
ABECHO

株式会社 阿部長商店

COMPANY

PROFILE

会社案内

Living with The Ocean

海と共に生きる。

世界三大漁場の一つに数えられる三陸は、非常に恵まれた雄大な自然と海の幸が豊富な地域です。

弊社は地域の基幹産業である「水産業」と「観光業」を企業経営の両輪に据え、
地域や業界を取り巻く環境の変化に的確に対応しながら事業展開を図ってまいりました。

時に甚大な災害があろうとも、三陸の海がもたらす豊かな海の恵み、
リアス式海岸が織り成す美しい自然と天然の良港は変わらずにここに 있습니다。

この三陸地域特有の海洋資源を活かした商品やサービスをご提供し、お客様にお喜びいただくとともに、
地域経済や日本の水産業・観光業の発展に貢献することこそが
ABECHOグループの使命であると考えております。



株式会社 阿部長商店 / 代表取締役

阿部 泰浩

Abe yasuhiro

三陸の海の恵みと リアスの景観を 世界ブランドへ。

国内有数の豊かな水産資源と、風光明媚な自然という観光資源を生かし、三陸の企業だからこそできる事業モデルを構築していきたいと考えています。その一環として、ABECHOグループの水産と観光の両事業が一体となって取り組む自社ブランドを、2011年から展開しています。鮮度のよい三陸の魚介類を活用した、新商品の開発から生産、販売まで自社で管理し、安全性にこだわって全国にお届けしています。お客さまから寄せられる喜びの声が、わたしたちの仕事への誇りです。今後は、さらに漁業、加工業、流通業の連携を強め、先進的な事業へと邁進していきます。三陸が、食を楽しむ旅の目的地となるように、働きたくなる土地となるように。世界に通じる三陸ブランドを創出してまいります。



漁業者は新事業を共に考える仲間。共に率直な想いを語り合う。社員には、少し背伸びするくらいのチャンスをたくさん与え、思う存分に力を発揮する機会を設ける。食べることが好きで、国内外の出張先で食すのは決まって魚料理。その経験から得た発想が、新たな商品開発に生かされることも。

会社概要

株式会社 阿部長商店

設立 1968年(創業1961年)

事業内容 水産事業・観光事業・物販事業・飲食事業・不動産事業

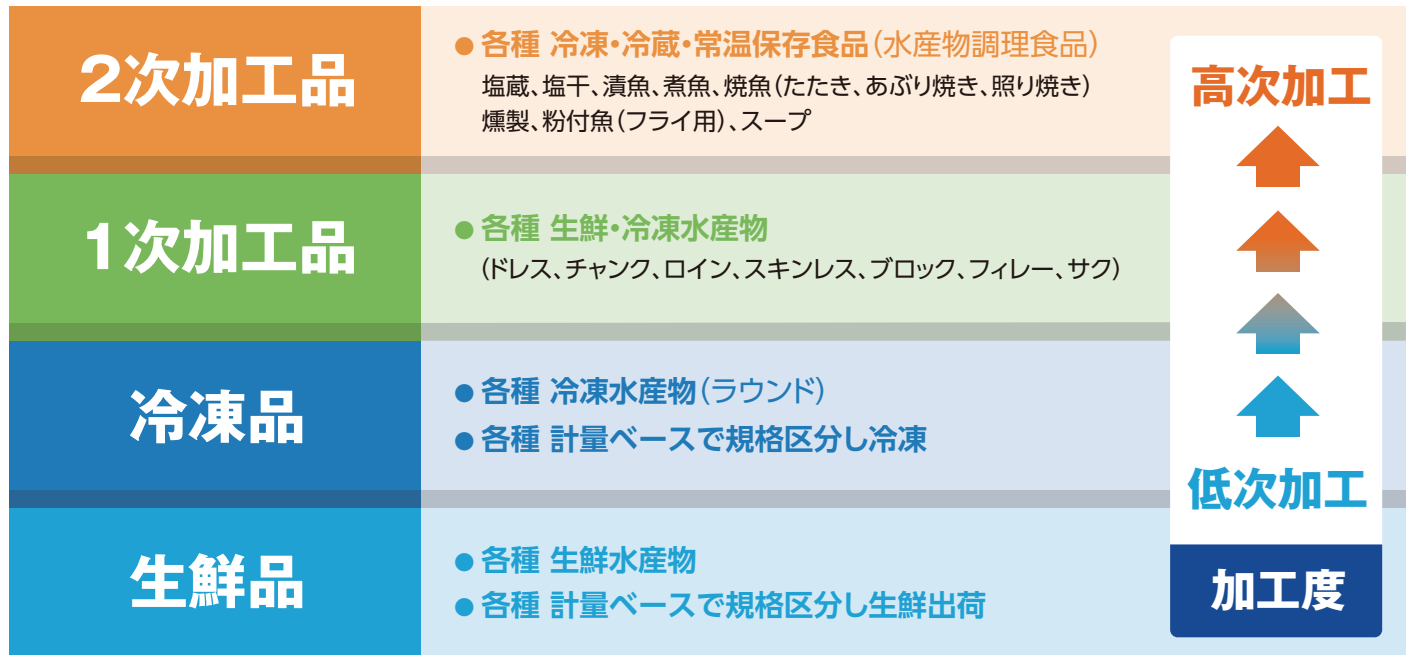
本社所在地 〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2番13号

代表者 阿部 泰浩

世界に誇る最先端の工場設備による 高付加価値化の取り組みで、新たな販路を開拓

「海の恵みをおいしく、食品の安全と安心を食卓にお届けする」という理念のもと、衛生・品質管理に万全を期し、原料の生鮮出荷から高次加工まで一貫して対応できる高品質で多種多様な製品を取り揃え、お客様のニーズにお応えします。

取 | 扱 | い | 商 | 品 | 区 | 分



味へのこだわり

三陸の「海」の恩恵を受けて、水産加工を軸に美味しい感動をつくりだす。味へのこだわりが、「食」を通じて人びとの心身ともに健康で豊かな生活に貢献します。

他分野の発想力を結集した魅力あふれる製品づくり

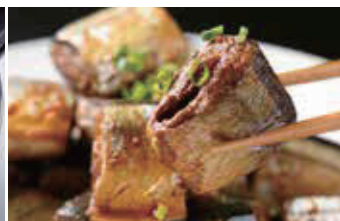
魚のある食卓の提案で人びとの健康な食生活に貢献したい

「旬」を感じるホテル仕様の贅沢な味わいをご自宅で

三陸の豊かな海が育む魅力的な水産物を世界ブランドへ



気仙沼ふかひれ濃縮スープ



さんまの甘露煮

製造工程へのこだわり

機械の導入により省力化省人化を図り、生産効率UPとともに安定した未来志向型の水産加工食品製造を行っています。

多様な規格ニーズに対応

消費者目線の細やかな仕上がりを機械化で実現

鮮度を保持し高度な衛生基準を守った安全安心な製品づくり

震災を教訓に簡便性・保存性の高い商品づくり



気仙沼港水揚げ亀洋丸一本釣りかつお



生さんま

気仙沼食品

気仙沼の水産業のシンボリック存在として2014年完成。地上4階建ての工場は生鮮出荷から冷凍、高次加工まで多機能的な水産食品生産ラインを完備し、お客様に鮮度抜群な魚介類をお届けします。さんま個人宅配の全国出荷は豊富な実績があり、ギフト対応の体制も万全です。工場冷凍庫の総庫腹は1万3千トンで、魚種により鮮度保持に最適な温度設定（マイナス30～55℃）で保管しています。



気仙沼フレッシュ

2016年竣工・稼働。カツオ・マグロ・カジキ類を主体に刺身、たたきなどの生鮮出荷、生食向け商品を製造。マイナス55℃の超低温冷蔵庫を併設し、生鮮及び冷凍カツオ・マグロ加工ラインを設置。アルコール冷凍装置を採用し、旬の魚のおいしさをそのまま高品質な状態で凍結することが可能です。原料及び製品の品質管理を徹底した生産販売体制でより安全な「マーメイドブランド」の生食用食品を提供いたします。



大船渡食品

大船渡港を望む北部工業団地の約4.5ヘクタールの広大な敷地に立地。2階建ての工場はHACCP対応施設として高度衛生管理が徹底されています。長年培った冷凍技術で長期保管にも徹底した温度管理体制を備え安定な鮮度保持を実現。保税蔵置場の許可を取得し営業倉庫として、外国貨物の積卸を行うグローバルな対応を行っています。



南三陸食品

鮮魚の買付から冷凍冷蔵、加工に対応。魚類選別機で大きさを選別し、ベルトコンベアで運ばれるオートメーション化により、徹底した鮮度保持に努め、働く人の負担も軽減しています。安全安心な水産食品の生産に向け、万全の設備体制と職場環境を整えています。主力商材の養殖銀鮭は南三陸が発祥地で、生産者と連携しながら積極的に地域資源のブランド化にも取り組んでいます。



渡冷

豊富な原料を生鮮・冷凍出荷から高次加工まで効率よい生産体制で衛生的かつ魅力ある水産食品づくりを実践しています。特に石巻特有“金華サバ”は厳正なブランド基準をクリアした良質な原料を買付の確かな目利きで仕入れ、製造販売しています。



太平洋の潮が香る深層天然温泉と 三陸の魚介で存分におもてなし

海へ行く旅。還る旅。心を癒す、海の憧憬・海のおもてなしで、心も身体もリラックスできる寛ぎの空間をご用意。
従業員一人ひとりがホスピタリティの実践を心がけ、お客様にご満足いただけるサービス提供に向けたCS向上に努め、
地域資源に対する理解を深め、その魅力について情報発信を積極的に行い地域観光振興に尽力いたします。



温泉

コバルトブルーの
大海原を望む
深層天然温泉

コバルトブルーの海が時間と共に景色を変える太平洋を眺め、深層天然温泉に身をひたす旅のひとつ。頬を撫でる潮風、雄大な太平洋の波音に、目を閉じれば水面をたゆたうような心地良さに包まれます。

食

旬のものをそのままに。
四季折々の料理で
おもてなし



世界屈指の「三陸漁場」から、毎日水揚げされる新鮮な魚介類を使用した豊かな食を提供。季節にこだわった観洋の名物の「鮑の踊り焼き」気仙沼産「ふかひれの姿煮」など海の恵みが凝縮された一品一品を、心ゆくまでお楽しみください。



地域

地域の魅力を
演出。

自然風土と文化を守りながら、食を活かした個性的で魅力あふれるまちづくりの推進、スローフードのまちの魅力を演出。



南三陸ホテル観洋



外観

南三陸温泉

地下2,000mから湧き出る深層天然温泉



海見える絶景露天風呂

観光客と地元住民の「観光交流」の推進など、地域活性化を推進する活動が各分野から評価されています。優れたホスピタリティによるトリップアドバイザー社「エクセレンス認証」認定、南三陸キラキラ井シリーズの「フードアクション・ニッポンアワード」など各賞を受賞。

サンマリン気仙沼ホテル観洋



外観

気仙沼温泉

地下1,800mから湧き出る深層天然温泉



深層天然温泉

気仙沼魚市場から車で3分の高台に位置し、大規模な会議やイベントなど、多様なレセプションに対応しています。活気あふれる港町の見学や早朝市場の視察など、地域産業を観光と結び付けた体験型プログラムを整備し、地域観光資源の造成・育成に努めています。

気仙沼プラザホテル



外観

気仙沼温泉

地下1,800mから湧き出る深層天然温泉



海見える絶景露天風呂

気仙沼湾を一望できる高台にあり、隣接する「気仙沼お魚いちば」とはシースルーエレベーターで結ばれ、気仙沼市中心部にも近く、ビジネスや観光に便利な立地です。地域社会・行政と連携し、教育・研修旅行の受入を積極的に行い防災学習の環境整備を推進しています。

自社商品の 販売

観洋サービス海の市



気仙沼お魚いちば



旬の魚の美味しさを、ご家庭でも気軽に楽しんでいただけるよう、阿部長グループ関連の店舗にて自社商品 マーメイドブランドも販売しております。

地域とともに

語り部バスツアー 「学びと体験・体感」

東日本大震災の教訓を活かした防災・減災への取組事例を紹介する語り部バスを運行。従業員が語り部として町内の震災遺構を巡りながら、被災体験をもとに被災当時の状況や教訓を伝えています。



外国人観光客の 積極受入

外国人旅行者向けにタブレット端末を活用した観光案内、多言語ガイドを推進しています。



※イメージ

託児施設「マリンパル」

子育てをしながら働く従業員をはじめ町民向けに乳幼児の託児施設を設け、地域の福利厚生面にも貢献しています。宮城県知事より「仕事と家庭の両立支援部門」で表彰されました。



※イメージ

ビジネスアイデアの発信、 地域の集いの場として 場所を提供

さわやかな眺望と日差しがひらめきを生む会議室。宿泊利用だけでなく、ビジネスシーンや地域の方の集いの場としてご利用いただけます。



※会議室（一例）

ABECHO

株式会社 阿部長商店

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2番13号

<https://abecho.co.jp/>

水産事業カンパニー

気仙沼食品

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町18-1
TEL.0226(23)2922 FAX.0226(23)2929

気仙沼フレッシュ

〒988-0036 宮城県気仙沼市弁天町2-83-1
TEL.0226(23)1244 FAX.0226(23)1366

南三陸食品

〒986-0725 宮城県本吉郡南三陸町志津川字沼田150-116
TEL.0226(46)5885 FAX.0226(46)6300

大船渡食品

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-13
TEL.0192(26)6533 FAX.0192(26)4611

渡冷

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1-10-7
TEL.0225(98)7982 FAX.0225(98)7972

関連会社

株式会社 阿部長マーメイド食品

東京支店
〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F
TEL.03(6903)3228 FAX.03(6903)3229

仙台営業所
〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-15-3
グランディール泉中央4F
TEL.022(341)1658 FAX.022(341)1657

株式会社 サンフーズ気仙沼

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港121
TEL.0226(22)5088 FAX.0226(23)5568

株式会社 まるいち製氷

〒988-0031 宮城県気仙沼市潮見町2-24-1
TEL.0226(25)7463 FAX.0226(25)7464

阿部長商貿(大連)有限公司

遼寧省大連市中山区友好路158号 友好ビル2307室

本社

経営管理部・財務部・人材開発部

TEL.0226(22)1661 FAX.0226(24)3330

総合企画部

お客様サポートセンター

TEL.0226(22)6666 TEL.0226(21)5225

FAX.0226(28)9669 FAX.0226(28)9669

観光事業本部

南三陸ホテル観洋

〒986-0766 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎99-17
TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200
<https://mkanyo.jp/>

サンマリン気仙沼ホテル観洋

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町4-19
TEL.0226(24)1200 FAX.0226(22)6665
<https://kkanyo.jp/>

気仙沼プラザホテル

〒988-0014 宮城県気仙沼市柏崎1-1
TEL.0226(23)1313 FAX.0226(22)3398
<https://pkanyo.jp/>

南三陸プラザ

〒986-0728 宮城県本吉郡南三陸町志津川字天王山135-1
TEL.0226(46)4822 FAX.0226(46)4896

観洋サービス

気仙沼お魚いちば

〒988-0021 宮城県気仙沼市港町2-13
TEL.0226(29)6233 FAX.0226(29)6226
<https://osakana-ichiba.net/>

海の市店

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13
TEL.0226(24)7030 FAX.0226(24)7031

株式会社 泰興商事

大船渡化製フィッシュミール工場
〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字欠ノ下向1-134
TEL.0192(47)5307 FAX.0192(47)5308

サンリクフーズ

〒988-0103 宮城県気仙沼市赤岩港168-6
TEL.0226(48)5221 FAX.0226(48)5223

株式会社 三陸コーポレーション

〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-15-3
グランディール泉中央4F

東京事務所

〒114-0002 東京都北区王子1-10-13 旺栄ビル8F
TEL.03(6903)3205

志津川湾観光船 株式会社

〒986-0766 宮城県本吉郡南三陸町志津川字黒崎99-17
TEL.0226(46)2442 FAX.0226(46)6200