

会社案内



SALMON FACTORY
GYOUBA

<http://www.gyoubu.co.jp>

株式会社 行場商店

経営理念

- 一、私たちは、環境保全を最優先に活動し
安心安全な水産物を供給し続けることにより
地域水産業の継続と発展を目指します。
- 一、「より良い物をより安く」をモットーに
全ての社員の英知を結集し
ローコストオペレーションを実現することにより
顧客満足度の向上を目指します。
- 一、会社の繁栄と社員の豊かな生活の一体化を図り
未来永劫に存続する企業を目指します。

株式会社 行場商店

代表取締役社長 高橋正宜

会社沿革

- | | |
|----------|------------------------------------|
| 昭和35年5月 | 個人商店「行場四郎商店」として創業
食料品、雑貨の卸売業を営む |
| 昭和41年6月 | 「株式会社行場商店」として法人化 |
| 昭和49年 | 水産物の取扱いを開始 |
| 昭和51年 | 水産物の販売強化を目指し気仙沼営業所開設 |
| 昭和56年3月 | 気仙沼水産物流通センターへ出店 |
| 昭和57年3月 | 志津川ショッピングセンター「サンポート」へ出店 |
| 昭和60年10月 | 旧本店跡地において水産加工業を始める |
| 平成7年11月 | 現在地(南三陸町志津川旭ヶ浦13番地)に移転 |
| 平成8年3月 | 現在地に本店所在地移転 |
| 平成10年4月 | 第1製氷工場落成 |
| 平成13年4月 | 現在の第一工場増築 |
| 平成18年4月 | 第2工場落成 |
| 平成19年10月 | 団地冷蔵庫落成 |
| 平成23年3月 | 津波により全壊 |
| 平成23年8月 | 第1工場復旧 |
| 平成24年5月 | 新第2工場落成。被災から14ヶ月で完全復旧 |
| 平成29年4月 | 大森工場落成。切身製品の生産を開始する。 |
| 令和元年5月 | 本社隣地にチルドセンター落成。 |

会社概要

商号 株式会社 行場商店
住所 宮城県本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦13番地
代表者 高橋 正宜
創業 昭和35年
設立 昭和41年
資本金 2,260万円
従業員 男39名 女47名
年間取扱高 7,300t(原料ベース)
(平成30年実績) 養殖銀鮭 4,500 t
秋鮭 2,100 t
チリトラウト 700 t

TEL 0226-46-3520

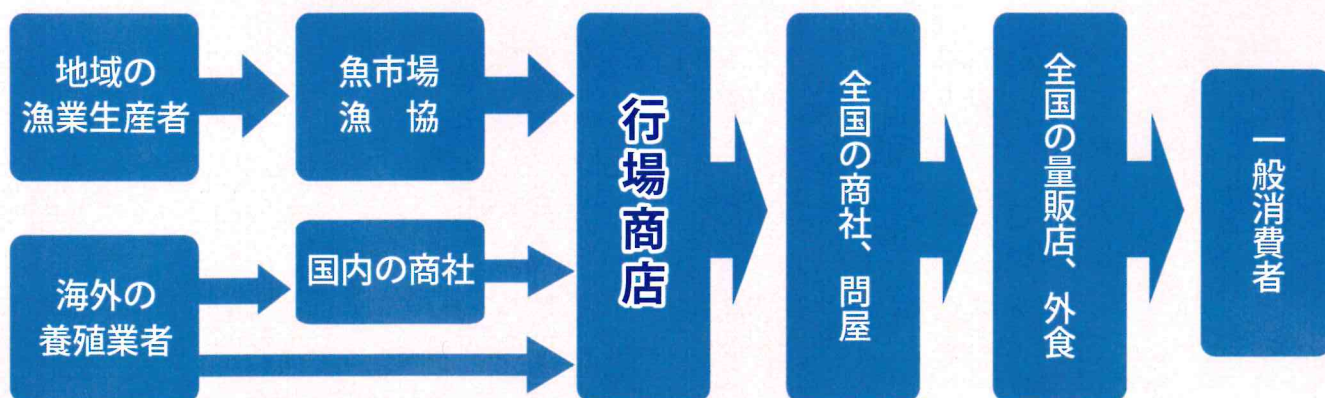
FAX 0226-46-5516

URL <http://www.gyouba.co.jp>



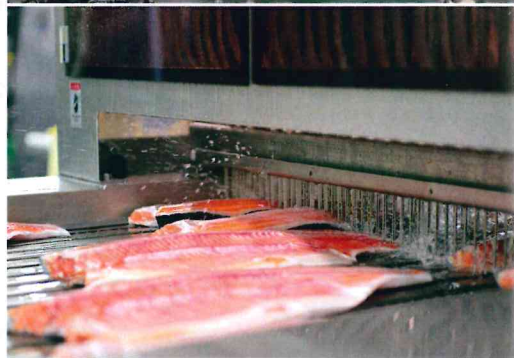
業務内容

弊社は、当地域の基幹産業である漁業で生産された魚介類（主に鮭鱒）及び海外で生産された魚介類を買付けて加工し全国の量販店、外食に販売しております。



弊社加工場の特色

- 日産30tの処理能力を有する。
- 2基の製氷プラントを所有、42.5t/日の製氷能力と、50tの貯氷能力を備える。
- 北は青森、南は徳島・姫路までの翌日デリバリーが可能。
- 養殖銀鮭は「銀乃すけ」「伊達のぎん」「南三陸サーモン銀」の3ブランドを展開。
- 秋鮭は例年8月20日頃より北海道、9月下旬より三陸産の加工が始まり、12月中旬まで生鮮加工を手掛ける。
- 350㎡の大型チルド庫を保有、原料から製品まで低温管理。解凍から洗浄水に至るまでオゾン殺菌された海水を使用。
- 電解水殺菌処理による生食加工が可能。
- 定塩フィーレ等の漬け込み塩水には、窒素ガスを充填し、酸素を追い出したものを使用するため、酸化防止剤等の添加物は不使用。
- 深絞り真空機を導入、真空パック製品の量産が可能となる。
(32パック/分)



弊社加工場の特色 大森工場

- 三友工業製「スーパー板さん」2機導入。
- 自動化された冷凍切身製造ライン。
- トンネルフリーザーで再凍結。
- バルク品から真空パック、ガス置換パックの製造が可能。

■ 主な取扱商品 ■

宮城県産養殖銀鮭製品



生鮮ウロコ取り銀鮭フィレー



ウロコ取り定塩銀鮭フィレー（冷凍）



ウロコ取り生鮮ドレス



冷凍無塩ウロコ取り銀鮭フィレー



冷凍銀鮭ドレス

銀鮭すけ
伊達のぎん

生産量日本を誇る
東北南三陸の海で
丹精込めて育て上げ
られた銀鮭です。

南三陸
サーモン
銀

北海道産・三陸産 秋鮭製品



北海道、三陸産 生鮮秋鮭フィレー



北海道、三陸産 冷凍無塩秋鮭フィレー



南三陸魚市場
水揚げ限定 定塩秋鮭フィレー

チリ産サーモン トラウト製品



チルド&冷凍

生食用チリ産おさしみサーモン



チルド&冷凍

加熱調理用チリ産ウロコ取りトラウトフィレー



冷凍

加熱調理用チリ産ウロコ取りトラウト塩腹身

冷凍切身製品

パック製品からバルクまで
広く対応可能です。



■ 会社設備概要 ■



■ 第一工場

一次処理施設と生食用の加工室があります。
2階が男女別の更衣室、休憩室となっており、畳敷きの部屋があります。

平成7年11月竣工
平成13年4月増築
平成23年8月修復



■ 第二工場 生鮮、冷凍フィーレや定塩製品の加工を行います。

平成24年5月竣工



■ 第一製氷プラント

製氷能力 17.5t/日
貯氷能力 20t
平成10年4月竣工
平成23年8月修復

■ 第二製氷プラント

製氷能力 15t/日
貯氷能力 30t
平成23年10月竣工
平成28年2月
製氷10t増設





■チルドセンター

令和元年竣工

床面積 147㎡

C2級 (-2℃~-10℃)

庫腹 500t





■大森工場

切身の加工場と冷凍庫を併設。

平成29年4月竣工

敷地面積 6,625.5㎡

総延床面積 2,027.5㎡

冷凍切身生産 日産最大50,000切

冷凍倉庫F1級 (-20℃~-30℃)

庫 腹 2,000 t



■団地冷蔵庫

南三陸町志津川沼田の商工団地内
(海拔50m地点) にあったため、
唯一被災を逃れた施設です。

平成19年10月竣工

F1級 (-20℃~-30℃)

庫 腹 1,000 t

