

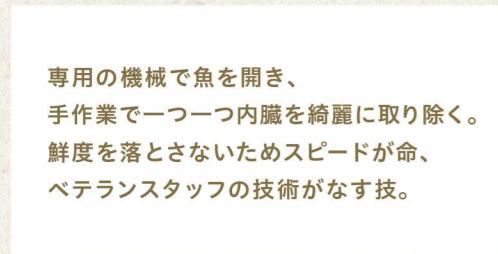
## 長年の経験から なされる技術

海神では毎日試食、検品を行い常に最高の品質を維持



### 解凍

季節や気温に応じて、  
解凍時間やタイミングを見極め、  
ほどよい身の硬さになるよう  
手での触感で解凍具合をチェック。



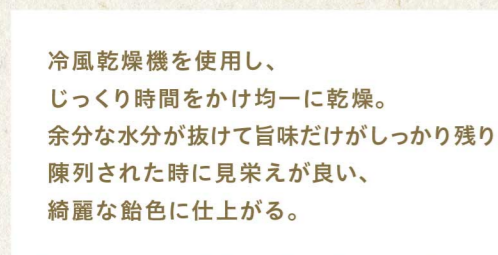
### 捌き

専用の機械で魚を開き、  
手作業で一つ一つ内臓を綺麗に取り除く。  
鮮度を落とさないためスピードが命、  
ベテランスタッフの技術がなす技。



### 漬け込み

調味料、昆布だしにこだわった  
海神秘伝のタレに漬け込み、  
調味料、塩分、色味は長年の経験から  
その日のベスト量になるように毎日調整。



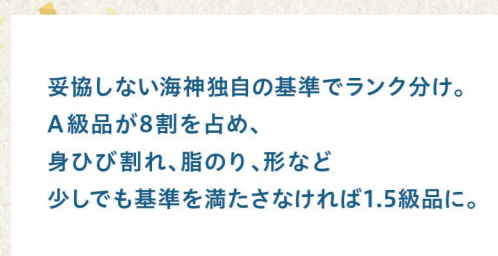
### 乾燥

冷風乾燥機を使用し、  
じっくり時間をかけ均一に乾燥。  
余分な水分が抜けて旨味だけがしっかり残り、  
陳列された時に見栄えが良い、  
綺麗な色合いに仕上がる。



### 冷凍・整形

乾燥させたホッケを一晚冷凍。  
冷凍された全ての商品を  
海神こだわりの形に整形。  
一枚一枚手に取り、不要物などを除去。



### ランク分け ・ 箱詰め

妥協しない海神独自の基準でランク分け。  
A級品が8割を占め、  
身び割れ、脂のり、形など  
少しでも基準を満たさなければ1.5級品に。

手間を惜しまないこだわりと職人技



## 生産者の声

私たちは、干物の伝統的な製法と  
その味を守り続けています。  
「どうしてそんなにこだわるの?」と多くの方から質問されることが  
あります。  
答えは簡単で、ひたすらに「美味しい干物を食べてもらいたい」  
その想いで情熱を注いできました。  
だからこそ、一度口にしていただければ感動してもらえる自信が  
あります。

魚を食べる機会が減少する中、私たちは「日本の食文化を守り、  
支える」という使命感を感じています。  
地元いわきの活性化に貢献しつつ、日本、そして世界へ干物という  
文化を伝え続けます。

真心こめた干物の味を、どうぞご賞味ください。

## 会社概要

会社名	株式会社 海神
所在地	〒971-8101 福島県いわき市泉町滝尻字松原40
TEL	0246-68-6522
FAX	0246-68-6523
代表者	谷洋
創立	平成28年10月
資本金	800万円
事業内容	輸入原料及び近海魚の干物、漬魚、切身加工及び販売
主要取引先	いわき魚類㈱ ㈱いわき中水 ㈱仙台水産 ㈱ヨークベニマル ㈱マルイ子産商 ㈱昭和 盛岡水産㈱ ㈱極洋 etc (順不同)
許可証	営業許可証 いわき市指令第33936号

## 会社沿革

- 株式会社海神は、  
水産加工専門の旧寿水産と、干物を扱う海風干物店の  
2つのプロフェッショナルがともに手を取り合い誕生しました。
- 平成22年 4月 旧海風干物店、旧寿水産の業務提携開始
  - 平成28年10月 旧海風干物店が旧寿水産を吸収合併し商号変更  
株式会社 海神設立
  - 平成28年12月 旧海風干物店、旧寿水産にて共同申請を行った  
『津波・原子力災害被災地域雇用創出企業  
立地補助金』により新工場兼社屋完成  
同月下旬より稼働開始



株式会社 海神

〒971-8101 福島県いわき市泉町滝尻字松原40

TEL.0246-68-6522

<https://wadatsumi.blue>



わだつみ  
海神  
海に学ぶ

本物のおいしさがここに



常に最高の品質を届けてきた実績と信頼



## 旬の漁場で水揚げされた ホッケだけを加工

長年の経験から、旬の漁場での水揚げを漁船にオーダー  
一年を通して輸入されるホッケにも旬があります。

「海神なら上質な干物にしてくれる」

漁船・商社・お客様との信頼と多くの仕入れ実績によって、海神だけの仕入れルートを実現しています。

魚は肉ほど均一性がなく、大きさや脂の乗りに個体差があります。

仕入れへのこだわりと、厳選した原料をさらに選別することで、  
年間を通してブレない上質な干物をお客様に提供しています。

ロシア産

4~5月

アメリカ産

8~9月

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
漁期				ロシア産				アメリカ産				



### 海神が取り組むSDGs

海神では、仕入れの段階から上質な原料だけを仕入れることで、常に廃棄ゼロに近付けることを心がけています。  
今後も持続可能な漁業と環境保護にも積極的に取り組み、海の恵みを大切にしながら、地域の漁業産業の発展に貢献して参ります。



### シマホッケ

魚の脂には、旨味が多く含まれており、その旨味を存分に感じてもらえるよう、出漁から脂の量も指定した仕入と、旨味を逃がさない加工技術により、常に脂の乗った最高のホッケをご提供できます。



大きく分厚い身は  
グリルでじっくり焼くことで  
フワフワになり、  
箸を入れると  
中から脂が溢れだします。

## 贅を楽しむ

### 海神のシマホッケの 最大の特徴は、その大きさ。

海神のホッケは、約600g。  
ホッケの最も売れるボリュームゾーンが  
300g台とされているなか、約2倍の大きさと  
他社様ではなかなか扱っていない商品です。



一般的なホッケ  
約200~300g

海神のホッケ  
約600g

大きさ  
約35cm

厚さ  
約2.5  
~3cm



### ランク分け

海神は製品を3つのランクに分類しています。

他社では区別されないような、脂の乗り、色、形、傷、整形具合から上質なものをA級品として出荷します。  
1.5級品でも十分に美味しいホッケを味わっていただけます。  
B級品はほぐし身などに加工しますが、ほとんど出ることはありません。  
お客様に最高品質の製品を提供することに全力を注いでいます。

A級品

1.5級品

B級品

※イメージ



### 真ホッケ

干物 冷凍

真ホッケは礼文島で漁獲された7・8月の脂乗りが最も良いものを仕入れ、血合いをきれいに取り除き、純粋に魚の旨味を楽しめるように仕上げています。



### 赤魚

干物 冷凍

海神こだわりの赤魚。  
この商品は1年の中で一番良いとされる8月9月漁の原料だけを使用しております。  
中でも最も脂の乗りが良く、皮目の赤い色がきれいな物だけを選んでいきます。



### 納品方法について

ご納品の際は、バラの状態が発泡スチロールの箱に入れ  
ご納品させていただきます。  
真空パックでのご納品をご希望の場合はお申し付けください。  
海神のほっけは7~8割がA級品です。  
1.5級品は数が限られており、常に在庫がない場合もございます。  
ご了承ください。

### 保存について

海神の干物は冷凍にてご納品いたします。  
おいしさそのまま冷凍で約3ヵ月保存できます。

こちらに掲載されている魚以外にも取り扱っております。詳しくはお問い合わせください。

### お取引先事例

株ヨークベニマル / スーパーマーケット ライフ / オーケー株式会社 / 株式会社水産 / イオン株式会社 / 株式会社産商 / 株式会社昭和 / 盛岡水産株式会社 etc

商品への自信はもろろんのこと、原料仕入れ/製造/販売/売場のコーディネーターなど、販売者と、一から取り組むことで幅広いニーズや時代の変化に合わせた「美味しい」をお届けしております。