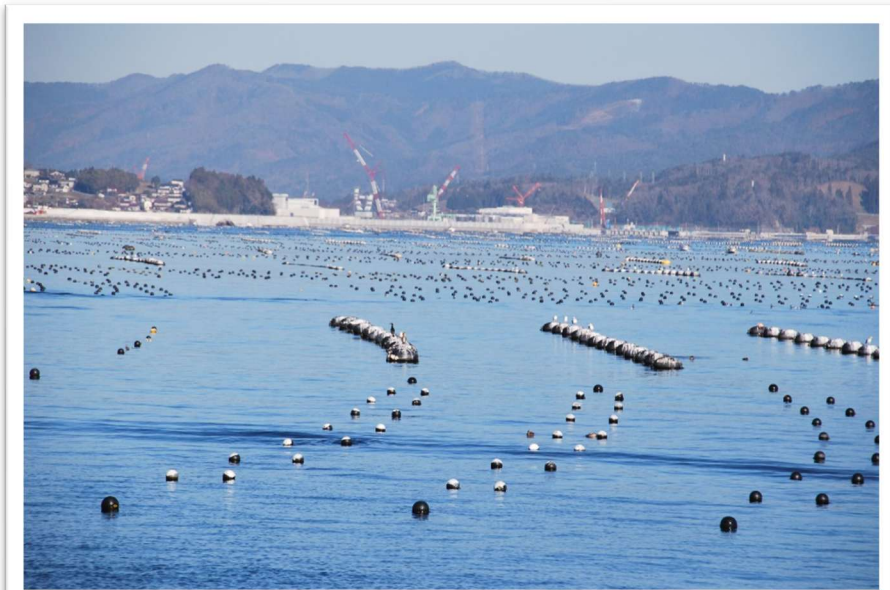


株式会社ハチヨウのご案内



ごあいさつ

株式会社ハチヨウは、1972年創業以来、バブル、消費税導入などの経済情勢・水産原料資源の変化や2011年東日本大震災での被災を乗り越え、おかげさまで半世紀以上にわたり邁進させていただいております。その間一貫して、食が抱く「やすらぎ」「やさしさ」をそこなわない製品をお客様に提供することが、何よりも大切であると考えて参りました。

海のおいしさでお子様からお年寄りまで安心してお召し上がりいただける商品・楽しい食卓を考えた商品づくりを続け また、創業50年を契機に少子高齢化が進む日本市場で健康志向が高まる中、減塩ニーズにお応えする品質とおいしさを兼ね備えた商品づくりに取り組んで参る所存でございます。

引き続きのご愛顧とご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い致します。



人の成長が社の成長、社会への貢献

思想、行動、経済、政治など世界が直面している大きな変化は、生活の身近にあり、私たちに新しい生き方・暮らし方について問いかけています。各地で起きている変化の中で八葉水産は、“誰もが笑顔になれる、幸せを感じられる食卓”を提案し、お客様に自分たちが胸を張って美味しいと思える商品をお届けする、「豊かな食」を創る食品メーカーであり続けます。

人の成長が社の成長であり、私たちができる社会への貢献の一步です。「企業は人なり」を社是に人の成長を企業原動力として、持続的社会的の実現に向け、明るく元気に仕事ができる企業を目指して参ります。

株式会社ハチヨウ
代表取締役 清水 敏也



産地気仙沼からの価値共創を

“食”を取巻く環境は、SDGs、ダイバーシティ、働き方改革、DX、水産資源の減少など多くの事柄への対応が求められる変化の激しい状況下であり、企業が持続的に成長していくためには人材育成と生産性向上が必要となっております。一方、消費者志向は、国内外問わず、健康と安心・安全商品に向かっており、そのニーズへの対応が企業の成長にとって必要不可欠であると考えます。

当社では、環境変化や消費者ニーズを捉えたマーケットインの商品開発を行ってまいりましたが、対米 HACCP 認証を取得するなど引き続き社会に求められる施策を充実し、より安心安全の気仙沼産地加工と健康・環境に配慮した“価値共創”でお客様に喜ばれる商品を製造して参ります。

取締役専務 清水 勝之



会社概要

名 称	株式会社ハチヨウ
本社所在地	宮城県気仙沼市赤岩港168-10
創 立	昭和47年7月13日
資 本 金	50,000,000円
代 表 者	代表取締役社長 清水敏也
事 業 内 容	水産加工食品製造販売
役 員	代表取締役社長 清水敏也 取締役専務 清水勝之 取締役常務 清水健佑
本 社	宮城県気仙沼市赤岩港 168-10 TEL:0226-22-8884
第 一 工 場	宮城県気仙沼市赤岩港 23-1 TEL:0226-22-6230
第 二 工 場	宮城県気仙沼市赤岩港 29-1 TEL: 0226-25-9048
赤岩冷蔵庫	宮城県気仙沼市赤岩港 14-1
冷蔵工場	宮城県気仙沼市松崎馬場50-1
松崎工場	宮城県気仙沼市松崎馬場67-1
営 業 所	○札幌営業所 ○仙台事務所 ○東京営業所 ○名古屋営業所 ○福岡営業所

本社



第一工場



第二工場



社是(会社の根本方針)

企業は人なり(会社の原動力)

社標(会社の合言葉)

目標を持って明るく元気に仕事をする

経営目的(会社として目指すもの)

- ・ 多くの人に喜んでもらえ価値ある豊かな商品を提供する
- ・ 社会の繁栄、社員の幸福、地域の発展、社会への貢献

経営理念(企業としてやるべきこと)

明日のために豊かな価値を創造し意識向上、自己改革、成長のできる人の集団を目指します。

- ・ 常に創意工夫し、豊かな食生活を提供します。
- ・ 全ての人に素直な心で接し、感謝と感動のある職場を目指します
- ・ 人、地域、地球にやさしく、存在意義のある企業として、社会の発展に貢献します。

社訓(仕事における心得)

- ・ 何事にも果敢に挑戦する
- ・ 周囲の人の話をよく聞き理解する
- ・ 笑顔で元気に挨拶する
- ・ 約束は守る
- ・ 物を大切にする
- ・ 常に感謝を心掛ける
- ・ 目標を持つ
- ・ 健康管理に努め、ゆとりある生活をする。
- ・



いか塩辛軍艦寿司



いか明太子高菜ご飯



いか明太子バケット



めかぶ和風パスタ



めかぶの炊き込みご飯



もずくのとろとろスープ

八葉水産販売促進営業リーダー

いかおくん



沿革

1972年(昭和47年) 株式会社八葉水産を資本金8,000千円で設立

1978年(昭和53年) 仙台営業所を開設

1979年(昭和54年) 冷蔵工場を建設

1982年(昭和57年) 関東営業所を開設

1983年(昭和58年) 名古屋営業所と札幌営業所を開設

冷蔵工場に魚保管用冷蔵庫(1,000t)を建設

1991年(平成3年) 本社工場並びに配送センター
(製品保管冷蔵庫1000t)を建設

1995年(平成7年) 福岡営業所を開設

1998年(平成10年) 第二工場を建設

2005年(平成17年) 大阪営業所と長野営業所を開設

2006年(平成18年) 第三工場を建設

2011年(平成23年) 東日本大震災を受け、製造施設が全壊。
仙台・関東・名古屋・盛岡・大阪・長野の営業所を
閉鎖
赤岩工場(旧第二工場)を仮復旧。製造を再開

2012年(平成24年) 赤岩第二工場(旧第三工場)を復旧

2013年(平成25年) 東京営業所を開設。仙台営業所を開設。
名古屋営業所を開設

2016年(平成28年) 本社工場 みやぎ HACCP 第3 認証取得

2018年(平成30年) 第二工場 みやぎ HACCP 第3 認証取得

2021年(令和3年) 本社工場 第二工場
日本食品認定機構 HACCP 認証取得

2023年(令和5年) 本社工場並びに物流冷蔵庫を建設・移転

2025年(令和7年) 社名を株式会社ハチヨウに改名



めかぶ充填



品質管理

取り扱い商品

○ いか塩辛

- ・ いか塩辛気仙沼
- ・ いか塩辛ぶっかけ
- ・ 三陸塩辛

○ いか珍味品

- ・ いか明太子
- ・ いか糍漬
- ・ いかキムチ
- ・ いか三昧味くらべ

○ めかぶ加工品

- ・ 味付めかぶ
- ・ しいたけとろろ
- ・ 子持めかぶ
- ・ 子持めかぶ減塩
- ・ めかぶ松前漬
- ・ 山海ねばとろ

○ 珍味惣菜品

- ・ 三陸産うすあさあかもく

○ もずく加工品

- ・ 味付もずく(三杯酢・玄米黒酢・りんご酢・レモン酢・梅酢・ゆず風味)
- ・ もずくキムチ

○ 商事商品

- ・ 鮭ほぐし
- ・ 湯通し塩蔵わかめ

・いか塩辛/いか明太子/いか糍漬/いかキムチ など



・味付めかぶ/子持めかぶ/うすあさめかぶ/めかぶ松前漬 など



味付もずく(三杯酢・玄米黒酢・りんご酢 等)



