



口福な商品をお届けいたします。

先ず、誠実であること。

安心・安全であること。信頼される品質であること。

そして、心を満たす口福な商品をお届けすること。

それが、私どもの理念です。



水産に携わり 30 有余年、培った目利きと美味しさへの拘りが弊社のブランドです。
産地や旬を厳選した上質な素材や希少な素材を、
経験に裏付けされた職人たちの技術で、
商品をひとつひとつ丁寧に作っています。
派手さはありませんが滋味深く、人の体を健やかに保ち、
食べる喜びに満ちた、口福な商品をお届けいたします。

代表取締役社長 山野辺忠広



会社概要

会社名	株式会社海心
代表取締役	社長 山野辺忠広
所在地	宮城県塩釜市新浜町 3 丁目 8-8
TEL	022-385-6679
FAX	022-385-6689
URL	http://www.kaishin-miyagi.net
設立	2009 年 10 月 30 日
資本金	800 万円
従業員数	24 名 + 委託工場 80 名 FSSC22000
事業内容	水産加工業、製造販売
主な取引先	全国中央卸売市場、三菱食品(株)、高島屋他百貨店、イオンリテール、生協他量販店、自衛隊など。

会社沿革

2009 年	株式会社海心設立
2010 年	水産加工業に着手
2013 年	本社移転
2013 年	新工場建設
2020 年	海鮮おこわ宮城県知事賞受賞
2022 年	煮付け商品 水産庁長官賞受賞
2023 年	石巻工場で製造開始 (FSSC22000 取得)
2023 年	レンチンこんがり焼き魚 水産庁長官賞受賞

事業内容

水産物加工品の製造と販売、ギフト商品の製造・販売事業。
おこわ事業（海鮮おこわを主として、他お惣菜の製造）



レンチンお魚 Deli シリーズ

レンジ調理で生のお魚にこんがり焼き目が付く特許製法のシリーズです。袋のままレンジ調理ができるので、グリルもフライパンも使わず煙も出ない焼き魚です。和風味、洋風味、添加物不使用等が揃った、国内初の新しいラインナップです。



できたて煮付けシリーズ

袋のまま湯せん調理で、お鍋の中で煮付けができる商品です。加熱済みの商品とは異なり、おばあちゃんがつと煮付けてくれたような出来立てを味わえる商品です。本物の煮付けの味をお届けいたします。



海鮮おこわ「伊達むすび」

三陸の海産物と米どころ宮城のブランド米で炊き上げた、黄金比の海鮮おこわです。松島産の大粒の牡蠣、三陸のほたて、たこ、ホヤなどのもっちりとした食感に海鮮の旨みが増し、満足感があります。



まぐろステーキ

三陸は世界でも有数の漁場として知られ、港町塩釜はめばちまぐろの水揚げ日本一を誇ります。地の利を生かして、鮮度抜群のまぐろを贅沢にステーキにしました。フライングでオシャレなレストラン風の一品が出来上がります。