



Ooi Fish Processing

大井漁業部

旬のきのめ！ 地のきのめ！ 三陸のきのめ！



船主から発展してきた  
大井漁業部だから

こだわりを持って  
皆様の食卓へ!!



大井漁業部  
大印冷凍工場



大井漁業部 マスコットキャラクター

有限会社 大井漁業部

TEL:0193-62-5321 / FAX 0193-62-5334

E-mail: ooigyogyoubu@themis.ocn.ne.jp

<http://www.ooigyogyoubu.com>

# 会社概要

-Company Profile-

会社名	有限会社 大井漁業部
本社住所	〒027-0021 岩手県宮古市藤原1丁目5番9号
代表者	代表取締役 大井 善仁
創業	昭和42年9月
設立	昭和55年5月
資本金	300万円
従業員	30名 (役員3名 / 生産スタッフ23名 / 経理・営業4名)
取引銀行	岩手銀行・東北銀行・日本政策金融公庫

役員	会長 大井 誠治 (岩手県漁連 会長 / 全国漁業協同組合 理事 / 宮古漁協組合 組合長) 社長 大井 善仁
----	---



お問い合わせは 営業部まで

TEL:0193-62-5321 / FAX 0193-62-5334

E-mail: [ooigyogyoubu@themis.ocn.ne.jp](mailto:ooigyogyoubu@themis.ocn.ne.jp)

Web サイト : <http://www.ooigyogyoubu.com>



# 大井漁業部 三つめのこだわり

Three Things to Keep High Quality

旬の時期を見定め  
品質を把握した仕入れ

産地魚市場・  
HACCP 認定の宮古市場から  
10分の立地を活かして  
新鮮で安全な魚を買付け  
温度管理にこだわった  
鮮度の良い製品作り

quality  
品質

伝統の手揉み製法に  
こだわった商品づくり

プロトン冷却設備を含めた  
急速冷凍能力(60t/日)  
鮮魚重量選別ライン  
保管設備(4800t)により  
高い鮮度で原料を保管し  
安定供給できる体制

安全

safety

安定供給

reliable supply

大井漁業部は、  
安全をこだわった  
食品加工業者を目指して、  
最新のHACCPに対応した最新工場で、  
高品質な「きめづくり」を  
励んでいます。



大井漁業部  
いくら専務



# 大井漁業部・いくらへのこだわり

## Production Method of IKURA

宮古市魚市場に水揚げされた秋鮭は、市場から20分で工場に運び込まれ新鮮抜群のいくらになります。



IKURA is produced by traditional hand manufacturing method as well



新鮮な秋鮭の魚卵は、熟練の職人により手もみ製法で揉みだされます。魚卵をイキイキしたまま取り出すため大井漁業部は手もみ製法にこだわり続けています。



IKURA is produced from superb fresh salmon

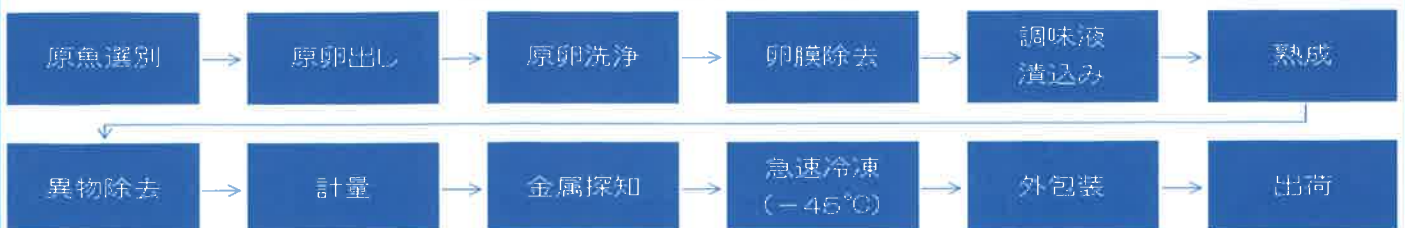


It is produced in state-of-the-art sanitary factory



最新鋭の衛生的な工場で、秘伝のタレに漬込まれ熟成されます。

### 大井漁業部 いくら醤油漬 生産フローチャート





手間ひまいとわず

美味しさにこだわりました。

粒が大きく、柔らかい、三陸いkraの

最高品質を目指した、逸品のいくらです。

I was concerned about deliciousness  
Aimed at the highest quality IKURA



### 三陸いkraの最高峰

三陸産の秋鮭の最高級の魚卵を原料として、秘伝のたれで味付けされた、旬のもの、地のものにこだわった最高品質のいくらです。



### いくら醤油漬

500g パック



いくら醤油漬  
soy sauce IKURA



塩いくら  
salt IKURA

木箱

塩いくら

1kg



wooden box salt IKURA 1kg



soy sauce IKURA 500g



Product introduction

## 大井漁業部の商品紹介 その2

# 氷頭なます

hizunamasu

### 氷頭なます

氷のように透き通った鮭の鼻先の軟骨を甘酢に漬込んだ沿岸部の伝統食です。美容成分も注目される健康食として、新しい伝統食として注目を集めています。日本酒はもちろん、ワインにも合うと好評です。

150gスタンドパック



500g パック



Product introduction

## 大井漁業部の商品紹介 その3

# 鮭まる

sakemaru

### 鮭まる

鮭をおいしく焼き上げました。キューブ状の形でおにぎりやパスタのトッピングに便利です。

鮭まるラベル



60gスタンドパック





## 三陸黄金味めぐり



三陸の秋鮭の魅力を堪能できるギフトセットです。  
いくら醤油漬・塩いくら・氷頭なますの3種を詰め合わせました。  
個性溢れるギフトに最適です。

## いくら醤油漬500g たっぷりパック

シンプルなギフト専用化粧箱





# 大井漁業部 生産施設の紹介 その1

Introduction of production facilities NO.1

We process various kinds of seafood to be picked up at Miyako port

## 本社全景

Full view of the head office

冷蔵庫設備 F級1000t/C級6t  
急速冷凍 40t/日  
鮮魚コンピュータ重量選別ライン  
前浜原材料転換ライン  
一時加工ライン



## 冷凍保管庫

Frozen storage

冷蔵庫設備 F級1000t×3室





# 大井漁業部 生産施設の紹介 その2

Introduction of production facilities NO.2

We process various kinds of seafood to be picked up at Miyako port

## 第2工場（食品衛生加工棟） Second factory(Food Sanitation Factory)



冷蔵庫設備 C級15t  
プロトン凍結機 150kg/時  
電気調理器（スチームコンベクション）  
冷風乾燥機 2機（GSK）  
海水冷却滅菌装置  
いくら製造各種



## 第3工場

Third factory

冷蔵庫設備 F級 800t  
急速冷凍機 20t/日





# 大井漁業部は様々な原材料魚を取り扱っています

We are dealing with a variety of raw materials fish



宮古市場から10分の距離に加工工場を持ち、鮮度が自慢です。  
We process various kinds of seafood to be picked up at Miyako port



魚種についてはお気軽にご相談ください

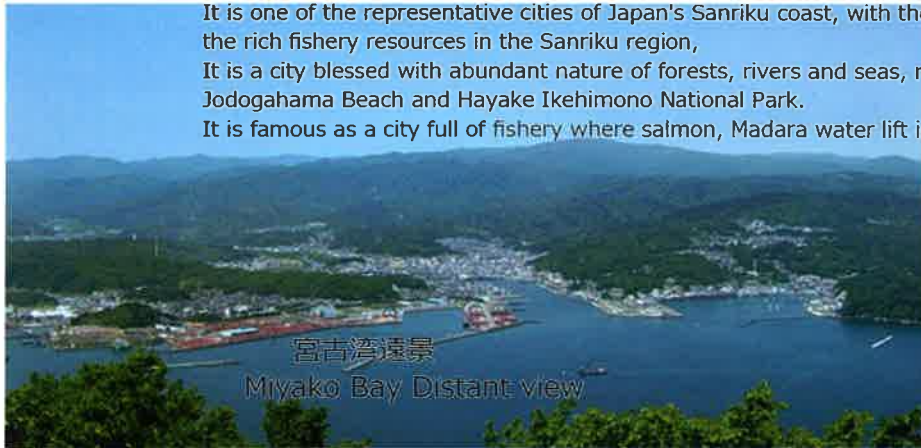


# 岩手県の宮古について

## About Miyako

日本の三陸海岸を代表する都市の一つであり、「本州最東端のまち」を掲げ、三陸沖の豊かな漁業資源と、三陸復興国立公園・浄土ヶ浜や早池峰国立公園を代表とする森・川・海の豊かな自然に恵まれた街です。鮭、マダラの水揚げが本州で一番となる、漁業の盛んな街としても有名です。

It is one of the representative cities of Japan's Sanriku coast, with the "Highest Eastern Edge of Honshu City" set, the rich fishery resources in the Sanriku region,  
It is a city blessed with abundant nature of forests, rivers and seas, represented by Sanriku Reconstruction National Park, Jodogahama Beach and Hayake Ikehimono National Park.  
It is famous as a city full of fishery where salmon, Madara water lift is the best in Honshu.



### 浄土ヶ浜について

About Jodogahama

鋭く上がった白い流紋岩が林立し、一つ一つ違った表情を見せて海岸を彩ります。  
松の緑と岩肌の白、海の群青とのコントラストはまさに一見の価値あり。浄土ヶ浜の地名は、天利年間(1681~1684)に宮古山常安寺七世の堂義竜(1727年没)が、「さながら極浄土のごとし」と感嘆したことから名付けられたと言われています。

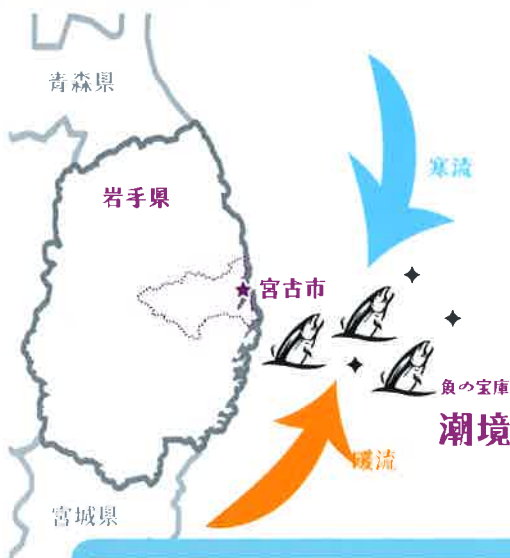


### 大井漁業部

## 高品質・安定供給の理由

大井漁業部のある岩手・宮古市は本州最東端で世界三大漁場と呼ばれる、三陸の中心部に位置します。

寒流と暖流がぶつかり合う潮境（しおざかい）となり魚のエサとなるプランクトンが豊富に発生するのでそのエサを求めて、魚たちが潮境に集まります。様々な魚類が豊富に水揚げされるので、宮古は魚の宝庫と呼ばれ大井漁業部の鮮度抜群で安定した商品供給を可能としています。



The sea in Miyako City, Iwate Prefecture, has a variety of fish landing  
It is one of the leading fishing grounds in Japan







大井漁業部オリジナルキャラクター  
いくらちゃん

Ooi Fish Processing  
大井漁業部

旬のきのめ！ 地のきのめ！ 三陸のきのめ！