



千倉水産加工販売株式会社

どんな会社なの？

弊社は水産物商品を原料調達から加工・販売まで一元管理できる強みがあり、さんまの水揚げで全国有数の漁獲量を誇る宮城県牡鹿郡女川町に「女川工場」、いわしやはまぐりの産地、サーフィンのメッカで有名な九十九里エリア千葉県大網白里市に「九十九里工場」、海の町・花の町で知られる千葉県南房総市千倉町に「千倉工場」、の三拠点にて自社工場を稼働させております。

地元で水揚げされた魚や国内外で漁獲されるさまざまな魚介類の製造、加工、販売をしております。

「日本型食生活」と言えば「魚」。

しかし年々魚の品質や条件が変わってきています。

そんな中、水産加工に携わり 20 年以上の経験を持つベテランが、長年にわたり培ってきた経験と勘を生かし、良いお魚を仕入れております。

本社を船橋に構え、本社が中心となり各工場と協力しながら日々、製造から販売まで管理しており、

千葉県千倉町にある自社工場では、しめさばを中心とした水産加工品の製造を、宮城県女川町の自社工場では、工場が港の目の前という利点を活かし、鮮魚サンマの出荷や年間を通じてサンマやサバを中心とした色々な魚種で加工品を製造しております。

また、九十九里にある子会社工場では、干物を中心に製造し、国内外で漁獲されるアジやホッケ等にも力を入れ、現在では弊社の主力商品になっております。

