

海幸のこだわり

常磐もの

海幸は、前浜の魚

「常磐もの」の美味しさを、
こだわりの自社加工で
皆様にお届けしています。

厳選

早朝に常磐沖から戻ってくる
漁船から浜買い（港の競り）をして
新鮮な魚を直接買い付けています。
加工品の原料となる「常磐もの」は
厳選して仕入れております。

加工

伝統技術を生かした処理方法で
「常磐もの」の加工・商品化をしています。
熟練の技術が必要とされる様々な魚種
穴子・あんこう・ヤナギカレイ開き類等
も扱い製造をしております。

取組

美味しい「常磐もの」を広めるための
様々な取り組みを行っております。
その中の一つとして
子どもたちに良品質な「常磐もの」を
学校給食として提供しています。

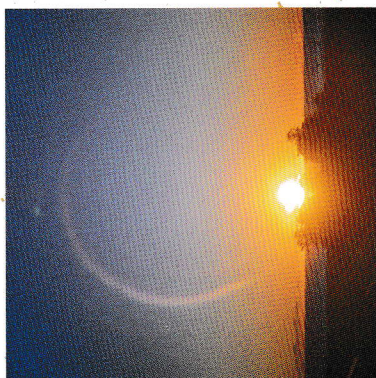
海幸はこれからも

地産地場加工を軸として地域活性に励み

「美味しい魚は常磐もの」と

誇れる商品を県内外に広めてまいります。

有限会社 海幸



「常磐もの」とは、
千島海流の親潮と
日本海流の黒潮がぶつかる
常磐沖で獲れる水産物です。

貧栄養でプランクトンが少ない
黒潮から北上してきた魚は、
栄養を求めてプランクトンが
豊富な親潮に向かい
繁殖をします。

恵まれた環境で育った
「常磐もの」は
質の良い魚として
高い評価を得ています。

海幸

有限公司
海幸

本社・第一工場

〒970-0311

福島県いわき市江名字江の浦105

TEL:0246-59-0111 FAX:0246-59-0112

第二工場

〒971-8139

福島県いわき市鹿島町鹿島1番地

TEL:0246-29-1100 FAX:0246-29-1103



<http://www.f-kaikou.com>

海幸のこだわり

常磐もの

「常磐もの」とは