

蒲鉾の美味しさは魚の鮮度と、すり身の技術で決まります。

果物や野菜と同じように、蒲鉾も鮮度が大事。

豊かな漁場を抱える三陸という立地、そして独自に開拓してきたルートを活かしながら、

私達高政は、新鮮で高品質の魚を入手することに力を注いでいます。

工場に運ばれた魚は、熟練した職人の手によって

すり身にされ、商品となって店頭に並びます。



守るべきこと 変わるべきこと 進むべき道

代表取締役社長 高橋正樹

この度、平成30(2018)年4月1日より代表取締役社長に就任いたしました。

昭和12年に初代 高橋政助 が創業し、私で四代目となります。

創業80有余年の歴史の重みと、ふるさと女川町への更なる貢献。

株式会社高政に寄せられる数多くの期待を感じております。

心より感謝し、夷険一節の全を果たしたいと思います。

我々のふるさと宮城県女川町は、震災を乗り越え復興を果たそうと日々前進をしております。

より良い街にするため、若者のみならず全世代一丸となって最後の最後まで

知恵を絞り最適解を求め続けます。

守るべきこと、変わるべきこと、進むべき道。今、企業も街も新しく生まれ変わる瞬間に立っています。

企業人として、地元を愛する人間として、さらなる精進をお誓いいたします。

今後とも旧に倍して一層のご指導とご厚誼を賜りますよう、

ふるさと女川町共々何とぞよろしくお願い申し上げます。



会社沿革

- 1937年4月：高橋政助 現・石巻市沢田にて鮮魚販売開業
1945年6月：女川町鷺神浜にて鰹節製造開始
1971年6月：すり身製造開始(日産3トン)
1973年5月：本社冷凍冷蔵庫完成(凍結5トン・冷蔵100トン)
12月：株式会社に組織変更(資本金500万円)
1975年4月：すり身製造プラント増設(日産10トン)
1980年1月：資本金1,000万円に増資
1981年8月：女川町浦宿浜に生産工場移転
資本金3,000万円に増資
すり身製造プラント増設(日産20トン)
1983年2月：すり身製造プラント2号機増設(日産30トン)
1984年10月：すり身冷凍冷蔵庫及び管理棟完成(凍結30トン・冷蔵1,000トン)
1988年11月：女川消防署へ救急車を寄贈
1989年5月：第二工場3階建て加工処理場及び冷蔵庫(2,650トン)完成
1990年11月：資本金5,000万円に増資
1993年2月：品評会で「スモークサーモン」が農林水産大臣賞受賞
1994年4月：笹かまぼこ他魚肉練製品製造開始・マリンパル店開店
10月：藤崎店出店
1995年7月：ミャンマー製造魚肉すり身 初入荷
1996年6月：イトーヨーカドーあけぼの店、中里店出店
1999年6月：エスパル店出店
2000年9月：笹かまぼこ並びに揚げ蒲鉾製造ライン増設
2001年4月：石巻駅前店開店
2003年5月：セブンイレブン産地直送ギフト開始
2011年9月：万石工場完成
女川本店「万石の里」オープン
2012年1月：日刊工業新聞社 地域社会貢献者特別賞受賞
2012年7月：菅生パーキングエリア(下り)へ出店
2012年11月：七十七銀行 七十七ビジネス振興財団 ビジネス大賞受賞
11月：第23回全国水産加工品総合品質審査会 大日本水産会会長賞「淡雪チーズ」
2014年2月：第38回宮城県水産加工品品評会 宮城県知事賞「チーズ笹かまぼこ蔵王」
3月：経済産業省主催 がんばる中小企業・小規模300社受賞
2015年12月：シーパルピア女川店開店
2017年1月：第27回全国水産加工品同号品質審査会
水産庁長官賞「淡雪チーズアーモンド」
2月：第41回宮城県水産加工品品評会
農林水産大臣賞「御膳蒲鉾かき」
11月：第56回農林水産祭 天皇杯「御膳蒲鉾かき」



女川本店「万石の里」





加工食品事業部

「株式会社 高政 万石工場」



2011年9月・オール電化の揚げかまぼこ・笹かまぼこ製造ライン完成

敷地面積・4860㎡・延べ床面積・3592㎡・鉄骨2階建て

生産設備／揚げかまぼこ3ライン・1ライン500kg／H・笹かまぼこ2ライン1ライン・150kg／H

包装ライン／トレーラッパー2機・ピロー包装機4機・縦ピロー機1機・シュリンク機1機

店舗／女川本店・万石の里・新設／駐車場・大型バス4台・乗用車20台・電気自動車充電スタンド



3ライン並ぶIHフライヤー

IH（電磁誘導式）フライヤーは、ガス式の直火での発熱ではないため工場内環境温度は外気より暑くなく夏場の環境にも配慮した設備である。また直火ではない為、油の酸化度が遅く消費量を大幅に削減できた。低温油焔、高温油焔とも時間、揚げ温度等すべてコンピュータ管理のタッチパネルにて操作可能となった。



2ライン並ぶ電気式笹かまぼこライン

直線20mと長く、遠赤外線ヒーターを取り入れ、CO2削減も考えた電気ライン。



すり身事業部

「株式会社 高政浦宿工場」



魚肉すり身とは

魚から頭、骨、内臓、魚皮を取り除いた魚肉を水晒しをし、絞った物を言う。

水晒しをする事で、臭い、血、等を除去し、水溶性たん白を減少させる。

塩溶性たん白を残すことにより弾力が出て美味しい蒲鉾の原料となる。



ドレス加工



除鱗機



晒工程



スクリーン



リファイナー



スクリュープレス



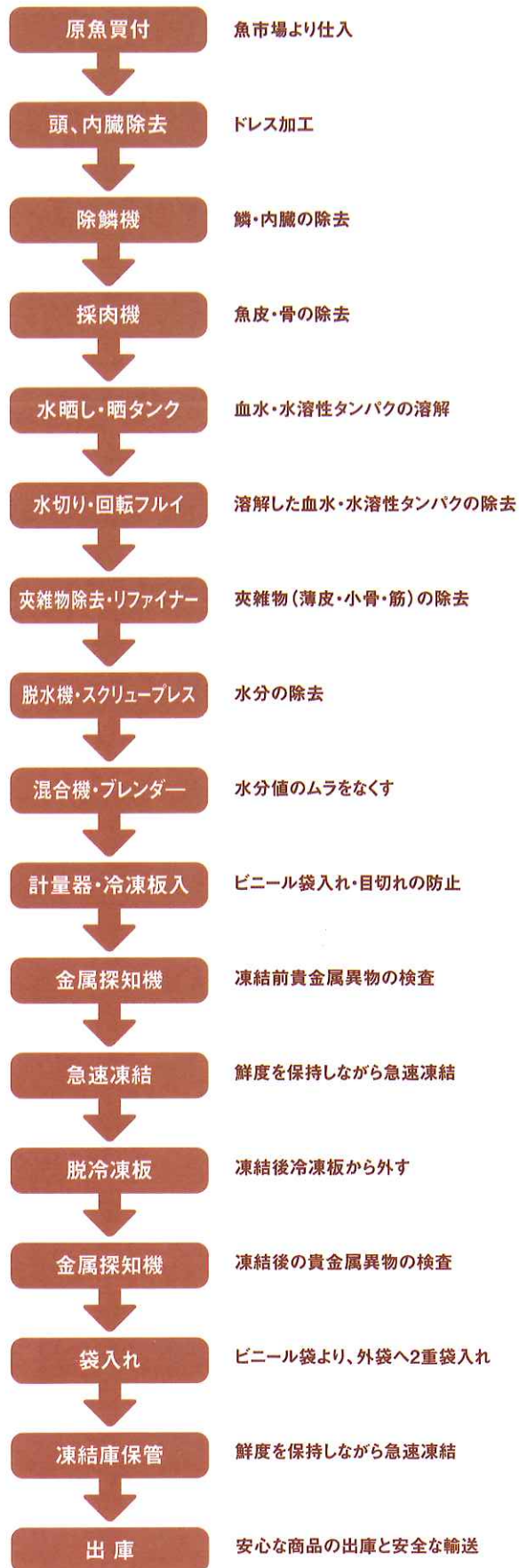
計量・充填



氷入れ



すり身の出来るまで



笹かまぼこ

最新鋭のボールカッターにて魚肉を高速回転にて素早く練り、きめの細かい、弾力あるすり身に仕上げます。



ボールカッター



笹かまぼこ整型機



焼き炉内



焼き上り・串抜き



包装ライン



金属探知機・表示確認



魚肉すり身解凍

擂潰(らいかい)

成 型

焼き工程

放冷・冷却

目視選別・量目検査

包装・金属探知機

表示確認

冷蔵保管

出 荷

揚げかまぼこ

IHフライヤーによる環境にやさしい(工場内温度上昇の低減・揚げ油の酸化の鈍化・油煙の低減)工場の実現



BC250型ボールカッター



IHフライヤー



整型機



低温油蝶



高温釜出口より脱油工程



冷却機出口・選別



立上コンベア



包装



11段冷却庫



金属探知機・目視検査



魚肉すり身解凍

擂潰(らいかい)

成 型

低温油蝶

高温油蝶

脱油工程

放冷・冷却

目視選別・量目検査

包装・金属探知機

表示確認

冷蔵保管

出 荷





商品のご紹介



笹かまぼこ

良質な白身魚の吉次と石持。
その本来のおいしさを壊さないよう水晒しの行程を
極力減らし、かまぼこらしい弾力のある歯ごたえや風味、
そして味を最大限に引き出して仕上げる
「高政の笹かまぼこ」です。

きちじ 吉次(別称キンキ)

高級魚のひとつとして有名な吉次は
プリプリとした柔らかく甘みのある
食感が特長です。

いしもち 石持(別称グチ)

すり身にすると粘りが生まれ、
かまぼこらしい弾力のある歯ごたえが好評です。



あげかまぼこ

高政の自信作「あげかまぼこ」。
厳選した良質素材を使い、菜種油でカラッと
ふっくら揚げました。プレーンタイプの「たかまさ」、
具材たっぷりの「ごもく」、「えび」、「かいばしら」。
香りと味で大好評のロングセラー商品です。
そのままでもおいしく召し上がれますが、
しょうがや七味唐辛子、わさび醤油、
または煮物や鍋物など幅広くお召し上がりください。



ふちあげ

ハート形・ひし形など、かわいい形の
「ふちあげ」はひとくちサイズの
揚げかまぼこ。食べやすい
プチサイズはお子様のおやつや
お弁当に人気です。



御膳蒲鉾

まるで江戸前寿司のように具材を
のせた美しい姿の「御膳蒲鉾」。
かに・うに・あなごの贅沢な海の幸を
のせた豪華さは、お酒の席や食卓の
演出にも華を添える一品です。

7〜8ミリの厚さに切り、
お召し上がりください。

第35回宮城県水産加工品品評会
水産庁長官賞受賞



淡雪チーズ

二種類の食感の異なるチーズを使用し、
しっとりとした口当たりに仕上げた
洋風かまぼこです。そのままおつまみ
として、またササミやトマトに合わせて
オードブルとしても美味しくいただけます。

第23回全国水産加工品総合品質審査会
社団法人日本水産協会会長賞受賞



淡雪明太チーズ

二種類の食感の異なるチーズを使用し、
しっとりとした口当たりに仕上げた
洋風かまぼこです。そのままおつまみ
として、またササミやトマトに合わせて
オードブルとしても美味しくいただけます。



絹こがね

良質なすり身を丹念に練り上げ、ひと晩熟成させ、
ツルリとしたノド越しに仕上げた
すわり揚げかまぼこです。甘味のある味付けで、
そのままでも美味しくお召し上がりいただける他、
生姜醤油につけるとさっぱりとした味わいを
お楽しみいただけます。



主な業務

管理部は主に細菌検査・理化学検査等による品質管理の担当及び衛生管理マニュアルの遂行確認を行ない、不備事項等の問題発生時は関係部署との連携により、原因究明、改善案の提起、改善指示を行なうものとし、各関係機関の主催する勉強会、説明会等に参加し社内に情報を提供する。

内容

- [1] 細菌検査・理化学検査
- [2] 社内衛生管理状況確認及び指導
- [3] 社内教育
- [4] 製品情報管理
- [5] 報告書作成・提出
- [6] 報告書、記録簿等の保管

[1] 細菌検査・理化学検査

1. 製品検査（協力工場製品含む）
 - (1) 細菌検査（初発菌及び保存検査）
一般生菌数、大腸菌、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ、酵母雑菌等
 - (2) 水分、pH、糖度、塩分濃度、かまぼこ弾力の測定
 - (3) 目視による日持検査（ネット、カビの発生状況）
 - (4) 冷凍すり身の単品検査（水分、pH、弾力、明度、粘度）
 - (5) 放射能測定（原料魚、すり身製品、かまぼこ製品）
2. 環境検査（施設内機械器具及び手指）
 - (1) 拭取り検査（一般生菌数、大腸菌、ブドウ球菌、酵母雑菌等）
 - (2) 落下菌検査（カビ菌、雑菌等）
3. 排水検査
COD、pH、透視度（一次処理水）



放射能測定



かまぼこ弾力の測定



海外すり身事業部

PYILONECHANtha TRADING CO.,LTD. 「ミャンマー連邦共和国・ペイロンチャンタ社」



正面入口



1995年7月より

魚肉すり身(グチ、イトヨリ鯛)の輸入が
はじまりました。

高橋正典社長は1983年に初めてミャンマー国へ将来の蒲鉾原料を求めて訪緬甸(国名漢字)し、他の商社が手を引く中、粘り強くパートナーを探し、ミャンマー沖アンダマン海の資源豊富な点と、暮らす人々の素朴さ、おおらかさ、控えめな仕草に忘れかけている戦後の日本を感じ、信頼できる現パートナーとめぐり合い、将来のすり身工場建設への糸口を見つけました。

輸入すり身搬入まで何と12年物の歳月を費やし、株式会社 高政のすり身製造ノウハウを教え、製造にこぎつけました。



鮮度管理のため大量の氷



工場に搬入されたイトヨリダイ



ミャンマーはこんな国



その昔ビルマと呼ばれたこの国は、中国・タイ・インド・バングラデシュと国境を接し、南北に伸びる長い国土が特徴です。人口は約6,200万人。首都はネピドーです。敬虔な仏教徒で、「徳」の教えが行き届いているので治安は安定しています。

南北に長く展開する国土は熱帯～亜熱帯～温帯～雪を頂く山岳まで、様々に見せる姿は日本と似ていて、自然がとても美しい国です。



「御膳蒲鉾 かき」が
第56回農林水産祭で天皇杯受賞

会社概要

会社名	株式会社 高政
代表者	高橋 正樹
所在地	宮城県牡鹿郡女川町浦宿浜字浦宿81-36
創業	昭和12(1937)年4月1日
設立	昭和48(1973)年12月19日
資本金	5,000万円
従業員数	214名(平成30年4月現在)
敷地面積	13,530㎡(浦宿工場約2600坪・万石工場約1500坪)
延建物面積	8,662㎡(浦宿工場約1536坪・万石工場1089坪)
設備	冷蔵庫 2,710トン(4室)、冷凍機 9台、コンタクトフリーザー 1トン型1基・2トン型2基 凍結能力 日産50トン1基、すり身プラント 日産20トン1基、真空式ボールカッター 250型X3台・150型1台・100型1台 笹かまぼこ製造ライン 1基+2基(オール電化)、揚げかまぼこ製造ライン 3基IH式オール電化 蒸し蒲鉾器 1基、冷凍すり身解凍機 1台 すり身回収遠心分離機(デカンター)4基、排水処理能力 350㎡/日
取引銀行	七十七女川・三井住友仙台・石巻信金女川・日本政策金融公庫
関連加盟団体	女川水産加工業協同組合・女川魚市場買受人協同組合
関連会社	(有)陸前屋高橋商店・他協力工場4社
主要取引先	宮城県漁連・北海道漁連・石巻丸信水産(株)・青森魚類(株)・東海澱粉(株)・ペイロンチャント社(ミャンマー)
主要販売先	東海澱粉(株)・青森魚類(株)・石巻漁協・リテールシステムサービス・(株)藤崎・イトーヨーカ堂・ヨークベニマル・三越伊勢丹・国分フードクリエイト東京(株)・JRリテールネット・桑村産興(株)・(株)#沼田商店・宮城生協・(株)仙台水産・東都水産(株)・他



株式会社高政 万石工場