

気仙沼・南三陸

企|業|紹|介 ガイドブック

未来へ繋ぐ —ものづくり—

掲載企業数 全29社

気仙沼市22社／南三陸町7社

気仙沼・南三陸の地域自慢…P.04

企業紹介用語解説集……………P.05

気仙沼魚市場

Photo by umami
(@0141_lunch_or_dinner_etc)



宮城県

Miyagi Prefectural
Government



ものづくり企業ガイドブックのデジタル版も公開中です!
こちらの二次元コード、または下記サイトをご覧ください。

気仙沼南三陸 ものづくり企業紹介ガイドブック



<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/ks-tihouken-s/jobguidebook/r3guidebook.html>

CONTENTS

気仙沼・南三陸の地域自慢	P.04	14 皇和水産株式会社	P.19
企業紹介用語解説集	P.05	15 株式会社八葉水産	P.20
気仙沼市 企業紹介		16 株式会社フジミツ岩商	P.21
01 株式会社足利本店	P.06	17 北斗株式会社	P.22
02 株式会社阿部長商店	P.07	18 株式会社ミヤカン	P.23
03 株式会社小野寺鐵工所	P.08	19 有限会社ムラカミ	P.24
04 株式会社かねせん	P.09	20 株式会社モリヤ	P.25
05 株式会社カネマ	P.10	21 株式会社ヤヨイサンフーズ 気仙沼工場	P.26
06 有限会社かみたいら	P.11	22 ヨシエイ加工株式会社	P.27
07 株式会社加和喜フーズ	P.12	南三陸町 企業紹介	
08 株式会社かわむら	P.13	23 株式会社及新	P.28
09 協同水産株式会社	P.14	24 株式会社及善商店	P.29
10 株式会社さんりくみらい	P.15	25 株式会社カネキ吉田商店	P.30
11 高橋水産株式会社	P.16	26 株式会社行場商店	P.31
12 株式会社中華高橋水産	P.17	27 有限会社大勝水産	P.32
13 株式会社東京ノズル製作所	P.18	28 株式会社丸壽阿部商店	P.33
		29 株式会社ヤマウチ	P.34

地元の人たちにも親しまれる
シンボルや景勝地など地域自慢を紹介!

気仙沼・南三陸の地域自慢

気仙沼
自慢01

気仙沼湾横断橋 (愛称：かなえおおはし)

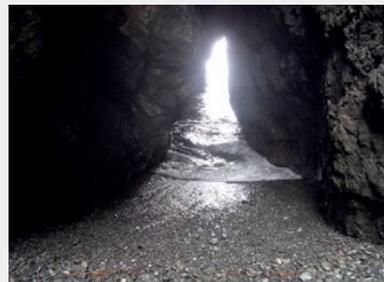
その名の通り気仙沼湾を横断して気仙沼市中心部と唐桑半島を結ぶ「斜張橋」。全長なんと1,344mで、この型式の橋では東北最長! 高さ100mのタワーから路面中央部を桁で支える美しい形状のこの橋は、復興の新たなシンボルとなっています。



気仙沼
自慢02

おとひめいわや 乙姫窟

気仙沼大島最南端の龍舞崎にある神秘的な切り通しの洞窟。
その昔、毎日漁に精を出す若者と、小舟で流れ着いた美しい姫が会って恋に落ち、この洞窟で幸せに暮らしたという伝説が残っています。



気仙沼
南三陸
自慢

ポケふた (ラプラスマンホール)

ポケモンが描かれたマンホール蓋「ポケふた」は全国各地に設置されており、気仙沼市と南三陸町にも設置されています。
このほかにも、気仙沼には「マンボウ」、南三陸には「ウタツギヨリュウ」等が描かれているマンホールが設置されています。

気仙沼
自慢03

はやまじんじゃ 早馬神社

この神社の創設者である梶原景実は、令和4年のNHK大河ドラマ「鎌倉殿の13人」の一人である、源平合戦の有名な武将・梶原景時の弟です。

参考:早馬神社Facebook



南三陸
自慢01

かみわりざき 神割崎

📷 P.02 写真

岩の割れ目が南三陸町と石巻市の境界になっています。昔、神様が二つの村の間に打ち上げられたクジラをめぐる争いを仲裁するため、岩ごとまっぴたつに割ったことから、この名前がついたと言われています。

参考:南三陸町観光協会ホームページ

南三陸
自慢02

なかはし 中橋

📷 P.35 写真

復興を世界に示すシンボルである中橋は、世界的な建築家で新国立競技場の設計を手掛けた隈研吾氏がデザインしたものです。橋の木材には、南三陸杉が使われています。

南三陸
自慢03

ラムサール条約湿地

平成30年にラムサール条約湿地に登録された南三陸町の志津川湾は、豊かな生態系が形成され、国の天然記念物で絶滅危惧種となっているコクガンの越冬地にもなっています。日本では志津川湾と女川湾でのみ繁殖が確認されているクチバシカジカという珍しい魚も生息しています。



語句	説明
OJT	<p>OJTとは「On-The-Job Training」の略称で、実際の仕事現場で業務を通して行われる教育訓練のことです。具体的には、仕事に必要な知識やスキルを上司や先輩社員などの指導担当者が現場で随時伝えながら教育・育成していく方法で、マニュアルや研修だけでは伝わらない知識やスキルを身につけることができます。</p> <p>一方で、実際の職場を離れ、研修やセミナー、通信教育等を通じて技術や知識を身につける教育訓練であるOFF-JT(Off-The-Job Training)もあります。</p>
HACCP	<p>HACCP(ハサップ)は、「Hazard(危害) Analysis(分析) and Critical(重要) Control(管理) Point(点)」の頭文字を取っています。元々はNASAが宇宙食の製造の際に開発した手法で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷までに至る全ての工程の中で、それらの危害要因を除去・低減させるのに重要な工程を特に厳重に管理することにより、製品の安全性を確保しようとする食品衛生管理の手法です。従来の抜取検査による衛生管理に比べ、問題のある製品の出荷をより効率的に防ぐことができます。</p>
ISO22000	<p>ISOとは、スイスのジュネーブに本部がある非政府機関「国際標準化機構(International Organization for Standardization)」の略称です。ISOは、国際的に通用する規格を制定することを主な活動内容としており、ISOが制定した規格を「ISO規格」と呼びます。</p> <p>ISO22000は、ISO規格の一種で、食品安全管理に関する国際規格です。HACCPの内容をすべて含んだ上に、さらに組織の仕組みづくり(食品マネジメントシステム)に関する要項も加味された国際的な認証です。</p>
FSSC22000	<p>オランダに本部があるFSSC(食品安全認証財団 Food Safety System Certification)が開発・運営している規格で、ISO22000よりもさらに条件が厳しい国際的な認証です。</p>
BtoB	<p>BtoBは「Business to Business」の略称で、メーカーとサプライヤー、卸売業者と小売業者、元請け業者と下請け業者など、企業間で行われる取引のことをいいます。「B2B」と表記されることもあります。</p> <p>店頭での買い物や飲食店での食事など、一般消費者が企業に代金を支払って商品やサービスを購入する取引のことは、BtoC(Business to Consumer(Customer))と呼ばれています。</p>
ワークライフバランス	<p>「仕事」と、育児・介護・趣味・学習・休養・地域活動など「仕事・以外の生活」との調和を図り、その両方を充実させる働き方・生き方のことを言います。</p>
5S活動	<p>5S(ごえす)とは、職場環境を整えるための5つの要素「整理(Seiri)」「整頓(Seiton)」「清掃(Seisou)」「清潔(Seiketsu)」「しつけ(Shitsuke)」のことで、5S活動とは、職場でこれらに取り組みするための仕組み作りや改善のことをいいます。</p>
ESG経営	<p>ESGは、「Environment(環境)」「Social(社会)」「Governance(社内統治・管理)」の頭文字が由来です。自らの利益(売上げ)だけでなく、これら3項目についても配慮しながら経営を行っていくことをいいます。</p>
ECサイト	<p>インターネットによる商品やサービスの販売サイトのこと。ECはElectronic Commerce(エレクトロニックコマース=電子商取引)の略です。</p>

01



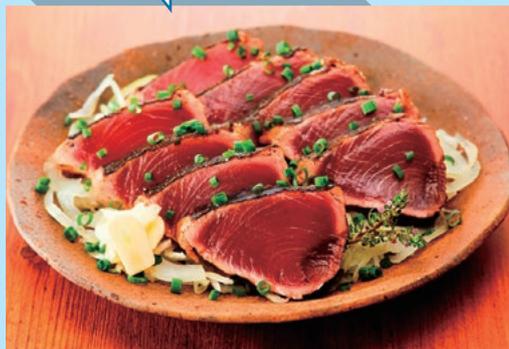
かぶしがいしゃ あしかがほんてん

株式会社 足利本店

地元気仙沼の新鮮な魚を厳選して仕入れ、全国各地へ販売しております。季節に合わせてカツオ、サンマ、マグロと取り扱う魚が異なります。水産業を通じて、地域の活性化を目指しております！



我が社自慢の商品



冷凍かつおのたたき

朝水揚げされたカツオを鮮度・身質を見極めて仕入れ、その日のうちに切割、品質選別し、1,200度の直火焼きでカツオの表面を一気に焼き上げて凍結してしまいます。焼く直前の表面に塩をまぶしているため、コクと旨味が増した極上の逸品を堪能できる仕上がりとなっています。

先輩社員の声

担当している業務

加工場で魚を切るなどの加工や、たまに市場で魚の水揚げを行っております。

入社を決めたきっかけ

地元の魚が好きでそれに携わる仕事をしたいと思い気仙沼にあるいくつかの水産加工会社の工場を見学しました。その中でも1番工場内が明るい雰囲気を感じたのがこの会社であり、働くならこういところで働きたいと思ったことが決めるきっかけになりました。作業は大変なことが多いですが、おいしい魚を多くの人に食べてもらうためにも製品の丁寧な加工に心掛け日々尽力することにやりがいを感じます！カツオやサンマなどが格安で手に入るのも魅力的です(笑)。



入社2年目
気仙沼高校出身
菅野雄大さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	3ヶ月後	1年後	3年後
社会人としてマナー等を身につけるため、新入社員研修の受講	製造部門にて、商品知識や製造工程を身につけ、スキルアップ	製造部門の一部を担当	先輩社員がサポートしながら、業務に必要なフォークリフト免許取得や魚の捌き方の指導を受ける	会社全体を把握し興味ある部門(買付、営業、製造)を担当



我が社の強み

気仙沼魚市場のカツオ・メカジキ・サメが水揚げ日本一となる一翼を担う廻船問屋部門・買付業務があります。他にも個人向け販売としてネットショップ“気仙沼素材屋”があり、地元でしか味わえない新鮮な素材をそのまま食卓でお楽しみいただけます。気仙沼産の極上な水産物を全国にお届け・発信しており、そんな会社の一員であることにやりがいを感じています。

高校生へメッセージ

鮮魚を扱うHACCP対応の工場と凍結保管できる工場で年間通して出荷業務を行います。さまざまな魚を解体切割出来るように経験を重ねて達し、魚のプロを目指します。興味のある方は会社見学に来て下さい！



経理総務係長
紺野美架子さん

企業概要

〒988-0021
宮城県気仙沼市港町 5-1

代表者：足利宗洋
設立年：1953年
従業員数：48名
電話番号：0226-23-6111
ホームページ：
<https://ashikagahonten.co.jp>



かぶしがいしゃ あべちょうしょうてん

株式会社 阿部長商店

阿部長商店は、「食」を中心に、水産事業部（食品工場）と観光事業部（観光ホテル・物販）の2つの柱となる事業を展開し、三陸の個性豊かな海の幸・海の恵みを全国のお客様にお届けしております。

ABECHO
株式会社 阿部長商店

我が社自慢の商品



三陸食堂4種12品詰合せ (さんま蒲焼き・さば味噌煮・さば水煮・いわし蒲焼き)

三陸食堂は、簡単便利ですぐ食べられる三陸産の当社オリジナルのお魚惣菜シリーズです。保存性の高さと簡便性、少人数家庭に丁度いい価格とボリューム感など「時代のニーズに適した加工品」として評価され、「水産加工業協同組合連合会長賞」を受賞しました。



先輩社員の声

担当している業務

水産加工品の製造スタッフ

入社を決めたきっかけ

もともと海に関わる仕事をしたいと思っていました。当社は三陸の水産や観光を盛り立てようとする熱意が強く、説明会で話を聞いた時に強く惹かれたことを覚えています。入社後もそこで感じた熱意にギャップはありません。私が所属する工場はスタッフの年齢層が幅広く、とても賑やかな職場です。長年勤めている方々は、技術・ノウハウ等を親身になって教えてください、同世代の仲間は励まし合いながら一緒に頑張ってくれるので、自分自身日々成長しているように思います。



入社2年目
H.Sさん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	10ヶ月後	1年後
新入社員研修の受講 社会人としてマナーを身につけるため	指示に従って、 基本的な作業を行う	報告・連絡・相談を徹底し、 コミュニケーション能力を高める	報告・連絡・相談を徹底し、 5S活動を実施する	指示された作業内容を理解し、 時間内に正確にこなせるようになる



我が社の強み

当社は創業60周年を経て、宮城県気仙沼市・南三陸町・石巻市及び岩手県大船渡市に5か所（関連会社を含め計7か所）の水産加工工場と、同地域に3か所のホテル及び物販・飲食施設を有し、三陸沿岸地域の基幹産業である水産業・観光業を担う中核企業です。三陸で水揚げされた魚を原料とする水産加工品では、HACCP認証の取得や、天皇杯・農林水産大臣賞などの各賞を受賞するなど多方面から評価をいただいております。

高校生へメッセージ

新入社員研修や役割毎の研修・勉強会を実施しており、充実した社員教育体制が整っています。また、新たに人事評価制度の導入を行うなど、成長するための環境を構築しています。海に関する仕事がしたい方、地域経済の発展に携わる仕事に興味をお持ちの方、ご応募お待ちしております。



人事グループ長
菅原圭介さん

企業概要

〒988-0021
宮城県気仙沼市港町2-13

代表者：阿部泰浩
設立年：1968年
従業員数：687名
電話番号：0226-22-1661
ホームページ：
<https://abecho.co.jp/>

03



かぶしがいしゃ おのでらてっこうしょ

株式会社 小野寺鐵工所

船舶のエンジン、機械・機器類の販売及び修理、各種産業機械・プラント設備のメンテナンスなどを手がけています。省人・省エネ・省 CO2などに貢献できる産業用機械製品の設計開発にも力を入れています。



我が社自慢の商品



ESヒーター (エネルギーセーブヒーター)

船舶の運航に必要な燃料油の消費量を削減する装置を開発しました。燃料油を温めるのに必要な従来の電気ヒーターに代わり、ES ヒーターはエンジンの廃熱を利用して温めます。電力と燃料油消費量が抑えられ、CO2 排出も削減になることでカーボンニュートラルにも貢献出来ます。

先輩社員の声

担当している業務

船舶エンジン・機器類の整備

入社を決めたきっかけ

専門知識がないと現場で働く技能職は難しいと思い事務職として入社しましたが、OJTの一環として現場研修でエンジンや機器類を分解し組立、完成までたどり着いた時の達成感に魅了され、職種転換し今は技能職として働いています。もちろん専門知識はゼロ。担当の先輩がいるので、すぐに質問できるなどサポートが充実しています。先輩社員に1つずつ技術を教えてもらい、一人で出来るようになると成長を感じます。



入社4年目
気仙沼西高校出身

入社後のイメージ

1年目

OJT研修で社内の様々な部署を体験する。仕事の概要と基礎を学ぶ。

2~3年目

基本的な知識や技能を習得。資格取得を目指す。

4~5年目

配属部署にて先輩社員の指導のもと社内でリードしていく存在になる。お客様から信頼を得る。

6年目~

会社、お客様から仕事が評価され現場責任者となる。高い技術力と信頼で国内外で活躍する。若手社員の育成をする。

我が社の強み

自分の仕事が「カタチ」として見ることができ、日々の成長と達成感を感じられます。様々な仕事に触れることが出来るので、チャレンジの幅が無敵大です。また、資格取得制度があり、必要な資格は会社が費用を負担して取得できます。リフレッシュ休暇も導入しており、ワークライフバランスに取り組んでいます。2018年に新社屋・工場が完成、翌年にはみらい造船が完成し構内に一部工場を移転しており綺麗な環境で働けます。

高校生へメッセージ

現在活躍しているほとんどの社員は、未経験で入社しています。技術面は入社してからでも大丈夫、先輩が丁寧に教えます。ものづくりに興味がある方をお待ちしております。気仙沼の産業を支える一員になってみませんか。会社説明も随時（WEBでも可能）受付しております！



及川さん

企業概要

〒988-0034
宮城県気仙沼市朝日町 22-8

代表者：小野寺卯臣
設立年：1949年
従業員数：49名
電話番号：0226-22-5900
ホームページ：
<http://www.onodera-iw.co.jp/>



かぶしがいしゃ かねせん

株式会社 かねせん

気仙沼で水揚げされる魚を無駄にせず有効的に活用したい、と立ち上げた創業者からの想いを引き継ぎ、食べる方に笑顔と健康を届けるかまぼこ作りをしています。創業から100年以上が経ちますが常に新しい形を探しています。

気仙沼蒲鉾



我が社自慢の商品



贅沢ひとり焼き笹かまぼこ

工場で焼かれた笹かまぼこは流通のために冷やされて冷蔵で販売されるのが一般的です。しかしながら、ずっと思っていました。『焼きたてが一番美味しいのに』と。本商品は、ご自宅で最も美味しい瞬間であるアツアツ焼きたてを召し上がることができる笹かまぼこです。



先輩社員の声

担当している業務

運営する飲食店【あげとっと】の店長

入社を決めたきっかけ

私の働いている『あげとっと』は100年以上の歴史ある老舗『かねせん』が出した飲食店です。2020年にランドオープンした南町商業施設『ないわん』の海に見える道に面していて、まだ新しい施設のためとても綺麗な景観の中でお仕事をしています。楽な仕事ばかりではありませんがお客様とのコミュニケーションや温かな心を感じる事でやりがいのある仕事になっています。



入社3年目
東陵高校出身
小山佑輝さん

入社後のイメージ

半年間	半年~1年	1年後~2年後	2年後~	3年後以降は
工場できまぼこの仕組みを学び、製造に従事します。	店舗に立ち、お客様と対面で接客しながら販売方法を学びます。	製造知識と販売方法を駆使して蒲鉾を売ります。	全国の催事等に参加し、営業業務を行います。	個人の特性を生かし、製造・販売・営業どこに重点を置くか社と相談



我が社の強み

老舗だからといって同じやり方をずっと続けて行くことはできません。環境の変化に合わせて常に自社も変化していく必要があると考える会社です。例えば、同じく老舗蒲鉾店の南三陸町の及善商店と協業して、常温で長期保存可能な「旅するかまぼこ」を開発しました。同業のライバル会社と手を組むこと、冷蔵品の蒲鉾を常温化することなど、現状をより良いものにするために新しい取り組みに挑戦していきます。

高校生へメッセージ

あなただからこそ表現できること。あなただからこそできる社会への貢献。高校生の皆さんには、就職にあたってぜひそのことを想像してもらいたいと思います。それが実を結んだ時、あなたはかけがえのない社会人となり生き生きとした毎日を送れるはずですよ！



代表取締役
齋藤大悟さん

企業概要

〒988-0013
宮城県気仙沼市魚町1丁目5-6

代表者：齋藤大悟
設立年：1918年
従業員数：11名
電話番号：0226-25-7616

ホームページ：
<https://kanesen-kamaboko.shop/>

05



かぶしがいしゃ かねま

株式会社 カネマ

気仙沼に水揚げされたマグロを、職人の手によって解体しています。確かな目利きと熟練の技術、そして最高の鮮度で届けるネットワークによって、プロも太鼓判の極上のマグロを提供しています。



我が社自慢の商品



マグロ、マグロ加工品

「天然」、「生」の美味しさを追求するため培われてきた門外不出の目利き力で、鮮度抜群のマグロを提供しています！また、ご飯のお供にぴったりなマグロ加工品「けせんぬままぐろしぐれ煮」もオススメの一品です。たくさん魚を食べて元気に健康な生活を送れるよう、最高の魚をお届けします！

先輩社員の声

担当している業務

加工部門

入社を決めたきっかけ

最初は、誰もが初心者です。特に水産会社ははじめての業界で分からないこと出来ないことだらけで不安や心配の多い毎日でした。そんな時社長をはじめ先輩社員が丁寧に接してくれ、悩みも解消していきました。今では毎日、楽しく仕事に通えています。また、大変なことも多いですがやりがいもある仕事が多いです



入社後のイメージ

1ヶ月後

製造現場で加工品の製造に従事し、経験を積みみます。



3ヶ月後

商品販売する現場に従事し、自社商品がどのようにお客様に届けられているのか等を学びます。

6ヶ月後

市場にて、先輩社員と一緒にマグロ等の仕入れを行います。



良質なマグロをお客様に届けるには、仕入れにおける目利きが最も重要です。少しずつ一緒に経験を積んでいきましょう！

我が社の強み

弊社には、小売店舗と加工場があります。本人の希望を聞きながら適材適所で働いてもらいます。店と工場で忙しくなる月が変わってくるので互いに助け合いの気持ちで仕事にあたってもらっています。休みはシフト制で週休二日体制です。制服や長靴など会社からの支給もあります。

高校生へメッセージ

さかなが好きな人、歓迎します。最初から出来るとは思っていないので安心して下さい。少しずつ出来るようになってもらえれば大丈夫です。数年後に活躍していることを期待しています。



専務取締役
小野寺和則さん

企業概要

〒988-0031
気仙沼市潮見町 2-146-2

代表者：小野寺勉
設立年：1991年
従業員数：11名
電話番号：0226-23-7750
ホームページ：
<http://maguro-kyouwakoku.com/>

ゆうげんがいしゃ かみたいら

有限会社 かみたいら

弊社は、三陸産の帆立、牡蠣、ホヤ、若布、昆布等の新鮮な原料を使用し、全国のお客様に「満足・笑顔・感動」をお届けできますように今後も新商品開発や品質管理の徹底とサービス向上に努力してまいります。



06



我が社自慢の商品



ホヤの塩辛

旬なホヤを原料に使用しているため、臭みや、エグミはまったくありません。試行錯誤を重ね、ホヤの旨味と磯の香りが感じられる味付けに仕上げましたので、ホヤが苦手だったというお客様からも弊社の商品は「すごく美味しかったので、また食べたいです」と好評を頂く商品です。



安心 確かな品質管理

安全 清潔な工場と厳選された海の幸をお届けします

新鮮 獲れたての活きのいい商品だけを販売します

先輩社員の声

担当している業務

商品開発

入社を決めたきっかけ

入社して早 6 年が経ちます。毎日の仕事は大変ですが、お客様に弊社の商品を買っていただき「美味しい!また食べたい!」と思っていただける商品開発を目指し、日々やりがいを持ち業務に励んでおります。職場の仲間は年齢が上の方がほとんどですが、明るく楽しい職場ですので、地域の魅力ある地場産品を全国多くの方に召し上がっていただけるように是非とも一緒に働きましょう!



入社後のイメージ

1年

工場に入り、帆立のむき身作業や加工品作りを担当していただきます。

3年

工場で学んだ知識を活かし、営業職や商品開発、事務職等を担当していただくこともあります。

5年

自分の強みを活かし、若者らしい自由な発想で仕事に取り組み、会社と地域に貢献できる人財となって欲しいです。



我が社の強み

弊社は残業をしない方針です。そのために徹底した生産効率の向上を意識して従業員は仕事に取り組んでおります。当番制を採用し、社員が負担なく働ける環境です。

高校生へメッセージ

明るく元気で前向きで、目標に向かって努力し最後までやり遂げる方を歓迎致します。



営業取締役部長
吉田賢治さん

企業概要

〒988-0523
宮城県気仙沼市唐桑町境 8-2

代表者：吉田久義
設立年：1995 年
従業員数：15 名
電話番号：0226-34-3203
ホームページ：
<http://www.kamitaira.co.jp/index.html>

07



かぶしきがいしゃ かわきふーず

株式会社 加和喜フーズ

「女性から子供まで好まれる味」をテーマに商品づくりをしています。鮭・いくら・わかめ等の加工・製造から販売までを行い、日本全国をはじめ海外にも商品展開をしています。三陸を代表する企業です。



我が社自慢の商品



いくら醤油漬 K タイプ

当社人気No.1 商品です。粒の大きさにこだわった大粒いくらです。一般的ないくらに比べ粒が大きく、口の中ではじける食感はやみつきになります。色鮮やかで軍艦・丼物に最適です。国内のみならず海外からもこの商品を指定で注文が来るほど加和喜 K タイプは知名度が高いです。

先輩社員の声

担当している業務

工場内の管理業務や機械のオペレーター業務を担当しています。

入社を決めたきっかけ

バイトや大学での実習で様々な食品工場に入る機会がありました。ここの工場の清潔感は今まで入ってきた工場とは別物のように感じました。このような環境で安心安全な食品を作りたいと思い入社しました。入社後、先輩方はとても親切でわからないことはすぐに質問しやすい環境が整っており、皆さん優しく教えてくれます。商品の種類が多いため日々新しいことを覚えていく楽しさややりがいも感じることのできる職場です。



入社1年目

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	10ヶ月後	1年後	2年後
食品衛生について学びます。	社会人の基本的なマナーはもちろんなこと、実際に工場に入り指導してくれます。	先生役の人が専属で付き、工場内の基本的なことを丁寧に指導してくれます。	フォークリフト免許や機械オペレーターなど業務に必要な資格を取得してもらいます。	日々工場内で生産業務に従事し、商品がどのような工程を経て商品化されるのかを覚えてもらいます。	生産管理部門でいくらかわかれ等の生産の責任者を担当してもらいます。

我が社の強み

工場は HACCP 認証を取得し、衛生管理が徹底された工場です。皆さんがイメージしている水産加工の工場とは違い生臭さも少なくとても綺麗な工場です。また、回転寿司やコンビニといった有名な取引先があり、いくらやわかめなどの商品を提供しています。当社の商品を知らず知らずのうちに口にしているかもしれません。日本全国から海外まで展開される商品を作れるというのはとてもやりがいのある仕事だと感じられるはずです。

高校生へメッセージ

社会人になり仕事をするということは誰もが不安に思うはずです。当社は、入社時からサポート役の人がマンツーマンで丁寧に指導します。会社全体で皆さんをフォローし、和気あいあいとアットホームな環境が整っていると思います。是非、会社見学にお越しください。



経理部 鈴木峻さん

企業概要

〒988-0003
宮城県気仙沼市本浜町2丁目84-1

代表者：菅野敏明
設立年：1987年
従業員数：57名
電話番号：0226-24-0606
ホームページ：
<https://www.kawakifoods.co.jp/index.html>

かぶしがいしゃ かわむら

株式会社 かわむら

株式会社かわむらは、わかめ・昆布・鮭・イクラ等を扱う食品メーカーです。三陸わかめの扱量は全国でもトップクラス! 全国のお客様へ安心・安全で美味しい海の幸をお届けしています。



株式会社 かわむら



我が社自慢の商品



三陸産わかめ

三陸産の肉厚で歯ごたえの良いわかめを使用。2月～4月に、浜で収穫した若布を自社工場での日のうちに釜ゆでし、プリプリとした食感を生かしています。サラダやおにぎりの具、チルド麺の付け合わせ等として、全国のお客様に広く使われています。

唐桑・本社工場をはじめ、市内鹿折地区と陸前高田市にも多くの施設を構えています。



工場内は明るく清潔。たくさんのスタッフが働いています。

先輩社員の声

担当している業務

営業職として、商品の在庫管理やお客様とのやりとりをしています。

入社を決めたきっかけ

入社したばかりの時は、わかめのことは何もわかりませんでした。仕事をするうちにわかめの美味しさや産地ごとの食感の違いなど、発見が多く楽しいです。分からないことがあっても、親身になって答えてくれる先輩、上司がいるのでとても心強いです。最近はお客様を担当させてもらえるようになり、見積書の作成や提案等、新しい業務も任せられやがいを感じています。



入社2年目

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	1年後	3年後
先輩に教わりながら、社会人マナー、衛生管理の基本等について学びます。外部で新入社員向けの安全衛生講習も受講します。	基本的な作業工程について先輩社員から指導してもらいながら、製造ラインでの業務に従事します。	生産の業務に従事しつつ、衛生管理や生産管理に関する書類の書き方、在庫管理等もできるよう先輩社員に指導してもらいます。	フォークリフト運転技能や機械メンテナンス管理など業務に必要な知識資格を習得してもらいます。	人員配置、衛生管理、原料管理等、製造に関する業務をマスター。先輩への指導役へ!

我が社の強み

「安心・安全」の言葉通り、清潔で明るく、従業員が働きやすい環境づくりに努めています。当社では製造工程だけでなく、手洗いや工場への入室など衛生管理もマニュアル化し、HACCP、ISO22000 の認証を取得しています。また従業員同士の親睦を深めるために、新年会やバドミントン大会などの行事もあります。仕事では見られない一面が見られ、従業員同士の距離がぐっと近くなります。

高校生へメッセージ

入社後、皆さんが安心して仕事を覚えていけるよう、先輩社員が付き添いながら指導に当たります。頼れる先輩、上司がたくさんいますので安心して下さい。分からないことは、なんでも聞いてくださいね。どんな職場か自分の目で確かめるためにも、是非会社見学にいらしてください!



総務部
昆野恵理さん

企業概要

〒988-0531
宮城県気仙沼市唐桑町高石浜 125

代表者：川村潤
設立年：1974年
従業員数：241名
電話番号：0226-32-2114
ホームページ：
<https://www.kawamura-2114.co.jp/>

09



きょうどうすいさん かぶしきがいしゃ

協同水産 株式会社

当社では「魚類冷凍冷蔵加工業」を営んでおり、サメ、サンマ、サバを主体とした水産物の加工製品を製造しています。気仙沼魚市場に水揚げされた魚を買付け、当社工場で選別から加工処理まで行う水産加工原料の製造会社です。



我が社自慢の商品



「すり身」ならびに、サンマ、サバ等の加工原料

サメ類を得意としており、サメ肉で練り製品の原料として「すり身」を製造しています。また、サンマ、サバ等は、サイズ別に箱詰めて急速凍結します。小売店に並ぶ自社商品はありませんが、「丸協」マークが目印の「水産加工原料」を製造しています。

先輩社員の声

担当している業務

現場仕事（サメ、サバ、サンマ等の加工）はもちろん、品質管理も担当しています。

入社を決めたきっかけ

気仙沼の産業の力になりたくて地元の会社を選びましたが、入社当初は、サメの種類や大きさに驚きました。サメだけでなく、様々な魚の加工を行うので、普通に家で魚をおろして食べるようになりました。小さい会社なので、一人ひとりが大事な戦力となり、みんなで協力して日々業務にあたっています。資格取得や講習にも積極的で、実際に私はフォークリフト、第二種冷凍機械責任者の資格取得、HACCP講習を受講しました。個性豊かで、経験豊富な先輩がみなさんの入社を待っています！



入社5年目
気仙沼高校出身

入社後のイメージ

入社後	4月~7月	9月~12月	12月~2月	2年目以降
流れを覚えてもらいます。	サメ類は、一年中水揚げされますが、4月~7月が盛漁期です。	サンマの水揚げがあります。	サバの水揚げがあります。	適性により各部門への配属となります。



我が社の強み

平成23年3月の震災後いち早く復旧工事にとりかかり、翌年（平成24年）2月に工場を再開しました。全国一位のサメの水揚げを誇る気仙沼でもトップクラスのサメ買付け会社です。気仙沼ブランドのフカヒレを守るべく、その一翼を担っております。サンマ、サバ等では「丸協」マークの段ボールに入った「水産加工原料」を製造していますが、色々な加工屋さんにご愛顧いただいております。

高校生へメッセージ

このような当社で、地域に貢献でき、さらに将来は会社を背負って行ける人材になっていただきたいと願っております。「よい製品を作る」という意識を持ち、魚市場での買付けから販売と幅広く活躍できるよう目標をもって仕事をしましょう。先輩社員が皆さんをサポートします。



取締役経理部長
佐藤修さん

企業概要

〒988-0247
宮城県気仙沼市波路上内沼16

代表者：山田隆男
設立年：1984年
従業員数：35名
電話番号：0226-27-4400
ホームページ：
<http://www.kyodo-suisan.co.jp/>

かぶしがいしゃ さんりくみらい

株式会社 さんりくみらい

気仙沼市内の漁業者、仲買人、水産加工会社、ウェブ制作会社の5社からなるタッグ企業です。職種はわかめ養殖・漁師部、仲買・鮮魚販売部、加工食品部とECサイト極上市場『三陸未来』の運営になります。



我が社自慢の商品



伊達あなご一夜干し

気仙沼で水揚げされた活ア真穴子（伊達あなご）を一夜干しにした人気商品です。三陸では良質な真穴子がたくさん水揚げされていますので宮城の名産品として一緒に広めていきましょう。



先輩社員の声

担当している業務

仲買、鮮魚販売部。

入社を決めたきっかけ

大学卒業後、関東で仕事をしていたのですが、大震災後に気仙沼の海が恋しくなり地元に戻りました。毎日市場で綺麗な魚と海を見ながら仲買と鮮魚販売をして海と共に生きています。時化（しけ）で水揚げが少ない時は早く帰れますよ。休日は市場に合わせるので日曜以外にも平日休みがあります。もちろんGW、お盆、お正月も休みがありプライベートな時間もとれますよ！



入社4年目
気仙沼高校出身
吉田健秀さん

入社後のイメージ

入社後

ベテラン社員の指導のもと、習得する簡単な軽作業を

1ヶ月後

ベテラン作業員のもと、製造管理補佐をはじめ

6ヶ月後

衛生管理などの研修会への参加

1年後

製造管理、衛生管理業務を担当



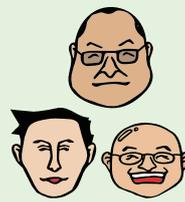
※職種により異なります。

我が社の強み

我が社では水産業の製造から販売まで様々な職種があります。海に近い養殖、漁師部、綺麗な魚を仕入れる仲買、鮮魚販売部、新鮮な魚・海老を捌ける加工食品部、ECサイト運営部。皆さんの才能を様々な場所で生かします。出来たばかりの会社ですのでゆくゆくは幹部候補になります。一緒に気仙沼の水産業を盛り上げましょう。

高校生へメッセージ

さんりくみらいでは様々な職種があり紹介するにはスペースが足りません。お気軽に会社見学に来て下さいね。



取締役
千葉豪さん

企業概要

〒988-0251
宮城県気仙沼市波路上内田 126-1

代表者：藤田純一
設立年：2017年
従業員数：5名
電話番号：0226-24-5011
ホームページ：
<http://sanrikumirai.co.jp>

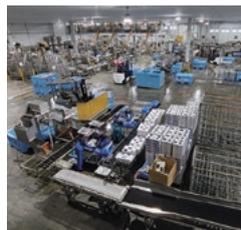
11



たかはしすいんさん かぶしきがいしゃ

高橋水産 株式会社

気仙沼魚市場を中心に、三陸に水揚げされるサバ・サンマ・イワシ・カツオなどを買い付け、自社工場で選別処理をして冷凍しています。得意先は全国の様々な食品加工業者さんのほか、冷凍コンテナに載せて海外輸出も行っています。



我が社自慢の商品



SAMURAI Premium Quality Frozen Seafoods

日本の美味しいお魚は、海外でも特に人気があります。そこで2009年に立ち上げたのが「SAMURAI」(サムライ)ブランドです。ベトナム・タイなどのアジア向けのほか、西アフリカなどにも展開していて、今ではブランド指定で注文が入るほどです。

先輩社員の声

担当している業務

製造主任。選別処理工場で、生産ラインのオペレーションを行っています。また、水揚げがない日は機器類のメンテナンスや整備などを行っています。

入社を決めたきっかけ

最初は、大量に流れてくる魚に圧倒されてしまいました。サバやイワシ、カツオなどが信じられないスピードで処理されていくんですが、自分が現場の一員としてスムーズに仕事がこなせるようになってくるとやりがいを感じます。扱う魚の種類や処理の方法も様々ですが、その都度先輩たちと工夫しながら対応しています。とにかく全員でいいものを作ろう、といういざというときの団結力がすごいですね。



入社後のイメージ

1ヶ月後	6ヶ月後	1年	3年	5年
簡単な作業を覚えてもらいます。	製造ラインに入ってもらい、まずは大量の魚にも慣れてきて、働くペースがつかめてきます。	日々処理される大量の魚にも慣れてきて、働くペースがつかめてきます。	フォークリフト講習を受け、出来る作業の幅が広がっていきます。	製造ラインで使用する機器類の操作やメンテナンスも少しずつ覚えてもらいます。

やる気や興味次第では、魚市場での魚の買い付け担当になったり、冷凍機械免許を取得してもらったりなど、キャリアアップが見込めます。

我が社の強み

当地域を代表する産業であるものの、過酷で辛いイメージのある水産業界ですが、弊社の工場は一味違います! 重労働や繰り返し作業はできる限りの機械化・自動化を進めています。その設備は業界でもトップクラス。全国の同業者や機械メーカーさんが見学に来るほどです。うちの商品を使ってくれるお客さん、働いてくれるスタッフ、魚を獲ってきてくれる漁師さん、関係するみんなにとってプラスになるような仕事をしていきたいですね。

高校生へメッセージ

気仙沼には日本全国からたくさんの漁船が集まります。弊社は2018年から3年連続で気仙沼魚市場で買付数量トップの会社です。仕事を通じて「地域の産業に大きく貢献しているんだ!」という実感を得ることができると思います。やる気のある皆さんをお待ちしています!



常務取締役 高橋大海さん

企業概要

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港 128-1

代表者: 高橋一彦
設立年: 1961年
従業員数: 30名
電話番号: 0226-22-3810
ホームページ: www.daiuroco.co.jp

かぶしがいしゃ ちゅうかたかはしすいさん

株式会社 中華高橋水産

鮫の水揚げ日本一の気仙沼はふかひれ加工業者が集積しており、国定公園内に工場を構え、中華・高橋（東京）グループの生産拠点として中華料理業界に寄与すべく安心と安全な商品流通に取り組んでおります。



株式会社
中華高橋水産



我が社自慢の商品



ふかひれ姿煮

伝統的な製法により、1枚1枚丁寧に手作業で作られたふかひれをレトルトパックにしています。コクのある白湯（パイタン）ベースのふかひれ煮込用スープ「紅焼醬（ホンシャオジャン）」をセットにして、高級感溢れる桐箱に入れてお届けします。



先輩社員の声

担当している業務

品質管理

入社を決めたきっかけ

品質管理という仕事に興味をもって、実際に会社へ訪問させていただき仕事内容や働く人達の温かさをみて志望いたしました。品質管理は、不良品などの問題が発生した際に対処すると同時に、あらかじめ問題が発生しないよう「予防する」という役割を担っており、自社と自社商品のブランドイメージを守る役目であることからやりがいを感じております。また仕事する環境もよく、社員食堂から見える“海”を眺めながらの昼食は他にはない自慢の場所です。ぜひ一度見学に来てください。



入社後のイメージ

入社～3ヶ月間

3ヶ月目～6ヶ月目

6ヶ月目～1年

【試用期間】
会社の取組や会社全体の仕事の流れを学ぶ（各職場研修）。

配属先の上司・先輩に業務や社会人としてのマナーを教わりながら、経験を通して学ぶ。

自身の目標や課題を共に見つけ、課題解決・改善方法を考える。



我が社の強み

目標があって志望されてきた人には、その目標達成への助言や手助けをして、目標がまだ無い人には、仕事を通じて一緒になって目標を見つけことができるような職場です。上司始め先輩社員が体験してきた経験もありますが、逆に若い世代の方からも教えられることもあると考えております。一緒に考えてこれからの社会人生活が心豊かになるよう、共に楽しく働きましょう。

高校生へメッセージ

社会人生活では、また体験できないことが学校生活だと思います。悔いの残らないよう勉強や部活、そして友人との遊びも楽しんでください。



執行役員
遠藤健一郎さん

企業概要

〒988-0272
宮城県気仙沼市本吉町大谷 87-1

代表者：高橋 滉
設立年：1991年
従業員数：55名
電話番号：0226-44-3032
ホームページ：
<https://www.chutaka.co.jp>

13



かぶしがいしゃ とうきょうのつずるせいさくしよ

株式会社 東京ノズル製作所

戦後、気仙沼にて船舶機関部品の修理・製作事業を始め、現在ではそのノウハウを活かし、船舶に限らず産業機械部品や特注部品等の修理・製作と幅広い対応をしています。

株式会社 東京ノズル製作所



我が社の自慢



加工・修理を技術とアイデアでサポート

当社が、長い歴史の中で培ってきた船舶機械部品の修理技術を基に、保守が受けられなくなった機械修理や、特注品・欠品部品・生産終了部品等の依頼に応え、迅速な復旧対応でお客様からも高い評価をいただいています！

先輩社員の声

担当している業務

製作・修理・点検等

入社を決めたきっかけ

私は子どもの頃からものづくりに興味がありました。当社では船舶部品の点検や修理、一般機械及び各種部品製作をしており、地域発展、社会貢献に大きなやりがいを見出しました。コミュニケーションが取りやすく、風通しの良い職場で自分のペースにあったサポートをしてもらっています。ベテラン社員の方からは知識や経験、ノウハウなど学ぶ点が多く、日々スキルアップを実感しています。



入社後のイメージ

入社後

会社全体の仕事内容を把握し、業務の流れを確認します。

1年目

基礎作業・補助作業等を通して技術を身につけます。

5年目

機械を使った作業全般を通して、日々の仕事の面白さが解ってきます。「なぜ？」なるほど！の繰り返し。

10年目

工夫や独自性をもって一連の仕事に携わり、職人の道へ…。日々研鑽、ゴールはありません。



我が社の強み

当社は、担当ごとに黙々と作業することが多いため、集中して作業に取り組むことが得意な方にもおすすめしたいです。社会人になったばかりの皆さんが「人」としても「職人」としても成長できる職場だと思っています。分からないことがあれば、ベテラン職人たちがたくさんいますので、なんでも聞いてください！全員が“ものづくり技術の伝承者”として「昨日よりも明日の自分」を胸に、日々作業に励んでいます。

高校生へメッセージ

弊社は船のエンジンなどの機器類、部品類を専門に製作していますが、入社時点で知識がなくても問題ありません！ものづくりが好きな方や、チャレンジしてみたいという方は大歓迎です。仕事というのは楽しい事ばかりではありませんが、悩み事は私たちに気兼ねなく相談してくださいね。



代表取締役 羽賀寿徳さん

企業概要

〒988-0033 宮城県気仙沼市川口町 1-113

代表者：羽賀寿徳
設立年：1959年
従業員数：9名
電話番号：0226-22-0283
ホームページ：
<https://www.tokyo-nozzle.com/>

はたわすいさん かぶしきがいしゃ

畠和水産 株式会社

赤岩四十二の「冷凍鮪工場」では、生食用の鮪製品を製造し全国に発送しています。鹿折地区の「食品工場」は、加熱用の冷凍食品を製造しています。当社は「ESG経営」に取り組んでいる会社です。

平

14



我が社自慢の商品



マグロタタキ

目利きのプロが厳選した鮮度の良い原魚（マグロ）だけを使用して製造しています。製造工程においても、この良質のマグロの美味しさを損なわないように、温度管理・衛生管理を徹底してお客様にお届けしております。40年間にわたって不動の人気を誇る商品です。



先輩社員の声

担当している業務

製造部

入社を決めたきっかけ

水産関係の仕事に就きたいと思っていて、見学に来た時に職場の雰囲気がとても明るく、衛生管理を徹底していたのが印象的だったので、一緒に働きたいと思いました。仕事は大変な時もありますが、高校で学んだ事も活かせるし、またそれ以上に学ぶ事も多いので、とてもやりがいがあると思います。先輩方はとても優しく、分からないところを丁寧に教えてくれますし、面白い方も多いため、毎日楽しく仕事をしています！



入社4年目
気仙沼向洋高校出身
鈴木愛美さん

入社後のイメージ

入社後	6ヶ月後	3年後
サポートのもと簡単な作業から始める	テキストを使用して、食品製造工場での働くための教育を基礎から学ぶ	HACCPの講習会受講等への参加
	様々な製造工程の仕事を体験	スキル習得状況に応じて、社内における衛生講習会等への参加



我が社の強み

平成26年からHACCPを取得し、社員一丸となって衛生環境の整備を行っているため、とても清潔で、働く社員の安心・安全にも配慮した工場内設備となっています。現在のコロナ禍においては、社員が健康に過ごせるように、様々な感染防止対策を行っていますが、休憩時には、マスクをしながらも元気な笑い声が絶えない、明るい職場です。

高校生へメッセージ

初めて社会に出て働き始めるときは、不安や心配な事がたくさんありますよね。仕事は難しいかな？職場の雰囲気にはなじめるかな？...など。でも当社では、先輩社員が皆さんを温かくサポートしてくれますので、安心して一歩を踏み出してみてください。気軽に会社見学に来て下さいね。



常務取締役
家本美千代さん

企業概要

〒988-0164
宮城県気仙沼市赤岩四十二 20

代表者：畠山和貴
設立年：1971年
従業員数：31名
電話番号：0226-23-0055
ホームページ：
<http://www.hatawasuisan.co.jp/>

15



かぶしきがいしゃ はちようすいさん

株式会社 八葉水産

昭和 47 年創業、水産業が盛んな気仙沼で「いか塩辛」や「味付めかぶ」「もずく三杯酢」「しめさば」等を製造し、全国、海外へ販売しています。



我が社自慢の商品



減塩子持めかぶ

定番の「子持めかぶ」を塩分 30%カットした商品です。近年の健康ブームにより「減塩子持めかぶ」を作りました。通常の「子持めかぶ」はご飯や野菜とともに食べますが「減塩子持めかぶ」はそのままで美味しく食べれます。

先輩社員の声

担当している業務

製造部 包装ライン

入社を決めたきっかけ

入社した動機は両親が食品を扱う仕事をしていたので自分も食品会社に入ろうと考えていました。その中で八葉水産の工場見学をし、テキパキと働いている先輩がカッコよく、ここで働いてみたいと思いました。入社したては覚えることが多く大変でしたが先輩方のフォローもあり今はしっかり出て来ています。やりがいは、自分が詰めた商品がスーパーで売られていてお客様がそれを買って行くのを見た時です。心の中で「それ、私が作りました!お買い上げありがとうございます!」と叫んでいます。



入社 3 年目

入社後のイメージ

入社～1週間

社歴、社会人のマナー等の座学研修。担当ブラザー紹介。

2週間目～

製造研修 (各部署を1ヶ月単位で回る)

2ヶ月後

正式配属



1年後

必要であればフォークリフトの資格取得。惣菜管理士チャレンジ可

我が社の強み

東日本大震災から 10 年。工場も復旧し働きやすい環境です。大きな 2 つの工場は安全安心な製品作りに不可欠な HACCP を導入しました。また、個人面談を年 1 回行うなどフォローも万全です。月に 1 回、会社からのお弁当支給がみんなの楽しみになっています!

高校生へメッセージ

私は高校を卒業したばかりのみなさんに、仕事面でのサポート役「ブラザー」と仕事以外のサポート役「バディ」の 2 面でしっかりとフォローしていく制度があります。これで安心して働ける環境を作っています。まずは工場見学お待ちしております!



管理部 石森理恵さん

企業概要

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港 23-1

代表者：清水敏也
設立年：1972 年
従業員数：94 名
電話番号：0226-22-6230
ホームページ：
<http://www.hachiyousuisan.jp>



かぶしがいしゃ ふじみついわしょう

株式会社 フジミツ岩商

創業 42 年。鮮魚仲買業、加工業、及び廻船問屋業を営む企業です。「気仙沼のために貢献したい、気仙沼の味を届けたい」という思いを胸に、社員一同力を合わせ、気仙沼魚市場における買付け額では 2 年連続 1 位を獲得しています。

我が社自慢の商品

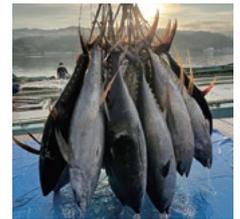


海味のごちそう 気仙沼産「かつおたたき」

24 年連続「生鮮かつお」水揚げ全国 1 位の気仙沼港から直送。細部にまでこだわり抜いた独自製法で 25 年間作り続けてきた逸品です。

【リピートされる理由】

- 1 位 炙りの絶妙な香ばしさ
- 2 位 贅沢にとろける食感
- 3 位 さっぱりとした「ゆず風味の特製たれ」



先輩社員の声

担当している業務

鮮魚仲買業務

入社を決めたきっかけ

買付から一連の発送作業、加工まで、幅広く仕事を教えてもらえるので、日々学びが多くメリハリをつけて仕事ができます。興味のあることは積極的にやらせてもらえるので、とてもやりがいを感じています。また、地元の人、他県の人、外国籍の人など様々なバックグラウンドの先輩社員がいて和気あいあいとした雰囲気も大好きです。



入社 3 年目

入社後のイメージ

入社直後	1ヶ月後	半年後	1年後	3年後	5年後
基礎的なビジネスマナーや仕事内容についての OJT 研修	各部門で作業体験実施	希望部門を考慮しながら適性に応じて配属先の部門を決定	配属先部門での担当業務の確定	部門間の話し合い次第では他部門への異動が可能	部門異動出来る「チャレンジ権」を獲得。部門間の話し合い次第では他部門への異動が可能



我が社の強み

気仙沼魚市場における買付け額では 2 年連続 1 位を獲得。様々な魚種の未利用・未使用資源を活用して新しい商品を開発出来るのも購買力がある当社の強みです。2018 年に完成した本社工場には、最新鋭の加工設備や衛生管理が整っており清潔で快適なオフィス環境となっております。また、社員寮や様々な資格支援制度など従業員のライフワークバランスを重視しています。

高校生へメッセージ

気仙沼には世界に誇れる水産資源や食文化があります。地元はもとより、全国および海外へも販路を広げ、持続可能な水産業と気仙沼の発展に貢献したいと思っています。皆さんのような若い人たちが、思いっきり活躍出来る環境をご提供して参りますので是非挑戦してみてください。



課長
内海勇一さん

企業概要

〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 128-7

代表者：岩淵光男
設立年：1979 年
従業員数：38 名
電話番号：0226-23-8505
ホームページ：
www.fujimitsuiwasho.co.jp

17



ほくと かぶしがいいしゃ

北斗 株式会社

大きな建物の骨組みとなる「鉄骨」の設計、製造、施工を手掛ける会社です。震災後は復興工事にも数多く携わっています。我々が行う「鉄の加工」は建築の中で躯体（くたい）と呼ばれる部分で非常に重要な部分で、ものづくりの最前線です。



我が社自慢の商品



フラップゲート式陸間りっこう

建築鉄骨の他に、幅広く「鋼構造の製造」を手掛けております。最近では、建築分野だけに止まらず、ステンレス材を使用したフラップゲート式陸間や手摺など、土木の分野にもチャレンジしております。震災から10年、これからも復旧・復興事業に協力し取り組んでいきます。

先輩社員の声

担当している業務

鉄骨組立

入社を決めたきっかけ

この会社に入社したいと思ったきっかけは、インターンシップでの職場体験にて製造過程を丁寧に説明していただき興味を持ったことです。鉄骨という大きな製品の製造過程で自分が関わっている部分は僅かですが、与えられた仕事を確実にこなし、様々な工程を経て完成していく製品を見ると達成感があります。職場には様々な部署がありますが、別の部署の皆さんともコミュニケーションがとりやすい職場です。



入社1年目
気仙沼向洋高校出身

入社後のイメージ

入社時

会社概要説明、安全衛生講習、社内講習会の受講
作図、組立、溶接、検査等、各部署をサポートを受けながら経験。

3ヶ月後

各部署を経験した後、本人の希望や適性をみて配属部署の決定。

6ヶ月後

配属先に必要な資格取得等をサポート。



我が社の強み

鉄骨工場には工場認定制度というものがあ、当社は5つのグレードのうち上から2番目の「Hグレード」の大臣認定工場です。高度な技術力と製品管理能力を求められます。より高品質な製品をめざし、資格取得の支援だけでなく溶接用ロボット等、作業の効率化を進める新しい機械の導入を積極的に行っています。

高校生へメッセージ

高校生のみなさんは鉄骨の製造工場というと、工場内で職人さんたちが活躍している場所を想像するかと思います。製品完成までには作図～検査等様々な業務があります。ぜひ会社見学に来てみてください。お待ちしております。



常務取締役
武田充広さん

企業概要

〒988-0214
宮城県気仙沼市最知荒沢 192-1

代表者：武田孝志
設立年：1985年
従業員数：49名
電話番号：0226-27-3212
ホームページ：
<http://www.hhokuto.com>

かぶしがいしゃ みやかん

株式会社 ミヤカン

気仙沼で獲れる新鮮な魚（ツナ・さば・さんま・いわしなど）を活かした缶詰やレトルトパウチなどの水産加工品を製造し、気仙沼の魅力を全国に向け発信している会社です！



我が社自慢の商品



ツナ缶 (ピリ辛ツナシリーズ)、さば缶など

主に気仙沼港に水揚げされた魚を使用し、原料の仕入れから缶詰加工に至るまで自社で一貫して行っているため、なによりも鮮度が高く、缶詰でありながら魚の旨味がしっかり味わたるのがポイントです。



先輩社員の声

担当している業務

缶詰商品の製造業務全般

入社を決めたきっかけ

地元ならではの水産加工に関する仕事に興味があり、入社しました。今は品質にこだわった水産缶詰やレトルトパウチ製品を製造していて、原料魚のカットや缶詰への充填、殺菌、包装といったものづくりの仕事を丁寧にしています。入社当初は機械の操作を覚えることも多く大変な仕事だと感じましたが、先輩方が優しく指導してくださり慣れることが出来ました！地元の新鮮な素材を使い、地元の皆さんに喜ばれる商品を創り出す仕事は素晴らしいです！



入社2年目
気仙沼向洋高校出身
馬場桜都さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	1年後
研修を受講して頂きます。	社会人としての基礎知識や製造作業における安全や衛生に関する技術を覚えてもらいます。	各ポジションに配属。先輩社員から指導を受けながら作業を経験してもらいます。	後輩が入社してくるので、良き相談相手となりながら「仕事を教える」事で技術への理解を更に深めてもらいます。



我が社の強み

2015年に再建された新工場は清潔で明るく、最新鋭の設備を導入し品質も保証された「FSSC 22000認定工場」で、ここで作られた製品が全国のお客様のもとに届けられています。「安心安全なものづくり」を実現するため、1人ひとりの意見を尊重した働きやすい職場づくりを心掛けており、仕事もプライベートも充実できる環境であるのが強みです。

高校生へメッセージ

水産業や水産に関する仕事は、三陸・気仙沼を支える大事な産業であると私たちは考えています。我々も微力ではありますが、缶詰やレトルトパウチ製品の製造販売で地域を盛り上げ、地域に貢献していきたいと考えています。



管理部長
中村太郎さん

企業概要

〒988-0003
宮城県気仙沼市本浜町2-102-1

代表者：福島庸夫
設立年：2013年
従業員数：60名
電話番号：0226-22-1500
ホームページ：
<http://www.miyacan.co.jp>

19



ゆうげんがいしゃ むらかみ

有限会社 ムラカミ

塩蔵わかめの加工・販売を主に展開しております。最近では“価値のある商品”の製造にこだわり常に新しいものを探究しております。常にお客様の食卓をイメージしながら仕事に努めております。



我が社自慢の商品



この美味しさを誰かに 教えたくなる即席みそ汁 【MISO SOUP】

三陸で育つ海藻本来の味を感じて楽しんでいただきたく、仙台味噌を使用した調味みそと24時間海風を浴び甘みが増した南三陸ねぎがコラボレーションした即席みそ汁です。今までの即席みそ汁とは比べ物にならないほどの衝撃です。



先輩社員の声

担当している業務

即席みそ汁全般担当（新事業）

入社を決めたきっかけ

優しい人達に囲まれていて、他の会社よりも作業もしやすく働きやすいです。毎日即席みそ汁製造をしており、お客様に喜んでもらえる商品づくりを目指しています！



入社1年目
気仙沼支援学校出身
島山真優さん

入社後のイメージ

入社後

塩蔵わかめの原料把握
(質、産地、価格など)

入社後～3年

工場内の導線把握・
伝票発行などの事務処理

3～10年

工場ラインの指導・管理者



※入社後から新商品企画(社内ミーティングなど)にも携わってもらいます

我が社の強み

気仙沼という地から全国へ商品をお届けしております。常にお客様の食卓をイメージしながら仕事をするのが、弊社で仕事をするやりがいにしていただけたと思います。最近では新しいものを生み出すことに力を入れ、お客様に頻繁に楽しさやワクワク感をお届けしており、今後もその活動は続けていきます。

高校生へメッセージ

仲間と一緒に毎日の仕事を成し遂げる喜びを共に感じてみませんか。そして『海藻』というカテゴリに秘められた深い魅力と一緒に全国の方へお届けしましょう！



専務取締役
村上健太さん

企業概要

〒988-0251
宮城県気仙沼市波路上内田 126

代表者：村上健
設立年：1997年
従業員数：10名
電話番号：0226-27-2077
ホームページ：
<https://sanriku-kaiso.jp>

かぶしがいしゃ もりや

株式会社 モリヤ

サンマ、サバ、ニシン、イワシ等を中心に、モリヤ製法（骨まで食べられる身がふっくらした栄養豊富な魚類加工品の製造方法）に煮付けや焼き工程を加えて、コンビニやデパ地下の有名弁当、学校給食などに加熱調理済み商品の提供をしています。



20

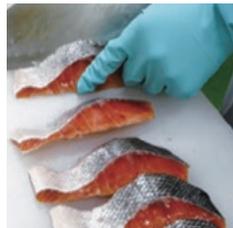


我が社自慢の商品



骨まで食べられるサンマ塩焼き

全国スーパーマーケット協会主催の「お弁当・お惣菜2021」のお弁当部門で、4万3千点の中より「骨まで食べられる三陸産秋刀魚と秋の味覚御膳」という商品が最優秀賞を受賞致しました。メディアでも多く取り上げられており、新たな魚商品の可能性を秘めており、多く問い合わせをいただいております。



先輩社員の声

担当している業務

製造部門

入社を決めたきっかけ

高校時代は産業経済科の授業で、サンマの缶詰め製造も体験していたので、仕事内容に関しては特に問題なくこなすことが出来ました。今では取引先 1 社を自分が担当しており、仕入れ数量から歩留まりを計算して製品数量を算出したり、製造計画を組んだり、先方担当者との打合せ等を、先輩の方々からの指導を受けながら行っております。これからも日々工夫と責任を持ちながら、業務に取り組んでいきたいです。



入社 2 年目
気仙沼向洋高校出身
畠山元希さん

入社後のイメージ

入社後

煮魚、焼魚の製造に付帯する作業
↓
加熱後→冷凍→包装の一連作業、
及び運搬作業になります。



1年後

入社 1 年後には、
得意先のうち 1 社の担当を任せられ、
原料引取りから出荷までの
製造計画及び対応をしております。



我が社の強み

弊社は東日本大震災で社屋を流失後、2018 年気仙沼赤岩加工団地に新工場を設立致しました。3 年経過致しました現在では、日本冷凍食品協会の認定工場、HACCP 認定を受けております。衛生的な工場で品質管理を徹底した中で製造した安心安全な美味しい商品を、全国の皆様にお届けして参ります。

高校生へメッセージ

高校生の皆さん！衛生的な工場で、お子様から高齢層の方々にも喜んで頂ける、美味しい商品作りをしましょう！また、共にアイデアを出し合って、新しい商品開発に挑戦しませんか？是非、お待ちしております。



総務部長
楠美美恵さん

企業概要

〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 168-7

代表者：守屋守昭
設立年：1993 年
従業員数：38 名
電話番号：0226-24-8500
ホームページ：
<http://www.kesennuma-moriya.jp/>

21



かぶしがいいしゃ やよいさんふーずけせんぬまこうじょう

株式会社 ヤヨイサンフーズ気仙沼工場

業務用調理冷凍食品を製造・販売しているメーカーです。学校給食や外食産業、コンビニエンスストア等幅広い市場で展開しています。どんな会社なの?と思うかもしれませんが、商品はとても身近にあって、長年親しまれています。



我が社自慢の商品



国産さばの味噌煮

1981年気仙沼で初めて生産されてから約40年。独自の技術で柔らかく仕上げた「さばの味噌煮」はほぼ形も味も変わらずに、全国のお客様にご利用いただいています。お陰様で生産食数はすでに1億5千8百万食(158,000,000食)を突破しました。

先輩社員の声

担当している業務

製品の品質検査、衛生検査を行っています。

入社を決めたきっかけ

地元で就職貢献したいと考えており、気仙沼に工場が再建されると聞き就職を考えました。給食で提供されている製品を製造していて、以前から馴染みのある会社でもありました。入社後は品質管理課に配属されましたが、知識は全くありませんでした。覚えることがたくさんあり大変ですが、上司や先輩に丁寧に指導していただけます。研修等も積極的に受ける事ができるので、自分の成長を日々感じられる職場だと思います。



入社4年目
気仙沼高校出身
M・Sさん

入社後のイメージ

入社～1ヶ月	1ヶ月～6ヶ月	6ヶ月～1年	2年目
※2 今年は何をやるのか、どうなりたいのか... 目標を設定	※1 会社のルールと同僚の顔と名前を覚えよう、覚えてもらう	OJT担当者と一緒に業務仕事を覚える、設定した目標への進捗確認	2年目研修 2年目の目標を設定 自分がOJT担当になることも...



我が社の強み

最新鋭の設備を導入した新しくキレイな工場です。冷凍食品工場だから「職場が寒い」と思っていないか?そんなことはありません!冷暖房完備の快適な作業環境でお仕事していただけます。地域 No.1 を目指す社員食堂を完備し、できたてアツアツの昼食が食べられます。仕事で着た作業着は工場で洗濯しますので、帰宅した後の負担はありません。充実した福利厚生が我が社の強みです。

高校生へメッセージ

まずは高校生活を十分に楽しんでください! 明るく元気にあいさつできる方、失敗しても前を向ける方、お待ちしております。新しい環境へ挑戦し、一緒に成長しましょう!!



総務課長
吉田茂さん

企業概要

〒988-0103
宮城県気仙沼市赤岩港 168-1

代表者: 工場長 小野寺瑞樹
設立年: 1962年
従業員数: 163名
電話番号: 0226-22-6363
ホームページ: <https://www.yayoi-sunfoods.co.jp/>

よしえいかこう かぶしきがいしゃ

ヨシエイ加工 株式会社

ふかひれ専門の加工メーカーです。最高級品から安価品、乾燥ふかひれから冷凍品まで、幅広く製造しています。気仙沼産の原料にこだわっており、国産原料の国内加工で、全国のお取引先に「気仙沼ブランド」のふかひれを届けます！



22



我が社自慢の商品



ふかひれ姿

ひとくちに「ふかひれ」と言っても、種類や部位によって分かれ 100 アイテム以上あります。原料担当や加工担当、製造担当がそれぞれの仕事をうまくつなげることによって、最高の品質のふかひれが出来上がっていくところが面白さです。



先輩社員の声

担当している業務

原料の選別や加工、乾燥工程の担当です。車両の管理業務も行っています。

入社を決めたきっかけ

気仙沼で働くなら水産業!と思い、チャレンジ精神で入社しました。今の業務では、フカヒレの様々な種類を知り、獲れる季節が別で、それぞれ特徴が違っているなど、何年たっても新たな発見があり、充実しています。原料から商品になるまで全部を見ることができるのがとても面白いです。また、業務で他社の人と話す機会もあり、視野が広がるのを感じています。やればやるほど、仕事の成果を実感しやすいと思います。



入社 6 年目
本吉響高校出身

入社後のイメージ

入社後

実際の業務と共に、
必須のビジネスマナーの修練。



1ヶ月~2ヶ月後

基本の加工作業を身につけ、
原料に対する知識や理解を深める。

3ヶ月後

担当者の下につきながら、
ひとつの専門業務のサブ担当に。

6ヶ月後

専門担当業務をひとつずつ経験。



1~2年後

専門業務の担当者となる。

我が社の強み

会社の方針は、国産原料を、国内加工で製造し販売すること。実はこれ、食品ではなかなか珍しいんです。やる気があれば、商品を一から製造して販売するまで業務に関われます。お客様から直接商品の評価を聞くと、大いに刺激されますよ！もうひとつの方針は、集中して仕事をして、残業なしで終業すること。誰かの業務を誰かがカバーできるよう、協力して連携しているおかげで休みもとりやすく、有給休暇消化率は毎年 100%です。

高校生へメッセージ

正直言って、楽なことばかりではありません。生のサメを切ったり、重い袋を持ったりの現場作業から始まります。でもそれは全て、後の加工工程や出来上がった商品を売るために、必要なこと。ひとつの事を詳しく知りたい、掘り下げたいタイプの人や、いろいろな食品のことを知りたい人に向いています。



管理部長
村上和子さん

企業概要

〒988-0156
宮城県気仙沼市松崎下金取 25-1

代表者：村上芳二郎
設立年：1990 年
従業員数：52 名
電話番号：0226-24-1809
ホームページ：
<https://yosieikakou.jp/>

23



かぶしがいしゃ おいしん

株式会社 及新

5 年後に 100 周年を迎える海産物の老舗です。わかめ、めかぶ、昆布、鮮かき等、地場の水産物を扱っています。食品安全を高いレベルで維持するために、国際認証の FSSC22000 を業界に先駆け取得しています。



株式会社 及新



我が社自慢の商品



ちよいたしめかぶ

三陸産めかぶの美味しさをもっと知って欲しい、食卓での摂取頻度を高めるには?と考えて開発したのが「ちよいたしめかぶ」です。ただ単にご飯にかけて食べるだけでなく、色々な料理に簡単にトッピングできる形態を提案しました。保管も便利なスパウトパックです。

先輩社員の声

担当している業務

加工機、包装機の操作、製品の梱包出荷作業を担当しています。

入社を決めたきっかけ

男子の平均年齢が低く、30代が中心の職場です。担当の商品ごとにチーム編成されていて、1年目から直ぐに即戦力として責任を持たされるので、仕事は直ぐ覚えられました。現在はメカブチームから若布・昆布チームに移動し、新しい経験を積んでいるところです。コロナ禍でこの2年間は実施してませんが、通常は毎年従業員旅行があって、北海道、山形、東京に行ってきました。後輩が増えることを楽しみにしています。



入社5年目
志津川高校出身
渡部天汰さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	2ヶ月後	1年後
商品の特性と全体の作業内容を把握してもらいます。	各作業チームを巡回研修してもらい、	食品衛生の教育訓練	担当作業チームの配置換え、 新しい知識、経験を身に付ける
		食品安全、	
		先輩社員の指導で機械操作等の実施	



我が社の強み

地場で水揚げされる水産物を扱っているので、自社の成長が地元水産業に貢献できると実感できる職場です。食品安全マネジメントシステム FSSC22000 を海藻類と鮮かきを対象に取得しており、特に鮮かきでの取得は日本初となりました。新商品の開発を積極的に行い、SDGs等の目標達成にもチャレンジする、社員のやる気の結果に結びつく職場づくりを目指しています。

高校生へメッセージ

三陸沿岸で水揚げされる水産物は、品質の良さから定番商品になりましたが、あまりイノベーションがない業界でした。当社は新しい視点で商品開発に取り組み、どんどん仕掛けて行きます。新卒の皆さんのフレッシュな感覚を活かして、地場の水産物を盛り上げましょう。



総務部長
及川明美さん

企業概要

〒988-0451
宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜
40-1

代表者：及川孝浩
設立年：1989年
従業員数：36名
電話番号：0226-36-9036
ホームページ：
<https://www.oishin.jp>

かぶしがいしゃ おいぜんしょうてん

株式会社 及善商店

明治13年創業の笹かまぼこを始めとした魚肉練り製品を製造販売する会社です。伝統の笹かまぼこの製造はもちろん、保存料不使用で常温保存可能な笹かまぼこの開発など常に新しいことへチャレンジする会社です。



24



我が社自慢の商品



リアスの秘伝

厳選したスケソウダラに高級魚キンキ（吉次）を混ぜ込み焼き上げた厚焼き笹かまぼこ。弊社の通常の笹かまぼこのサイズ32gを大きく上回る64gと大判になっており、プリッとした食感が特徴です。



先輩社員の声

担当している業務

製造・工場長

入社を決めたきっかけ

製造部門の社員として入社し、先輩方からかまぼこ作りの基礎を学びました。その日の気温や湿度など少しの気候の変化でもかまぼこの出来が変わってしまうため、この感覚を習得するまでは時間がかかりました。当時の工場長の後ろ姿を見て勉強し、工場長を引き継ぎました。力仕事もあり楽な仕事ばかりではありませんが、休日には趣味の釣りも思いっきり楽しんでいます！



入社9年目
福田祐介さん

入社後のイメージ

入社後	半年後	1年後
<ul style="list-style-type: none"> 【販売部門】 接客のスキルアップ研修を行います 【販売部門】 練り物のいろはを学び、各ラインの担当から業務を学びます 【営業部門】 PC作業や流通について学びます 【製造部門】 練り物のいろはを学び、各ラインの担当から業務を学びます 	<ul style="list-style-type: none"> 社会人としてのマナー等を身に付けるための研修を行います 	<ul style="list-style-type: none"> 一社員としてそれぞれの役割が与えられます 各部門先輩社員のサポートを受けながら各業務に従事します

我が社の強み

保存料を使わずに常温保存できる笹かまぼこを新たに開発し、笹かまぼこ＝要冷蔵の常識を覆すなど常に新しいことへのチャレンジをしています。また、安心安全な製品を作るため、HACCPの認証取得を目指して体制整備を進めています。ベテランから次世代への世代交代の時期であり、若者の力が大いに発揮できる環境です。

高校生へメッセージ

高校卒業してすぐに入社した社員を、9年目で工場長に任命しました。最初は誰もが初心者ですが、自分ができること、得意なことを最大限に発揮し、また新たな分野へのチャレンジをすることで成長していきます。まずは気軽に見学に来てください。



代表取締役社長
及川善弥さん

企業概要

〒986-0782
宮城県本吉郡南三陸町入谷字桜沢124-1

代表者：及川善弥
設立年：1985年
従業員数：18名
電話番号：0226-46-2048
ホームページ：
<https://oizen.co.jp/>

25



かぶしがいしゃ かねきよししょうてん

株式会社 カネキ吉田商店

海藻（めかぶ）、あわび、うに、かき等の水産加工食品の製造を行っています。
特に「めかぶ」は全国でもトップクラスの売上高になっています。



我が社自慢の商品



湯通しめかぶ

7年の歳月をかけて商品化に取り組み、昭和 55 年に鮮やかな緑色で手軽に美味しく食べられる「湯通しめかぶ」の商品化実現に漕ぎ着けました。それまでは収穫期間が短く、地元でしか食べる事が出来なかった「めかぶ」が、通年で全国の食卓に届ける事が出来るようになりました。

先輩社員の声

担当している業務

めかぶ製造業務

入社を決めたきっかけ

会社見学の際に作業員の人たちの雰囲気がすごくフレンドリーで、ここで働きたいなとすごく肌で感じたので決めました。分からない所はみんなで共有して解決に導いていくという所がすごくいいなと思いました。間違ったところは丁寧に教えてもらったり、初めてのところも付き添って教えてもらったりと、すごい仕事しやすい職場だと思っていました。



入社 3 年目
志津川高校出身

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	3ヶ月後	1年後	5年後
新入社員研修を実施します。	入社して2日間は	工場に入って様々な場所を体験してもらいながら本人の適性を調べます。	本人の希望と適性を加味した上で、担当場所を決定します。	初めに受け持った担当場所以外の仕事を身に着けます。
				工場全体の仕事が出来ようになるようになります。



我が社の強み

弊社は「めかぶ」という商品を商品化した先駆者の会社の為、売り上げも全国でもトップクラスになっております。入社時の新入社員研修を行い、現場でも様々な場所で体験をしながら本人の適性に合った業務から覚えてもらう形を取っています。近年の高校生新卒採用で入社した社員は、退職することなく勤務しております。

高校生へメッセージ

自分で就職先の判断に迷ったときは、是非就職担当の先生に相談してください。自分では気付かなかった会社の魅力や気を付けなければならない点もアドバイスしてくれます。納得のいく就職活動になるよう頑張ってください。



総務部
渡邊重一朗さん

企業概要

〒986-0725
宮城県本吉郡南三陸町志津川沼田
150-154

代表者：吉田信吾
設立年：1982 年
従業員数：92 名
電話番号：0226-46-3747
ホームページ：
<https://kaneki-yoshida.co.jp/>

かぶしがいしゃ ぎょうばしょうてん

株式会社 行場商店

昭和 35 年創業、みやぎの銀鮭や秋鮭など、鮭を専門に取り扱う食品メーカーです。主に地元で水揚げされた鮭を使ってフィレー（三枚おろし）や切身にし、安心・安全でおいしい製品を全国のスーパーなどへお届けするお仕事です。



26



我が社自慢の商品



南三陸の贅沢 「銀乃すけ」 プレミアムシリーズ

世界に先駆けて銀鮭養殖技術を確立した志津川湾で育てられた銀鮭のプレミアムブランド「銀乃すけ」を、2 週間手間かけて昔ながらの辛口の塩引きに仕上げた切身パック商品です。今年度は塩引きに加え西京味噌漬けにもチャレンジしています。



先輩社員の声

担当している業務

製品の箱詰めや機械のメンテナンスなど

入社を決めたきっかけ

釣りが好きで水産加工の会社に入ろうと決めていました。自分の作った製品が全国に届いて、いろいろな人が食べてくれていると思うと、とても嬉しく、やりがいを感じます。私の配属されている工場は、ほとんどオートメーション化されています。その中で、製造ラインが滞りなく稼働できるよう、全体のサポート作業や、機械の動作確認、メンテナンス作業を行っています。



入社 5 年目

入社後のイメージ

入社後

労働衛生や食品衛生などの基礎研修の受講。

入社2日目～

製造部門にて、先輩社員と一緒に簡単な作業から挑戦します。合わせて、1日の仕事の流れを覚えていただきます。

1年後～

製造に必要な記録をつけ、報告する業務を担当します。業務において必要な免許（フォークリフトなどの取得や講習の受講など）。将来的には生産ラインを任せられるような方になっていただきたいです。



我が社の強み

全国の養殖銀鮭の 85% が宮城県で生産されています。そのうちの 25% を弊社が取り扱っており、圧倒的なシェアを誇っております。正社員の平均年齢は 36 歳と若いスタッフが大勢います。製造ラインは様々な加工機械を使用しているため特別な技術は必要ありません。閑散期を使い、社員旅行や有休休暇の取得を推進し、産休・育休取得など、皆さんが働きやすい環境づくりに取り組んでいます。

高校生へメッセージ

まずは、初めてお仕事をするみなさんでも取り組みやすい業務を、先輩社員と一緒にいきます。分からないことは聞きやすい環境ですので、どんどん積極的に取り組んでほしいと思います。会社見学をしないと分からないことも多いので、まずはお気軽にお問い合わせください。



行場商店の皆さん

企業概要

〒986-0733
宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦 13

代表者：高橋正宜
設立年：1966 年
従業員数：87 名
電話番号：0226-46-3520
ホームページ：
<https://www.gyouba.co.jp/>

27



ゆうげんがいしゃ だいかつすいさん

有限会社 大勝水産

海産物（ホタテ、ワカメ、ホヤ）の加工販売をしております。歌津で水揚げされた中でも、選びに選び抜いた“極上”の海産物を、バツグンの鮮度でお届けします！



我が社自慢の商品



ホタテ貝柱、ボイルほや、ボイルわかめ

我が社では、新鮮なホタテ、ホヤ等を厳選して仕入れることはもちろん、作業に使う海水にもとてもこだわっています！きれいな歌津の海から原水をくみ上げ、さらに二重濾過（殺菌）した海水を使用しています。こういったこだわりが、弊社商品の美味しさにも繋がっています。

先輩社員の声

担当している業務

業務全般

入社を決めたきっかけ

体を動かす仕事ですで大変なときもありますが、その分やりがいもある仕事です！会社から一步外に出れば、歌津の海が目の前に広がっています。海の恵みを全身で感じながら、四季折々の海産物を丁寧にお客様にお届けする仕事です。水場での仕事がほとんどですので、長靴やカッパの着用が必要になります。大変な作業もみんなで連携して取り組みますので、一緒に少しずつ成長していきましょう！



入社後のイメージ

4月～翌年2月

ホタテの選別、箱詰め、剥き（貝柱のみの状態に加工）作業をします。

5月～7月

ホヤの選別、箱詰め、剥き（殻を剥いて身を取り出す）作業をします。

2月～翌年4月

ワカメの芯抜き、メカブ削ぎ（茎からメカブを切り取る）作業をします。



我が社の強み

現在は、社員はみんな家族です。地元が好き、海が好き、水産物が好き、体を動かしたい方は、ぜひ一緒にお仕事しませんか？デスクワークやパソコンが苦手な方でも大歓迎です！原則週休2日で残業もほとんどなく、質の良い仕事のためには適度な休憩も欠かせません。おかげさまで全国各地から注文をいただいています。「歌津にこんな美味しいものがあるんだ」と知ってもらえるこの仕事を、私はとても誇りに思っています。

高校生へメッセージ

どんな仕事でも、慣れるまでは大変かもしれませんが。我が社では、1年をとおしての作業内容が大体決まっていますので、ひとつずつ仕事を覚えていけるよう家族みんなでサポートします。仕事をしてお客様に喜んでもらう…そうして働くことの楽しさを知ってもらえればと思っています。



代表取締役 三浦元弥さん

企業概要

〒988-0433
宮城県本吉郡南三陸町歌津字馬場
160-3

代表者：三浦元弥
設立年：1983年
従業員数：3名
電話番号：0226-36-2441
ホームページ：
<http://www.daikatsusuisan.net/>

かぶしがいしゃ まるじゅあべしょうてん

株式会社 丸壽阿部商店

昭和 50 年創業。海の見える歌津地区の高台に工場を構え、宮城県産生かきを中心に、全国に南三陸の本物の味をお届けしています。



28



我が社自慢の商品



極粒旨かき

南三陸で採れる原料を一粒一粒厳選し、安心して生で食べられる本物の味を追求しました。



先輩社員の声

担当している業務

加工場でのラインのオペレーションや製造管理をしています。

入社を決めたきっかけ

知人の紹介で入社しました。慣れるまでは楽な仕事ばかりではありませんが、同僚や先輩がサポートしてくれて励みになっています。首都圏の有名な小売店や専門店に自分が手がけた商品が届けられるのを誇りに感じています。今は延期や中止になっていますが、首都圏や仙台などのイベントに出向くことがあり楽しみにしています。繁忙期はなかなか休みは取りづらいですが、春から夏にかけては休暇も取得しやすく趣味の旅行なども楽しんでいます。



入社 25 年目
志津川高校出身
菅原さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	6ヶ月後	10ヶ月後	1年後
社会人としてマナー等を身につけるため、研修の受講	仕入部門、製造部門にて知識や経験を身につけ、スキルアップ	製造管理の業務を担当	ベテラン社員がサポートしながら、	製造管理業務を担当
			資格取得や研修会への参加	食品の取り扱いに必要な



我が社の強み

南三陸や気仙沼で水揚げされた地元の水産物を首都圏のこだわりを持ったお客様を中心にお届けしています。我が社の強みは何となく地元に密着していること。商品を通じて南三陸を発信し、環境や人に優しい持続可能な職場や地域を目指しています。

高校生へメッセージ

高校を卒業したばかりで不安なことも多いと思いますが、社員全員で皆さんをサポートしたいと思います。まずはお気軽に会社見学に来てください！



代表取締役
阿部寿一さん

企業概要

〒988-0441
宮城県本吉郡南三陸町歌津字田の頭 39

代表者：阿部寿一
設立年：1988 年
従業員数：13 名
電話番号：0226-36-2300
ホームページ：
<https://maruju.co.jp>

29



かぶしがいしゃ やまうち

株式会社 ヤマウチ

地元南三陸産を中心とした海産物、水産加工品の店舗販売（南三陸町さんさん商店街内）、通信販売、業者を通してのスーパーや百貨店への卸し。製造も南三陸町にある自社の工場で行っています。



我が社自慢の商品



しっかり朝ごはんシリーズ（全14種）

しっかり朝ごはんシリーズ（全14種）はヤマウチを代表する商品です。北は北海道、南は九州地方まで全国で販売されています。様々な種類の魚を使い、味付けも豊富です。保存料・着色料も不使用で温めるだけですぐに食べることができます。

先輩社員の声

担当している業務

営業部

入社を決めたきっかけ

株式会社ヤマウチは自分を【表現】できる！入社後に自分が特に感じている部分です。社内には「商品開発部」という部署があり、私は通常「営業部」で業務をしているのですが、他の部署からも社員が集まり、新商品についての会議を行います。そこでは各々の新商品の案を出し合いそれを元に製造し、試食を繰り返しながら商品を作ります。社員同士で協力しながら商品づくりが出来ることや新商品に自分の案が採用されたりすることにとってもやりがいを感じています！



入社2年目
気仙沼向洋高校出身
伊藤建人さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	3ヶ月後	6ヶ月後	毎月
新入社員研修を受講し、社会人としてのマナーなどを身につける。	製造部門、販売部門で商品知識や経験を身につけ、スキルアップ	配属部署の業務を担当	先輩社員がサポートしながら、海の環境などの講習を受講	衛生講習や 個別面談を行い、 精神面をサポート



我が社の強み

我が社は、社員の働きやすい環境づくりにも力を入れています！残業も限りなく少なく、社員のワークライフバランスを重視し、仕事でもプライベートでも、充実した生活を送れるように会社としても取り組んでいます。福利厚生にも力を入れており、魚の社員割、全国の宿泊施設や飲食店の割引クーポンなどが利用可能です。

高校生へメッセージ

我が社は、高校を卒業したばかりの皆さんにも楽しく仕事をしてもらえるように環境作りに取り組んでいます。不安なことも多いと思いますが、皆さんをサポートする心強い先輩社員がたくさんいます！気軽に会社見学に来てくださいね。



取締役
山内淳平さん

企業概要

〒986-0768
宮城県本吉郡南三陸町志津川字御前下
20-6

代表者：山内正文
設立年：1988年
従業員数：47名
電話番号：0226-46-4976
ホームページ：
<https://www.yamauchi-f.com/>



私たちの地元には、
豊かな自然に囲まれた環境で長年技術を磨き、
そして、情熱を持って“ものづくり”に励んでいる
プロフェッショナルたちがいます。

また、気仙沼市、南三陸町の地から
日本全国、そして世界各地へ
各社の熱い思いが届けられています。

「どんな仕事があるんだろう？」
「どんな場所で働くんだろう？」

これまで仕事に対して漠然としたイメージを
持っていたかもしれませんが、
まずはしっかりと地元の企業について
知ることから始めませんか？

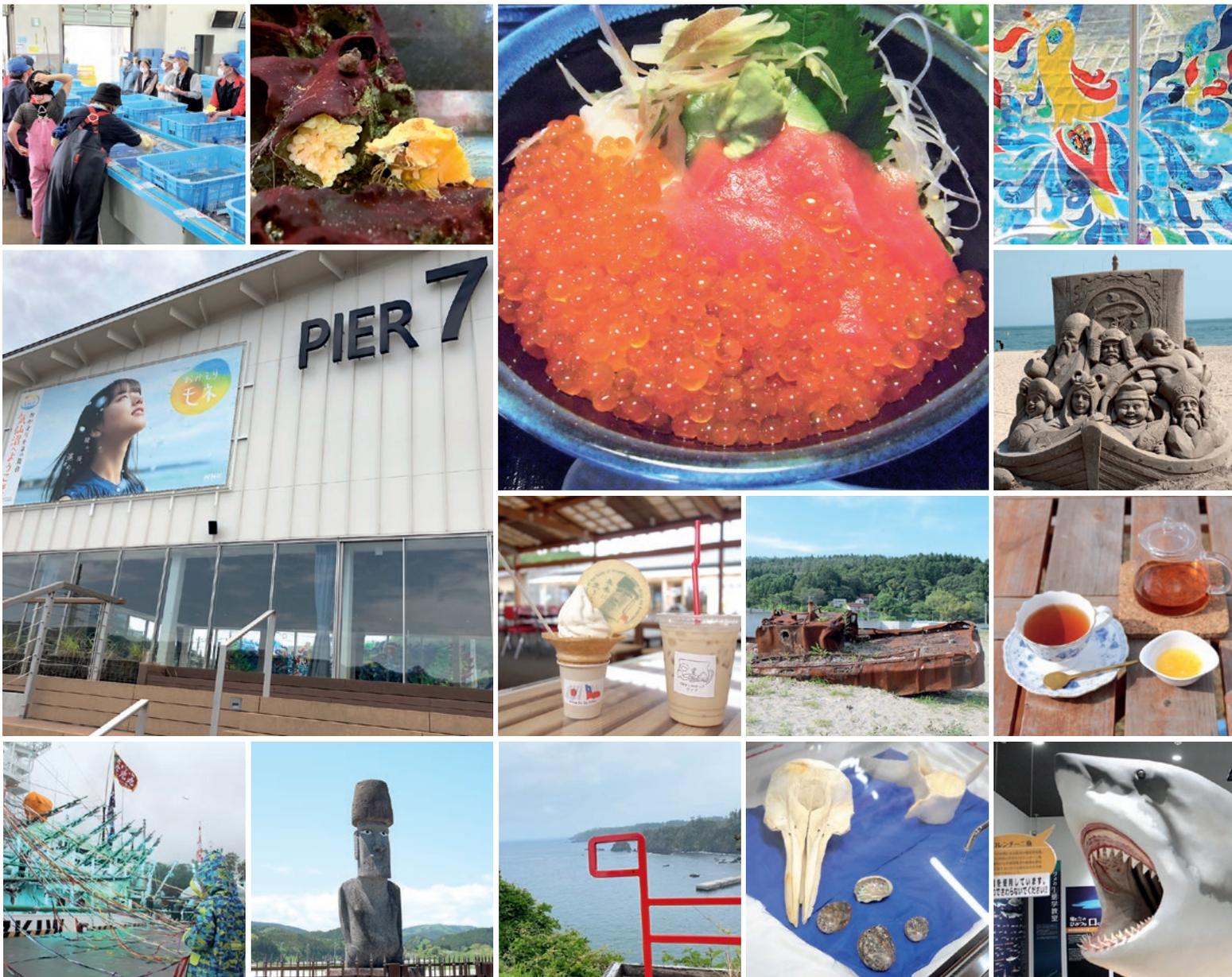
大切な自分のミライのために
最初の一歩を踏み出しましょう。



公式 Instagram より、 気仙沼市と南三陸町の魅力を発信しています!

宮城県気仙沼地方振興事務所公式 (@miyagi_kmstyle)

アカウントをフォローして「#気仙沼南三陸スタイル」のハッシュタグ付きで
投稿いただいた気仙沼・南三陸の様々な写真をリポストで紹介しています！
皆さんからの投稿をお待ちしています！



宮城県気仙沼地方振興事務所

〒988-0181 宮城県気仙沼市赤岩杉ノ沢 47-6 TEL : 0226-24-2593

<https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/ks-tihouken-e/>

