



あなたの「おいしい」を
「カタチ」にかえる。
それが、「みなと」の仕事です。



湊水産株式会社

会社概要

ごあいさつ

「お客様に笑顔を——」

それがみなとの「ものづくりへのこだわり」です。

「お客様に、そして子どもたちに笑顔を。」

そんな「たらこ」を作るために、私たち「みなと」があります。

そのためにみなとでは、安全性や栄養価値、価格、そしてもちろん「味」にこだわった、厳選した素材のみを使用しております。

みなとのたらこの製造方法は、生産性やコストを重視する一般的な機械漬けではなく、あえて手間暇のかかる手漬け方式にこだわっています。

それは、味の均一化や熟成度（完熟度）を管理するには、まだまだ、ひと樽ごとに人の手による「手返し」を繰り返す熟成方法の方がはるかに優れていると感じるからです。

また同時に、お客様が召し上がる時点での美味しさを大事に考え、

お届けするまでの温度管理や梱包方法の研究も重ねております。

今後も単なる「たらこ」をお届けするのではなく、お客様に「楽しい食事」をご提供し続けていくために、日々、真剣に「ものづくり」に取り組んでまいります。

そして、私たち「みなと」の成長は、お客様の満足（笑顔）と共にあります。

私たちは、お客様から色々とお教え頂くことにより、常にサービスの改善を行ってまいりました。

お客様からのご意見を元に、これからも生産者として、尚一層のサービスの向上に取り組んでまいりたいと考えております。

皆さまと長いお付き合いを頂けますよう、社員一同、精一杯努力してまいります所存でございます。

皆さまのご理解とご支援を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

湊水産株式会社

代表取締役 木村 一成

みなとの「企業理念」

みなとでは3つの企業理念を掲げています。

スタッフ全員で共有・確認しあい、「ものづくり」への高い意識を持ち続ける努力を惜しみません。

- ① お客様に必要とされる会社
- ② 夢をかなえられる会社
- ③ この会社で働きたいと思われる会社



石巻でたらこ一筋40余年。――

たらこ専門店だから、
「手」をかけて仕上げています。

手でとり、手で漬け、手で包み、お客様に手渡す

原卵から厳選して

「無着色」

に仕上げました

みなとの
四つのこだわり

みなとでは、「たらこは生き物、
たらこと相談しながら漬けあげる」
という考えのもと、熟練の職人が
厳選した素材をていねいに漬け
込み、48時間かけてじっくりと
熟成させています。

原料には、一番
美味しい状態の完熟卵

「真子」のみを
使用しています

熟練の職人が

丁寧に「手返し」で

仕上げています

塩分控えめ

「4.5% 仕上げ」※

なので、どなたでも安心して
お召し上がりいただけます

※最大値。すべての商品に
4.5%以下の塩分で仕上げています。

会社情報

会社名	湊水産株式会社
代表取締役社長	木村 一成
所在地	〒986-0015 宮城県石巻市吉野町2丁目6-7
TEL	0120-39-8235
FAX	0225-94-2998
メールアドレス	minato-s@eos.ocn.ne.jp
URL	http://www.minatosuisan.com



▲ 2014年に竣工した、工場と店舗を兼ねた新社屋。石巻で明るさを発信するため、店舗前には花を植えました。



▲ たらこの作り方を教えるイベント「たらこ、つくる。」子どもたちの食育にも力を入れています。



▲ 2014年5月、新工場&店舗の完成に際し、従業員一同で、感謝のメッセージを寄せ書きしました。



湊水産株式会社

〒986-0015 宮城県石巻市吉野町2丁目6-7

TEL : 0225-96-8235 (代)

月曜～土曜日 / 9:00～17:30

日曜・祝日 / 10:00～15:00 (店舗のみ)