

初代 末永喜代松 天然海産物採取業
 二代 末永喜代治 浅海袋殖業
 三代 末永賢 養殖業
 四代 末永喜代和 養殖業(当主)



■許可認可
 宮城県保健所 かき加工販売許可
 宮城県保健所 かき製造業許可
 宮城県保健所 殻付きかきむき処理許可
 宮城県保健所 帆立
 宮城県保健所 惣菜
 水産食品加工施設HACCP認定

■企業プロフィール
 会社名 末永海産株式会社
 代表者 代表取締役社長 末永 寛太
 業種名 水産加工販売
 設立年月 1986年1月
 資本金 3,000万円
 主取引先 量販店、全国食品問屋、全国市場荷受
 E-mail info@suenaga.co.jp
 URL http://www.suenaga.co.jp

■事業内容
 【海藻事業】…海藻の加工食品 【牡蠣・ほや・帆立事業】…牡蠣・ほや・帆立の加工食品

<ul style="list-style-type: none"> 若布—岩巻わかめ フレッシュわかめ 至高わかめ 昆布—絆昆布 ひじき等のチルド 冷凍及び埋蔵商品 	<ul style="list-style-type: none"> 一年子牡蠣(生食用牡蠣)・帆立 加熱用牡蠣 蒸し牡蠣 牡蠣みそ 潮蒸牡蠣 炙り牡蠣 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用帆立・ほや ぼたてみそ 潮蒸ほや 炙り帆立 炙りほや 	<ul style="list-style-type: none"> 生食用ほや ぼやみそ 潮蒸ほや 炙りほや
---	--	---	---

▶生産者 漁業協同組合との密接な結びつきによる履歴の確認、安心、安全の確保をしております。
 ▶可能な限り、海で生息している状態に近づけての加工販売(原材料重視)を目指しております。
 ▶代々漁師の家系より受け継がれた質を見る確かさや、漁師、生産者に密着した素材探求を行っております。

■沿革
 昭和50年 創業者 末永助二 宮城県石巻市常盤1丁目海苔乾燥納屋を借り末永商店を創業、わかめ事業を始める
 昭和56年 全魚わかめ入札権獲得
 昭和61年 末永海産株式会社設立 資本金500万円
 昭和63年 宮城県産かき入札権獲得
 昭和64年 現在地に生鮮牡蠣加工場建設、カキ事業に取り掛かる以後工場増設にて現在に至る
 平成3年 宮城県あさり入札権、宮城県こんぶ入札権、宮城県ぼたて入札権獲得
 平成13年 石巻魚市場入札権獲得
 平成15年 資本金3,000万円に増資
 平成26年 新工場竣工
 第55回全国推奨観光土産品審査会にて「三陸海の幸牡蠣セット」が農林水産大臣賞受賞
 第25回全国水産加工品総合品評会にて「牡蠣の潮蒸」が大日本水産会会長賞受賞
 平成27年 末永寛太 代表取締役就任
 平成28年 第26回全国水産加工品総合品評審査会にて「牡蠣の潮蒸」が農林水産大臣賞受賞
 ・大日本水産会HACCP認定
 ・全国初の生食用牡蠣で大日本水産会HACCP認定
 ・ベトナム向け輸出水産食品登録施設
 平成29年 経済産業省より「地域未来牽引企業」に選定される。



■本社・工場



■牡蠣刺し処理工場



水産食品加工施設HACCP認定
 一般社団法人 大日本水産会



水産食品加工施設HACCP認定証明書

大日本水産会HACCP認定工場。より安心・安全な海の幸をお届けいたします。



海水浄化ライン

超強微細泡システムにより残存性のない強力な殺菌効果で、清浄な水を常時使用。また、セラミック膜ろ過システムにより安心・安全で清浄な海水・上水の生成を可能にした。



一次処理工場

海水浄化ラインによって洗浄された刺きたての牡蠣を、超高速冷凍設備により、直ぐに凍結する。牡蠣刺し直後の新鮮な味をご提供。



潮蒸ライン

オート計量機能搭載、全自動で計量から真空、X線・金探・ウエイトチェックを行う。高鮮度状態の牡蠣を最大限キープするため、スピード性能を高めた。



直火炙りライン

上下からのガス強火によって、素材本来のもつ香ばしさを炙りだす。高鮮度状態の牡蠣を最大限キープするため、スピード性能を高めた。



春告げライン

弊社独自のいかだ(筏)を生産者に委託し、種付けから、刈取り、ボイル加工、出荷まで弊社が一元管理。若布本来のシャキシャキ感を新春1月4日からご提供可能。



超低温フリーザーライン

生牡蠣、生若布、生ほや、生帆立を瞬間凍結し、水揚げ直後の鮮度・旨味を年間保持。



深絞り包装ライン

高度衛生を追求しつつ、多様なニーズに合わせた包装ライン。お客様の販売形態に、また、ご要望に応えるマルチ包装ラインで、窒素充填、真空も可能にした。



レトルトライン

鮮度とおいしさを一年中通してご提供するため、新方式レトルト釜を採用、とことんまで食感、味を追求する。



CAS冷凍ライン

食品に微弱な電磁をかけ、水分子を安定させて冷凍することにより、高度な新鮮凍結が可能になり、鮮度を落とさずお客様にご提供をする。



味噌ライン

色味を出すガス方式による手づくり感とまるやかさを実現。全ての主原料は内容量の半分以上。



燻製ライン

温燻・冷燻方式により素材の旨み・風味を凝縮させ、お客様のご要望に応える長期保存と、食欲の増進色合いを実現させた。



成分検査室・開発室

●検査…食の安全を守るため、速やかな検査を実施する。
 ●研究開発…弊社の主力商品である牡蠣、貝類、海藻類を原料とする海産物の新たな商品開発を実施する。食文化の変化にも対応する設備を取り揃えている。