

中澤水産有限公司



会社概要



会社名 中澤水産有限会社
代表者名 代表取締役 中澤 正英
創業設立 1975年2月13日（昭和50年2月13日）
住所 〒976-0022 福島県相馬市尾浜字平前49番地
電話番号 0244-38-8220
F A X 0244-38-6540
資本金 1,000万円
従業員数 8名
H P <http://nakazawa-suisan.com/>



事業案内

①鮮魚仕入・卸販売

福島県相馬市原釜港・釣師漁港・請戸漁港で水揚げされる魚を日々仕入れし、全国の市場や量販店、スーパーなどに鮮魚を出荷しています。お客様のお手元に届いたときに魚がベストな状態であることを常に大切にしております。

仕入れ



福島沖では平目、スズキ、タイ、タコ、メヒカリなどの魚以外にも、季節によって様々な魚種（アサリ、あおさ海苔、トラフグなど）が水揚げされています。私たちの漁港は、魚種がとても豊富です。

箱詰



全ての魚を全て手作業で箱詰しております。鮮度を最優先し、スピーディーに作業を行っております。

出荷



〆、活魚、冷凍などご要望に応じて出荷させて頂きます。また、自社で活魚車を用意しており、豊洲市場などにその日に水揚げされた魚を出荷しております。

事業案内

②冷凍原料販売



穴子の開き

中抜きヤナギダコ ボイルヤナギダコ 平目ロイン

冷凍あおさ海苔



福島県・宮城県で水揚げされた穴子を手作業で開き、真空冷凍しております。



福島県で水揚げされたヤナギダコを手作業で内臓を除去し、冷凍しております。



福島県で水揚げされたヤナギダコを手作業で内臓を除去し、ボイル加工し冷凍しております。



福島県で水揚げされた平目を手作業でロイン加工し、真空冷凍しております。



風味豊かな磯の香りと食感、旨味が魅力的なあおさ海苔を冷凍しております。

事業案内

③自社加工品販売



中澤水産厳選 水産物の加工品



平目の旨味とやわらかな食感、
生海苔の香りをお楽しみいただけます。
味付けはやや甘味のある白醤油と
新鮮な魚介類をふんだんに使用した秘伝タレです。

平目と 生海苔の 海鮮ぶっかけ丼



たこシリーズ

軟らかな食感に蒸し上げた柳たこの凝縮したうま味をお楽しみください。
そのままお皿に盛り付けて、お酒のお供にもおすすめです。



梅酢たこ

あおさ海苔入り



あおさ海苔と紀州南高梅を使用した梅酢の風味豊かな一品です。



ピリ辛 たこ



特選の醤油タレに柚子と唐辛子を加え、さっぱりと仕上げました。



味付け たこ



特選の醤油タレにじっくり漬け込んだ間違いのない美味しさです。

自社設備

生け簀 12ヶ



ろ過装置・冷却装置を完備しており、海水を直接くみあげ、魚介類の適した温度に調整できるので、品質を維持できます。

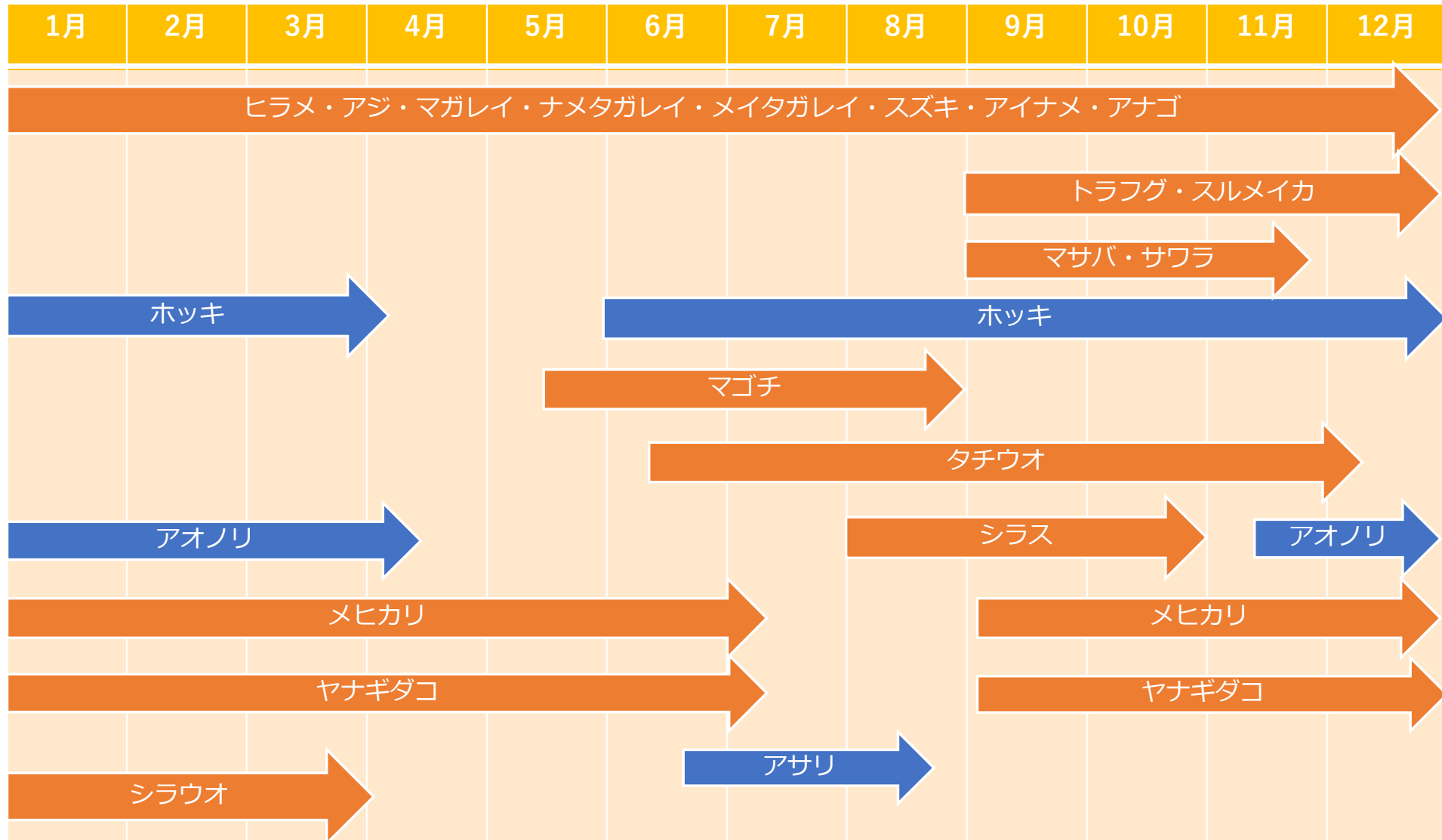
活魚車



一度に3トンほど活魚の運搬が可能で、冷却装置を完備しており、高い品質を維持できます。



漁獲カレンダー



現在の取り組み



Instagram

兄弟で家業を継ぎ
OCEAN BROS（オーシャンブラザーズ）
自社ブランドを設立

