

北三陸・普代。
この海が私たちの
ブランドです。



株式会社 越戸商店

〈本社・工場〉

お問い合わせはこちらまでどうぞ

株式会社 越戸商店

電話 | 0194-35-2661
FAX | 0194-35-2426
メール | koshidoshouten@citrus.ocn.ne.jp
WEB | <https://www.koshido-iwate.com/>
住所 | 岩手県下閉伊郡普代村第19地割字白井17-2



〈直営小売店〉

久慈市街から車で15分、地元価格で魚が買える食料品店

越戸商店 宇部店

電話 | 0194-56-2161
住所 | 岩手県久慈市宇部町第6地割51-1



「道の駅くじ やませ土風館」の中にある直営店

越戸商店 久慈店

電話 | 0194-52-7671
住所 | 岩手県久慈市中町2丁目5-1



〈通販・小売部門〉

個人のお客さまのご注文はこちらまで

有限会社 マルコシ商店

[インターネットでご注文]

マルコシ商店
<http://www.marukoshi-iwate.com/>
(楽天サイト) <http://www.rakuten.ne.jp/gold/marukoshi/>
[お電話またはFAXでご注文] (受付時間平日9:00~17:00)

電話 | 0194-35-2233

FAX | 0194-35-2234
住所 | 岩手県下閉伊郡普代村第13地割字普代140-4



会社概要

会社名	株式会社 越戸商店	取引銀行	三菱東京UFJ銀行 仙台中央支店 岩手銀行 野田支店 東北銀行 久慈支店
代表者	代表取締役 越戸 優	主要取引先	築地魚市場株式会社、大都魚類株式会社、株式会社うおいち、神港魚類株式会社、全国卸売市場、国内・海外商社 ほか
所在地	[本社工場] 〒028-8311 岩手県下閉伊郡普代村 第19地割字白井17-2	事業内容	鮮魚を原材料とした 水産加工、卸売、小売業
電話	0194-35-2661	設備能力	凍結庫 65t/日、 冷蔵庫 3,900t、 大型チルド保冷室 ほか
FAX	0194-35-2426		
創業	昭和43年		
資本金	5,000万円		
従業員数	84名		



地元の味をそのまま
お届けすることが、
私たちの使命。



寒流と暖流が
出会う三陸沖。

越戸商店は、豊かな漁場をのぞむ
普代村に本社を構える水産加工会社です。
海とともに育ってきたスタッフは、
日本一と自負する地元の海の恵みを、
どんな塩加減でどう加工したらいいか、
誰よりも知っています。
ぶるぶるの大粒いくらを、濃厚なうにを、
自分たちが北三陸で食べるときと
変わらないおいしさで全国に届けたい。
そんな思いで、地元産にこだわっています。



越戸商店を支える3つの柱

安全



本社工場は、
前浜から10分。

鮮度管理

豊かな前浜から車で10分という
本社工場の立地を生かし、水揚
げされた魚介類をその日のうち
に加工。さらに製造日管理を徹
底し、おいしさと安全を守って
います。

製品の最初から
最後まで、
責任を持つ。

自社工場での一貫生産

素材選びから製造までしっかり
と責任を持つために、仕入れ・
加工・卸までの一貫体制をとっ
ています。



衛生



よりよい
衛生環境を
つくるために、
守るために。

衛生管理教育

衛生管理についての従業員教育
を定期的を実施。また、衛生環
境について話し合い検討する場
も設けています。



第三者の目で
衛生環境を
常にチェック。

外部業者による各種検査を実施

自社による衛生管理はもとよ
り、外部業者による製品や製造
設備にかかわる各種検査を実施
し、衛生環境を常にチェックし
ています。



品質

主要原料は
100%地元産
原料を使用。



いくら

目利きを選んだ大粒いくら

この道60年の目利きが厳選した秋鮭を、水揚げしてすぐ加工。伝統の塩加減で仕上げた「塩いくら」と、プルッとした食感の中に旨味が凝縮した「いくら醤油漬」をご用意しました。



うに

うに本来の濃厚な旨みをどうぞ

初夏から夏にかけては、旬のうにを手作業で牛乳瓶に詰めた「生うに」をご用意。ミヨウパンを使用せずに、殺菌塩水に入れて瓶詰めしてありますので、「生うに」本来の甘みがお楽しみいただけます。「塩うに」はキタムラサキウニを塩のみの無添加で仕上げました。



蒸したこ

鮮度と技を活かす
蒸したこ専用工場

前浜三陸沖で水揚げされた新鮮な原料だけを使用し、長年培ったノウハウをもとに新設された蒸したこ専用工場で蒸し上げました。新鮮なたこだからこそその旨味と伝統の技により、身も柔らかに仕上げています。



各種海藻製品

海藻類は普代の特産品

塩蔵わかめやすき昆布などの商品のほか、業務用の刻み昆布や生わかめ、早煮昆布、結び昆布なども取り扱っています。



各種冷凍原料

業務用原料の大量発注にも対応

秋鮭フィレやイナダ、サバ、イワシなどの各種冷凍原料につきましてもご相談ください。

その他魚介類・加工品

北三陸の新鮮な海の幸をお届けされる鮮魚のほか、各種水産加工品をご用意。たこ、とんびり、あわびのとしろのほか、素材を活かしたオリジナル商品も製造しております。

