

会 社 概 要

- ◆ 会 社 名 丸友しまか有限会社
- ◆ 設 立 1997 年 1 月
- ◆ 所 在 地 岩手県宮古市千徳第 13 地割 32 番地 15
- ◆ 資 本 金 300 万円
- ◆ 代 表 者 代表取締役 島香 尚 (しまか ひ さ し)
代表取締役 島香 友一 (しまか ともかつ)
- ◆ 事 業 内 容 三陸産の魚介類全般の販売、無添加水産加工品の製造・販売
- ◆ 基 本 理 念 三陸の魚介類を味の良い鮮度のまま、あるいはより美味しく頂けるように手を加えながらお届けする
- ◆ 会 社 沿 革 1984 年 11 月 宮古市内の新興住宅地に島香鮮魚店 開店
1997 年 01 月 丸友しまか有限会社 設立
2000 年 11 月 現在地へ移転
2006 年 11 月 事業拡大に伴い加工場（冷凍庫付）増築
2012 年 12 月 急速凍結庫 導入
2014 年 03 月 第二加工場の新築
2016 年 08 月 台風 10 号上陸による工場 1 階浸水被害
- ◆ 営業許可証 水産製品製造業
- ◆ 買受人情報 地方卸売市場 宮古市魚市場、田老魚市場
- ◆ 取 引 銀 行 岩手銀行、宮古信用金庫、ゆうちょ銀行、JF マリンバンク
- ◆ 従 業 員 数 専従スタッフ 2 名、パート 7 名
- ◆ 主 要 設 備 急速凍結庫 (-40℃)、冷凍保管庫 (-26℃)、冷蔵保管庫 (1℃)
真空包装機、電解次亜水生成機、金属探知器、播潰機、攪拌機、
魚類中型三枚卸機、魚肉採取機、食品成型機 他

◆ 主 要 業 務

- 個配事業者（首都圏、関西圏等）、個配専門生協への生鮮品及び冷凍加工品の製造・販売
- 各種飲食店（首都圏他）への鮮魚（一次加工）の卸売り
- 産直施設等への納入及び卸売
- 給食事業（市内の学校給食センターや保育園等への食材納入）
- その他

◆ 主要取引先

- 個配事業者
 - ◇ (株)オルター、(株)ひこばえ、(株)名古屋生活クラブ、よつ葉生活協同組合、常総生活協同組合、やまゆり生活協同組合、生活協同組合あいコープみやぎ、(有)みどり共同購入会、共同購入会 生活舎、(株)秋川牧園、自然派くらぶ生活協同組合、なのはな生活協同組合、natural natural(株) 他
- 飲食店：首都圏近郊の各種飲食店
- その他：自然食糧品店グルッペ、与力水産(株)、(株)ZEN 風土、(株)太陽、岩手県産(株)、三陸鉄道(株)、(株)京北スーパー、フードビジネスサポート(株)、トクスイコーポレーション 他

◆ 年間売上 約1億円 （2024年度 実績）

◆ 連絡先

- 連絡先
 - ◇ TEL : 0193-62-1332
 - ◇ FAX : 0193-62-1526
 - ◇ Mail : info@marutomo-shimaka.jp
- 受注方法：電話、FAX、メールのいずれか
- 配送方法：宅急便（クロネコヤマト、佐川急便 他）、トラック便等
- 支払方法：条件により、代引き、振込、もしくは未締め

<取扱商品>

◆ 鮮魚：宮古市魚市場、田老魚市場、県内の魚市場に水揚げされる四季折々の魚介類全般

- 1月～2月：毛ガニ、ナメタカレイ、加熱用カキ、真鱈 他
 - 3月～4月：サクラマス、キンキ、ソイ、宮古トラウトサーモン（養殖） 他
 - 5月～6月：ウニ、真鱈 他
 - 7月～8月：ウニ、真アナゴ、マコカレイ、平目、アイナメ他
 - 9月～10月：サバ、スルメイカ、イナダ、カンパチ、秋鮭 他
 - 11月～12月：真鱈、ナメタカレイ、キンキ 他
- ☆ 鮮魚発送のほか、切身やフィレ加工等の対応可（加工賃別途計上）

◆ 各種加工品

➤ 常温品

- ☆ 鯖しいたけ煮付け（岩手県立宮古水産高校×岩手県立大学 コラボ開発商品）※委託製造品
- ☆ 宮古 恵みのからめ味噌（平成29年度 岩手県水産加工品コンクール 農林水産大臣賞受賞）

➤ 冷凍品

☆ 各種漬け魚

- 味噌漬け：秋鮭（北海道産）、真鱈、サゴシ、宮古トラウトサーモン他
- 粕漬け（岩手県釜石市 浜千鳥）：宮古トラウトサーモン

☆ 煮魚

- 真イワシの甘辛煮（第63回全国水産加工食べ物展 佃煮部門 水産庁長官賞受賞）
- ブリかまの甘辛煮、宮古トラウトサーモンの甘辛煮

☆ フライ

- カキフライ
- 各種鮮魚のフライ（イワシ、イナダ、真鱈他）

☆ 魚肉練り製品

- 揚げかまぼこ（宮古市産スケソウダラまたは真鱈使用）

☆ 各種鮮魚の切身

- 真鱈、秋鮭、さば等（季節や水揚げ状況によって変わります）

☆ 貝類

- 殻付きカキ（生食用 Lサイズ）

- ☆ その他、水揚げ状況によって、各種加工品の開発や切身製造など、柔軟に対応しております。

◆ 使用調味料について

- 加工品製造時における各種調味料は、全国から厳選したもの（旨味調味料等不使用）を利用しております。

◇ 調味料例

- 味 噌
 - 甘口味噌（島根県 やさか共同農場）
 - 甘麴味噌、二年味噌（岩手県 麴屋もとみや）
- 醬 油：こいくちしょうゆ（香川県 ヤマヒサ）
- 料理酒：蔵の素（福島県 大和川酒造）
- みりん：三河みりん（愛知県 角谷文次郎商店）
- パン粉：天然酵母乾燥パン粉（兵庫県 三木食品） 等