



本社事務所

〒028-1343 岩手県下閉伊郡山田町境田町3-13

TEL : 0193-82-2991

FAX : 0193-82-5527

山田工場

〒028-1342 岩手県下閉伊郡山田町川向町2-1

TEL : 0193-77-4181

FAX : 0193-77-4182

北浜冷蔵庫

〒028-1331 岩手県下閉伊郡山田町北浜町92-3

大槌工場

〒028-1105 岩手県上閉伊郡大槌町安渡1丁目67

TEL : 0193-42-3770

FAX : 0193-27-8125



会社案内

三陸の美しい海が育んだ新鮮な海の幸を 「安心・安全」とともに皆さまのもとへ

150年以上続く伝統の技術で培った、数多くの信頼と安全の実績

明治から続く当社の伝統と技術。安全・安心で鮮度の高い製品を提供しつづけるその姿勢をご評価いただき、魚種豊富な当社製品は国内外で幅広く流通しています。

■ 山田本社工場

スルメイカを原料としたツボヌキイカ、秋鮭、ブリ等フィレ加工を主力とした水産一次加工品を製造。ツボヌキイカの国内シェアはトップクラス。スルメイカは年間1,300t～2,000tの取扱量を誇り（原料ベース）、国内外に流通しています。

秋鮭の年間取扱量は400t～800t。国内向け冷凍フィレのほか、輸出向け冷凍ドレス等も製造しており、冷凍サバ、冷凍ブリとともに世界各国に広く輸出されています。

【冷凍一次加工品】
ツボヌキイカ、スルメイカ、秋鮭フィレ、秋鮭ドレス、サバ、ブリ



■ 大槌工場

大槌工場は一次加工のほか、最終製品加工も行います。冷凍でも高鮮度な状態を維持できるリキッドフリーザーを導入し、冷凍用刺身商材製造。また、切り身加工や漬け魚、洋風小売り用商材（三陸フォルトツァブランド）も手がけます。

【冷凍刺身商材】
秋鮭、天然ブリ、サンマ、サバ、イワシ等の冷凍生食用フィレ、切り身等
スルメ類（イカソーメン、皮むき開き、すし種等）
三陸産ホヤ、早獲りワカメ、牡蠣、ホタテ



■ 会社概要

社名	石山水産株式会社
代表者	代表取締役社長 石山 勝貴
資本金	2,000万円
本社・事業所	本社事務所 山田本社工場（パッチ式冷凍庫10t×3台、トンネルフリーザー360kg/h、冷凍庫 公称 470t） 北浜冷蔵庫（冷蔵庫 公称500t） 大槌工場（リキッドフリーザー220kg/h、営業冷蔵庫 公称 2,000t）

■ 沿革

明治元年	初代 石山 徳松氏 魚屋として創業（銀行との取引履歴あり）
明治25年	石山商店 有限会社化
昭和53年3月14日	資本金2,000万円で石山水産として株式会社化
平成10年3月	船越工場を取得
平成23年3月11日	東日本大震災により全工場・事務所全壊
平成23年6月	青森県八戸市にて仮工場を稼働
平成24年10月末	山田本社工場操業準備のため仮工場を閉鎖
平成25年1月	岩手県下閉伊郡山田町にて山田本社工場操業開始
平成26年5月	大槌町水産業共同利用施設復興整備事業認定
平成28年8月	大槌工場、営業冷蔵倉庫ともに操業開始



限りなく生に近い凍結が可能な冷凍機「リキッドフリーザー®」を導入



営業冷蔵倉庫内（大槌工場）

