



株式会社かわむら
代表取締役社長 川村 賢壽 氏

住所 : 本吉郡唐桑町字高石浜125
(現 気仙沼市唐桑町)
設立年 : 昭和49年(創業明治38年)
業種 : 水産加工業(若布・昆布・いくら等)
資本金 : 50百万円
従業員 : 255名
URL : <http://www.kawamura-2114.co.jp/>

原料アイテム毎の生産地別鮮度管理や衛生・品質管理の徹底により
安全・安心で信頼される海の幸を消費者に提供

事業の概要

平成17年、創業100周年を迎える三陸地区を代表する水産加工業の老舗。取扱高で日本トップクラスの若布・昆布、いくら他、サンマ等を主力製品とする。気仙沼地区周辺に5カ所の工場や2万2千トン(平成16年12月稼働含む)収納可能な冷蔵庫を所有。非加熱処理の「活かた」製品づくりのための鮮度管理と徹底した衛生・品質管理を行い、消費者に安全・安心で信頼される水産加工品を製造している。(特許保有1件)



三陸秋鮭大粒すじこ



本社社屋



紅球



食彩工房ピンクサーモンCAVIAR



サーモンロー

受賞の理由

当社は、「良い製品は、良い環境から」をモットーに、長期的な視野にたった設備の充実を進め、平成11年に「味付いくら」(日本初)、平成15年には「すじこ醤油漬」の各製造工場がHACCP認定(レベル1の最高評価)を取得した。社員の衛生管理への真摯な取り組みや、徹底した1銘柄1工場生産体制、省力化を図る製造機械の積極的な導入など、今後の水産食品製造工場のモデルとして高い評価を得ている。平成16年には、原料の水揚げスパンが短期間であることに対応するため、従来の経験を活かしつつ、複数の水産加工品製造が可能な新工場「サーモンロー」(平成17年4月ISO9001認証取得予定)を稼働させている。



工場内風景(サーモンロー)

原料管理においては、新鮮な原料を直ちに自社冷蔵施設に保管し最適な状態で製造・出荷できる体制を確立。漁獲場所(緯度・経度)、日時、用途別の分別鮮度管理の徹底など、二つと同じ素材はないことから約600の原料アイテム毎に細部に亘る厳格な品質管理を徹底している。

海藻については、三陸産の産地緯度等の分別管理の他、肉厚・肉薄による食べ方の提案まで行うなど、原料から製品に至るまで消費者のニーズに適切に応えるべく積極的な取り組みを行っている。すじこ醤油漬については、関東・東北中心から関西向けに味付け等を独自開発し、販路拡大による全国ブランド化を図っている。



塩蔵こんぶ

日本有数の三陸沖漁場から獲れる資源を最大限に活かすべく、常に時代の先端をゆく鮮度・衛生管理と安全面に対する一貫した経営戦略・全従業員の取組みは高く評価できる。今後とも消費者のニーズに敏感に応え、安全という付加価値の高い美味しい商品を生産し続ける宮城県を代表する企業として、大いなる活躍が期待される企業である。



ボイル加工



目視選別

● ご商談等につきましては、掲載企業に直接お問い合わせ下さい。

▶ BACK