FAX:0226-46-4311
通販事業部(受注センター)	〒986-0768 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6 TEL:0226-46-4976 FAX:0226-46-6665
冷凍工場	〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-153 TEL:0226-46-5338 FAX:0226-46-5710
加工工場	〒986-0733 宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦9-1 TEL:0226-46-4565 FAX:0226-46-4566
製造工場(新工場)	〒986-0768 宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下20-6 TEL:0226-46-5338 FAX:0226-46-6665

会社概要

商号	株式会社 ヤマウチ
本社	〒986-0752 宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町3
設立	昭和63年(創業昭和24年)
資本金	2,000万円
取引銀行	七十七銀行
従業員	50人(パートタイムを含む) ※2016年4月現在
代表	代表取締役社長 山内 正文
業種	①鮮魚・海産物の生鮮品販売 ②水産加工品の製造・販売・卸 ③酒類販売
WEB	www.yamauchi-f.com
営業所	①商店街店(実店舗) ④水産加工場 ②通販事業部 ⑤製造工場 ③冷凍工場



株式会社 ヤマウチ

〒986-0768
宮城県本吉郡南三陸町
志津川字御前下20-6
TEL:0226-46-4976
FAX:0226-46-6665
mail:yamauchi@yamauchi-f.com
ご用命はこちらまで