

本田水産株式会社

会社案内



 **本田水産株式会社**

お客様に食べる楽しみと
安全安心な商品をお届け

HONDASUISAN
company profile

本田水産株式会社

弊社は昭和22年創業以来、かきに携わって参りました。

平成7年に「浜市」のかきと出会い、生産者の方々と共にかき養殖の発展に力を注いでおいしいかきをお客様に安心して食べていただく為、浄化設備を整え自社工場で剥き身作業を行い、常に新鮮なかきを提供しております。又、殻付かき、タグ付かき、ハーフシェルなど、かき本来の味と旨みを生かした生製品をはじめ、佃煮・燻製・かきご飯の素など加工品作りも行っております。石巻は自然環境に恵まれ、金華山沖の海域は世界三大漁場のひとつとして四季の魚介類が集まる海域で、その豊富で新鮮な魚介類を創意工夫し、様々な商品開発にも力を入れて活動しております。

お客様に食べる楽しみと「安全・安心」な商品をお届けできるよう今後も努力して参ります。

◆会社名： 本田水産 株式会社

◆代表取締役：水野 一樹

◆住所：〒986-2103

宮城県石巻市流留字五性橋9-45

◆電話番号：0225-24-2171

◆FAX番号：0225-97-3772

【石巻フーズ工場】

◆住所：〒986-0022

宮城県石巻市魚町2-6-1

◆電話番号：0225-98-7517

◆FAX番号：0225-98-7518

【ホームページ】

URL：<http://www.hondasuisan.com>



会長 本田 太

- 地元石巻地方で水揚げされる
- 鮮度の良い食材を
- 浜と一緒に取り組み
- 安全でこだわりのある商品造りを目指しています！

会社沿革・受賞経歴

会社沿革

- 昭和22年 11月 石巻市塩富町1区に個人営業マルウ本田卯三郎商店を開業する。
- 昭和40年9月1日 石巻市流留字五性橋9-45へ移転
- 昭和45年9月1日 宮城県石巻市流留字五性橋9-45にて、本田水産株式会社 設立
代表取締役 本田卯三郎 資本金300万円
- 昭和59年 11月 流留に第二工場完成
- 平成3年 4月 資本金2700万円に増資
- 平成3年 9月 生うに、刺身工場完成 180坪
- 平成7年 11月 惣菜工場完成 80坪
- 平成8年 6月 タグ付き殻付きかき販売始める
- 平成8年 10月 浜市かき取扱始める
- 平成9年 10月 代表取締役に本田 太が就任
- 平成11年 8月 かき加工場・事務所改築工事
- 平成23年 3月 東日本大震災により被災し一時休業 その後再開
- 平成29年 4月 株式会社パローホールディングスの子会社になる
- 平成29年 11月 創業70周年
- 令和3年 4月 株式会社石巻フーズが【本田水産 石巻フーズ工場】として合併

『宮城県水産加工品評会』受賞商品

平成 元年	「かきピザ」	宮城県水産林業部長賞
9年	「うにみそ」	宮城県水産林業部長賞
10年	「殻付き生かきハーフシェル」	水産庁長官賞
11年	「一年子のかきの酒蒸し」	宮城県水産加工研究団体連合会会長賞
12年	「かきエキス」	宮城県議会議長賞
13年	「本田かき屋のかきフライ」	水産庁長官賞
14年	「さんま卵の花レモン漬け」	宮城県産業経済部長賞
15年	「スモークサーモン」	水産庁長官賞
16年	「いかおくら」	日本チェーンストア協会東北支部長賞
17年	「本田かき屋のかきめし」	宮城県知事賞
17年	「かきの直火焼き」	日本チェーンストア協会東北支部長賞
19年	「金華さば炙りしめ鯖」	水産庁長官賞
20年	「刺身ほや(つゆ入)」	宮城県水産林業部長賞
22年	「金華さば生ハム燻製」	水産庁長官賞
27年	「金華さば味噌煮」	宮城県議会議長賞
29年	「金華スモークサーモン(腹身)」	宮城県議会議長賞
30年	「伊達の牡蠣グラタン」	宮城県漁業協同組合経営管理委員会会長賞
31年	「金華さばしめ鯖(特大)」	宮城県知事賞
31年	「三陸産 生牡蠣フライ180g」	水産庁長官賞

復興庁主催『世界にも通用する”究極のお土産”品評会』(東北6県496品の中から)

27年	「金華さば燻製」	「究極のお土産10品」選定
27年	「ほや燻製オリーブオイル漬け」	ノミネート商品認定

宮城県農林水産部食産業復興課主催『みんなのみやぎフードグランプリ2018』

30年	「金華さば漬け丼」	みやぎの「海の幸」部門(水産物部門) 大賞
-----	-----------	-----------------------

『第7回 Fish - 1 グランプリ 2019』

31年	「三陸産 塩だれ鯖ガツ」	準グランプリ
-----	--------------	--------

取 扱 魚 種

取扱魚種	水 揚 げ 時 期
わかめ	1月・2月・3月
さけ	6月・7月
うに	6月・7月・8月
ほや	4月・5月・6月・7月・8月・9月
ほたて	通年
さんま	9月・10月
さば	10月・11月・12月
かき	10月・11月・12月・1月・2月・3月・4月・5月・6月
ムール貝	通年
いわし	通年



【一次産業者との繋がり】

◆本田水産は、地域の浜・漁師との連携がとれ、原料の目利きも全て自社で行います。

◆その為、美味しい旬の時期の物を仕入れ、加工する事が可能になっております。



かき屋がこだわる浜市かき

宮城県の標高千メートル級の山々の美しい広葉樹林、ブナ林から湧き出す水。ミネラルをたっぷり含んだ水は、鳴瀬川、吉田川へとそそぎ浜市の海で出会う。海は、大自然から栄養を蓄え豊身で旨みのある「浜市のかき」をつくりだす。



育てる海域と生産者の顔が明確

浜市生産者と養殖しているイカダが明確です。

身がふっくらとし、旨味のある一年子!

浜市の海は、かきの顔となる植物性プランクトンが豊富な為、一年で成長し、かき特有の生臭さがなく身がふっくらとした旨味のあるかきです!

自社工場で浄化しているので安心安全!

海水濾過機、紫外線殺菌海水、マイクロバブルを使用し、22時間浄化してかきの体内にある不純物を排出している為、安心安全です!

うまさの秘訣

殺菌海水で処理しておりますので、剥きたての美味しさを味わえます!

衛生管理の徹底

品質管理室で、毎日規格検査、検品を実施しています。



限定生産者 生かき

一浜市の自然に育まれてー

【船形山・薬菜山・北泉ケ岳】周辺



宮城県は標高1000メートルクラスの山が多くならかな峻険をつくっています。このならかな山には広葉樹林(特にブナ林)が生い茂り秋には美しい紅葉が見られます。



冬には落葉し、春到来と共に栄養分が雪解け水や湧き水と共に流れ出て、小川となり



吉田川・鳴瀬川

浜市の河口へ

そして・・・美味しいかきの秘訣となる植物性プランクトンたっぷりの栄養分が、鳴瀬川・吉田川に注がれていきます。その川の流れは河口で合流して「浜市」の海へと流れ込んで行きます。

【養殖現場風景】豊身で美味しいかきは最適な場所が大切!



漁場が広く、かき籠がゆったり作られ、清らかな海水は、かきを一年でふっくらと育てます。

マイクロバブルを利用したかきの浄化

マイクロバブルとは?

マイクロバブルとは文字通り1ミリメートルの1000分の1の泡という意味合いを持った非常に小さな泡です。この泡が今、世界中の色々な業界から注目を浴びています。

かきの浄化という面で見えたマイクロバブルの作用

1. 汚れを取る

マイクロバブルは通常の泡よりもゆっくりと浮かび吸着する能力があり、その浮力で吸着した汚れを海面まで運びます。又、泡同士がくっつかずはがれにくい泡なのです。

2. 内部に入り込みウィルスを破壊

マイクロバブルはその細かさからかきの内部に入り込み内面の汚れまで吸着して浮かび上がらせます。又、マイクロバブルが消滅する際に発生する衝撃波でウィルスを破壊するという説もあります。

浜一商品は次ページへ...

殻付き牡蠣・ハーフシェル・剥き牡蠣



目玉商品

【浜市産殻付きかき(1年物)】

- ・浜市大
- ・珠姫
- ・クリーミーパールオイスター

【浜市産生かき】

- ・ロケット
- ・容器

【浜市産 ハーフシェル】

- ・3個入～6個入/トレーアップ

※その他、多種多様な商品バリエーションを取り揃えております。

浜市産殻付きかき
(1年物)



宮城県奥松島浜市産の1年子の殻付きかきを紫外線殺菌海水・マイクロバブルを使用し22時間以上浄化し、出荷いたしました。ふっくらとして甘味があるのが特徴です。

商品規格

浜市大・珠姫・クリーミーパールオイスター

宮城県産殻付きかき
(2年物)



宮城県産の新鮮な殻付きかきを、紫外線殺菌海水・マイクロバブルを使用し22時間以上浄化し、出荷いたしました。

商品規格

特大・大・中

タグ付き殻付きかき



タグを引くと貝がひらく！とっても便利な殻付きかきです。贈り物に大好評です。

商品規格

30個入れから/CS

浜市産かきーフシェル



浜市産・宮城県産の殻付きかきを浄化後上貝を外し食べやすくしております。調理用にも最適です。

商品規格

3個から6個/トレーアップ

宮城県産
酒蒸しかきーフシェル



宮城県産の身入りの良い時期のかきを蒸しました。調理しやすいーフシェルになっております。

商品規格

5個入/トレー・10個入/トレー

三陸産冷凍殻付きかき



5月から8月の間に獲れるかきを急速凍結した商品です。

商品規格

8個入り/トレーアップ・10kg/CS・1.5kg/缶

浜市産生かき



浜市の海は、かきの餌となる植物性プランクトンが豊富な為、一年で成長し、かき特有の生臭さがなく身がふっくらとしたうまみがあるかきが育ちます。

商品規格

100gから/PC・贈答用有

宮城県産 生かき



宮城県産の新鮮な生かきを鮮度と旨みを保つよう冷却殺菌海水で処理しております。ご贈答用に大変好評です。

商品規格

500g/CS・1kg/CS

宮城県 IQF冷凍かき



宮城県産の新鮮なかきをIQF凍結しました。一粒づつ解凍して使用できる便利な商品になっております。

商品規格

1kg/PC

宮城県産 冷凍蒸しかき



宮城県産の新鮮なかきをポイルし、凍結した商品です。

商品規格

1kg/PC

三陸産生牡蠣フライ
(CAS凍結)

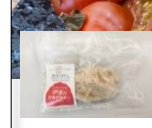


三陸の牡蠣をCAS凍結しカキフライに仕上げた味・品質ともにご好評頂ける商品です。

商品規格

粒サイズ22g~40g 多種有

伊達の牡蠣グラタン



かきの片貝を外し殻ごとステームし、かきつゆ入りの特製ホワイトソースをのせました。

商品規格

1個入/PC・3個入/PC・4個入/PC

宮城県産かき味噌
(青唐辛子入り)



宮城県産かきをペーストにし仙
台味噌と混ぜ合わせ牡蠣味噌
に仕上げました。

商品規格

100g/瓶・100g/袋・500g/袋

宮城県産かき飯の素



かきエキスを調味液にいれてお
り、かき本来の旨みと風味がある
商品です。

商品規格

2合用/PC

宮城県産かき塩辛



宮城県産かきを塩漬けし2年以上
熟成させました。日本酒にピツタ
リな商品です。

商品規格

70g/瓶

宮城県産かき醤油



濃厚なかきエキスと地元醤油を
ブレンドした、かきのうまみが
たっぷりのかき醤油です。

商品規格

200g/本

宮城県産かき佃煮



宮城県産かきを自家製調味液で
丹念に煮込んだ、昔ながらの“お
ふくろの味”です。

商品規格

75g/PC・1kg/PC

宮城県産かき燻製



宮城県産かきをボイルし、天日干
しにし桜チップで燻製しました。
香味・旨みが強く素材の味を生
かした一品です。

商品規格

75g/PC・1kg/PC

宮城県産
かきオリーブオイル漬け



宮城県産かきをボイルし特製オ
リーブオイル液に漬けました。パ
スタやお酒のお供にピッタリな商
品です。

商品規格

90g/PC

金華さば開き天日干し
(振り塩)



金華さばの旨みを引き出すよう
塩のみで味付けし、天日干しに
した贅沢な一品です。

商品規格

1枚入/PC

金華さば開き天日干し
(牡蠣醤油仕込み)



金華さばに特製牡蠣醤油を塗り、
天日干しにしました。他にはない
一品です。

商品規格

1枚入/PC

金華さば炙りしめ鯖



金華さばを寿司職人の味と技
に近づけたこだわりの逸品。

商品規格

特大・中サイズ有

金華さば生ハム燻製

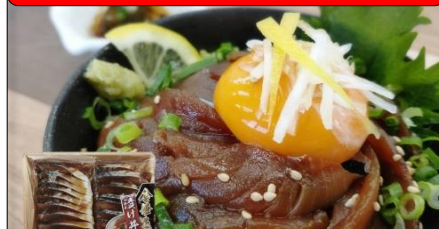


金華さばの旨みを引き出す
よう塩のみで味付け、桜チッ
プで燻製しました。

商品規格

特大・中サイズ有

金華さば漬け丼



金華さばをスライスし特製調味
液に漬込みました。簡単調理で
漬け丼を味わえます。

商品規格

70g(さば50g・たれ20g)×2袋入/PC

みやぎサーモン漬け丼



みやぎサーモンをスライスし特製調味液に漬けました。簡単調理で漬け丼が味わえます。

商品規格

70g(さけ50g・たれ20g)×2袋入/PC

金華銀鮭燻製オリーブオイル漬け



金華銀鮭を燻製しオリーブオイルに漬込んだ商品です。パスタやサラダ、ピラフによく合う商品です。

商品規格

160g/瓶

みやぎスモークサーモン(腹身)



活めしたみやぎサーモンを桜チップで燻製しました。カルパッチョやサラダ等におすすめです。

商品規格

1枚入/PC

宮城県産ほや醤油



ほや醤油はほや好きにはまらない、ほやの旨みがギュッと凝縮された商品です

商品規格

200g/本

宮城県産ほや甘口塩辛



宮城県産ほやを塩辛にしました。コリッとした食感と磯の風味が味わえる商品です。

商品規格

100g/PC・70g/瓶

宮城県産蒸しほや



宮城県産ほやをカットし殻ごと蒸しました。肉厚で食べごたえのある商品です。

商品規格

150g/PC、300g/PC(各2種)

宮城県産味付ほや(しそ入)



宮城県産の鮮度の良いほやを食べやすく味付けしました。

商品規格

100g/PC

宮城県産冷凍むきほや(へそっこ)



ほやの根に近い一番肉厚な部分で1個のほやに1つだけしか取れません。クセは無く、えぐみもないため、食べやすい味となっています。

商品規格

150g/PC

宮城県産殻付きほや(フン抜き)



宮城県産ほやをおいしく届けるため、ほやを浄化(フン抜き)しています。苦みや洗みが少ない商品です。

商品規格

1個/袋

宮城県産冷凍ポイルわかめ



朝獲りわかめをポイルし、フレッシュキープ急速凍結しました。高鮮度な商品です。

商品規格

100g/PC・500g/PC

宮城県産まるごと浅漬わかめ



宮城県産わかめ、くきわかめ、めかぶを刻み、“まるごと”浅漬しました。ご飯のお供にピッタリな商品です。

商品規格

100g/PC～1kg/PCまで対応可

骨まで食べられる金華いわし梅煮



石巻港で水揚げした脂乗り抜群の大羽いわしを骨までやわらかく煮付けました。

商品規格

3尾入/PC～10尾入/PCまで対応可

宮城県産塩うに



宮城県産うにを塩うににしあげました。パスタやソースに使用できる商品です。

商品規格

70g/瓶・70g/容器

宮城県産うにご飯の素



宮城県産のうにを使用し贅沢な混ぜ込みご飯の素に仕上げました。3合用商品です。

商品規格

3合用/PC

三陸産
アナゴ炊き込みご飯の素



三陸産のアナゴを使用し炊き込みご飯の素に仕上げました。アナゴ本来の風味が楽しめる商品です。

商品規格

180g/PC

金華真だご飯の素



宮城県産真だごをカットし簡単炊き込みご飯の素にした商品です。

商品規格

2合用/箱

金華さば
まるごと炊き込みご飯のもと



宮城県石巻市で水揚げされた金華さばフィレを1枚まるごと入った炊き込みご飯の素に仕上げた商品です。

商品規格

180g/PC

宮城県産
やわらかたこの炊き込みご飯の素



宮城県産真だごをカットし、簡単調理が可能な炊き込みご飯の素に仕上げました。たこの旨みと風味が味わえる商品です。

商品規格

180g/PC

冷凍まぐろたたき(V)



ピンチョウ鮭を加えたまぐろのたたき(V)は鮭本来の旨みと甘みが味わえる商品です。

商品規格

500g/PC