

会社概要



本社工場 平成24年3月4日竣工



第2工場 平成27年7月竣工

会社名 株式会社及新
所在地 第1工場 宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜 40 番地 1
TEL 0226-36-9036 FAX 0226-36-9037
E-mail : info@oishin-3riku.co.jp
第2工場 宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜 46 番地
代表者 代表取締役 及川大貴
事業内容 水産加工業（牡蠣、若布、めかぶ、昆布、うに）
資本金 1,000 万円
創業 大正 15 年
設立 平成元年 6 月 1 日
従業員数 役員 3 名 社員 36 名（令和 5 年 8 月現在）
国際認証 ・ 2017 年 9 月 FSSC22000 認証取得（第 1 工場・第 2 工場）
・ 2018 年 8 月 MSC/ASC CoC 認証取得
取引銀行 七十七銀行 志津川支店
仙台銀行 歌津支店
気仙沼信用金庫 津谷支店
日本政策金融公庫 仙台支社
商工中金 仙台支店



Company Profile 会社案内



株式会社 **及新**

《取り扱い商品》



わかめ

三陸わかめは、葉が速い潮流に耐えるため肉厚に、抵抗を少なくするため細く成長します。他産地との違いがここにあります。1月から早採りわかめを、3月中旬から外洋の漁場のものを中心に買付しています。



めかぶ

南三陸町のめかぶは、質、量ともにトップの評価を受けております。手間がかかりますが、緑の発色が良い湯通し製法をあえて採用。雑味のない、すっきりとした味わいに仕上げました。



昆布

原料産地は、岩手県の末崎、唐丹、重茂漁協を中心に買付しています。この海域の昆布は、出汁をとるものではなく、サラダにしてそのまま食べられ、煮物、炒め物でも大活躍します。



うに

5月下旬から8月初旬にかけて岩手県の広田湾産を中心に買付し、(汐うに)を加工しています。一塩に加工した汐うには旨さ格別、生で食べるより美味しいと評判です。



牡蠣

震災後、生産者が半減し生産量は半分に減少しましたが、漁場の密殖が解消され、質の良いものが上場されるようになりました。安全で美味しい牡蠣を、全国に届けます。



FSSC22000 認証工場です。



ご挨拶

「気が済むまでできるかどうか。」先代の社長である父親が仕事をするときのポイントだと教えてくれた言葉です。製品の良さを一つとっても、味、外見、安全性など様々な形に区別されますが、質の良い製品は全てにこだわられています。弊社は自社製品の細部までこだわりを持ち、お客様からの「美味しい」を聞くために社員を含め、日々精進して参ります。変化し続ける業界や課題がどれだけ困難であろうと最適な解決策を見つけ、弊社に関わる全てのお客様を気が済むまで喜ばせ続けたいと思います。

代表取締役 及川 大貴