

本田水産株式会社
会社案内



 **本田水産株式会社**

お客様に食べる楽しさと、安全安心な商品をお届け

HONDASUISAN
Company Profile

代表者ごあいさつ

TOP MESSAGE

弊社は昭和22年創業以来、かきに携わって参りました。

平成7年に「浜市」のかきと出会い、生産者の方々と共にかき養殖の発展に力を注いでおいしいかきをお客様に安心して食べていただく為、浄化設備を整え自社工場で剥き身作業を行い、常に新鮮なかきを提供しております。

又、殻付かき、タグ付かき、ハーフシェルなど、かき本来の味と旨みを生かした生製品をはじめ、佃煮・燻製・かきご飯の素・カキフライなど加工品作りも行っております。

石巻は自然環境に恵まれ、金華山沖の海域は世界三大漁場のひとつとして四季の魚介類が集まる海域で、その豊富で新鮮な魚介類を創意工夫し、かき以外にもほや・さば・いわしなどの様々な商品開発にも力を入れて活動しております。

地元生産者の方々とつながりを大切にし、浜と一緒に取り組み、素材の良い食材で、「美味しいものづくり」を使命とし、お客様に食べる楽しみと「安全・安心」な商品をお届けできるよう今後も努力して参ります。

本田水産株式会社 代表取締役

板津 卓也

会社概要

会社概要

会社名	本田水産株式会社
代表者名	板津 卓也
所在地住所	〒986-2103 宮城県石巻市流留字五性橋9-45
電話番号・FAX	TEL 0225-24-2171 FAX 0225-97-3772
法人設立年月日	1970年9月1日
資本金	2,700万円
主たる事業内容	生鮮食品、水産加工品、そうざい加工品の製造・販売
許可・登録・免許	「そうざい加工業」「水産製品製造業」「冷凍食品製造業」 「飲食店営業」

事業所一覧

本社工場	〒986-2103 宮城県石巻市流留字五性橋9-45 TEL：0225-24-2171 FAX：0225-97-3772
石巻フーズ工場	〒986-0022 宮城県石巻市魚町2-6-1 TEL：0225-98-7517 FAX：0225-98-7518

会社沿革

1947年(昭和22年) 11月	石巻市塩富町1区に個人営業マルウ本田卯三郎商店を開業する。
1965年(昭和40年) 9月	石巻市流留字五性橋9-45へ移転
1970年(昭和45年) 9月	宮城県石巻市流留字五性橋9-45にて、本田水産株式会社 設立 代表取締役 本田卯三郎 資本300万円
1984年(昭和59年) 11月	流留に第二工場完成（浄化施設）
1991年(平成 3年) 9月	資本金2700万円に増資
11月	生うに、刺身工場完成 180坪
1995年(平成 7年) 11月	惣菜工場完成 80坪
1996年(平成 8年) 6月	タグ付き殻付きかき販売始める
10月	浜市かき取扱始める
1997年(平成 9年) 10月	代表取締役に本田 太が就任
1999年(平成11年) 11月	かき加工場・事務所改築工事
2011年(平成23年) 3月	東日本大震災により被災し一時休業 その後再開
2017年(平成29年) 4月	株式会社バローホールディングスの子会社になる
11月	創業70周年
2021年(令和 3年) 4月	株式会社石巻フーズが【本田水産 石巻フーズ工場】として合併
2022年(令和 4年) 4月	代表取締役に水野 一樹、会長に本田 太が就任
2026年(令和 8年) 6月	代表取締役に板津 卓也、会長に水野 一樹が就任

商品の受賞経歴

宮城県水産加工品品評会

・1998年（平成10年）	殻付き生かきハーフシェル	水産庁長官賞
・1999年（平成11年）	一年子のかきの酒蒸し	宮城県水産加工研究団体連合会会長賞
・2003年（平成15年）	スモークサーモン	水産庁長官賞
・2005年（平成17年）	本田かき屋のかきめし	宮城県知事賞
・2005年（平成17年）	かきの直火焼き	日本チェーンストア協会東北支部長賞
・2007年（平成19年）	金華さば炙りしめ鯖	水産庁長官賞
・2008年（平成20年）	刺身ほや（つゆ入）	宮城県水産林業部長賞
・2010年（平成22年）	金華さば生ハム燻製	水産庁長官賞
・2015年（平成27年）	金華さば味噌煮	宮城県議会議長賞
・2018年（平成30年）	伊達の牡蠣グラタン	宮城県漁業協同組合経営管理委員会会長賞
・2019年（平成31年）	金華さばしめ鯖（特大）	宮城県知事賞
・2019年（平成31年）	三陸産 生牡蠣フライ180g	水産庁長官賞

復興庁主催『世界にも通用する”究極のお土産”品評会』

・2015年（平成27年）	金華さば燻製	「究極のお土産10品」選定
・2015年（平成27年）	ほや燻製オリーブオイル漬け	ノミネート商品認定

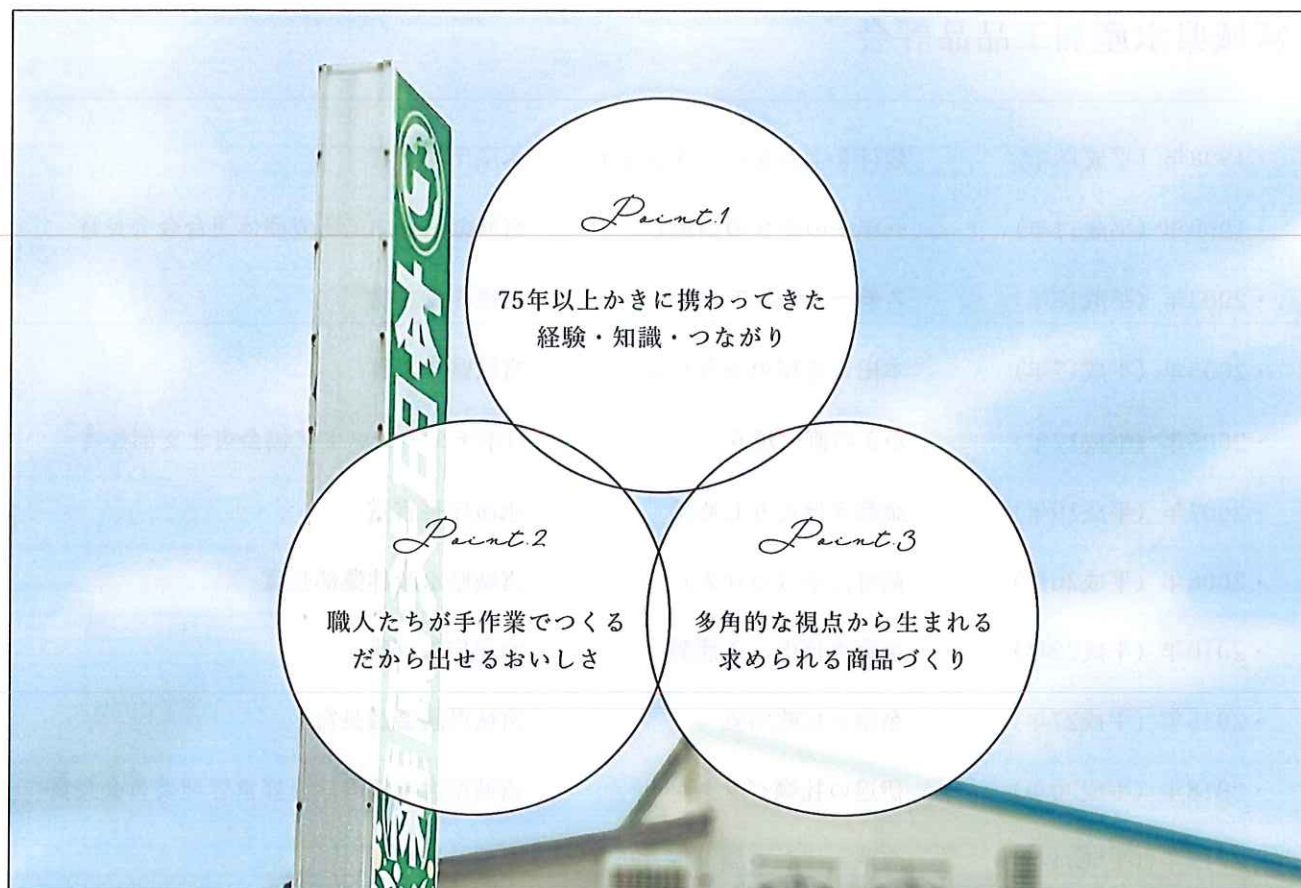
宮城県農林水産部食産業復興課主催『みんなのみやぎフードグランプリ2018』

・2018年（平成30年）	金華さば漬け丼	みやぎの「海の幸」部門(水産物部門)大賞
---------------	---------	----------------------

『第7回Fish-1グランプリ2019』

・2019年（平成31年）	三陸産 塩だれ鰯ガツ	準グランプリ
---------------	------------	--------

本社工場がもつ3つの強み



■ 75年以上かきに携わってきた、経験・知識・つながり

かきは生産者の方々が丁寧に育ててくださっていますが、大自然の環境ゆえにその時々の影響を大きく受けます。私たち本田水産は、創業から75年以上培った経験と知識、そして生産者との深い信頼関係を活かし、その時々状況に応じた最適な仕入れ・加工・出荷を行える強みがあります。

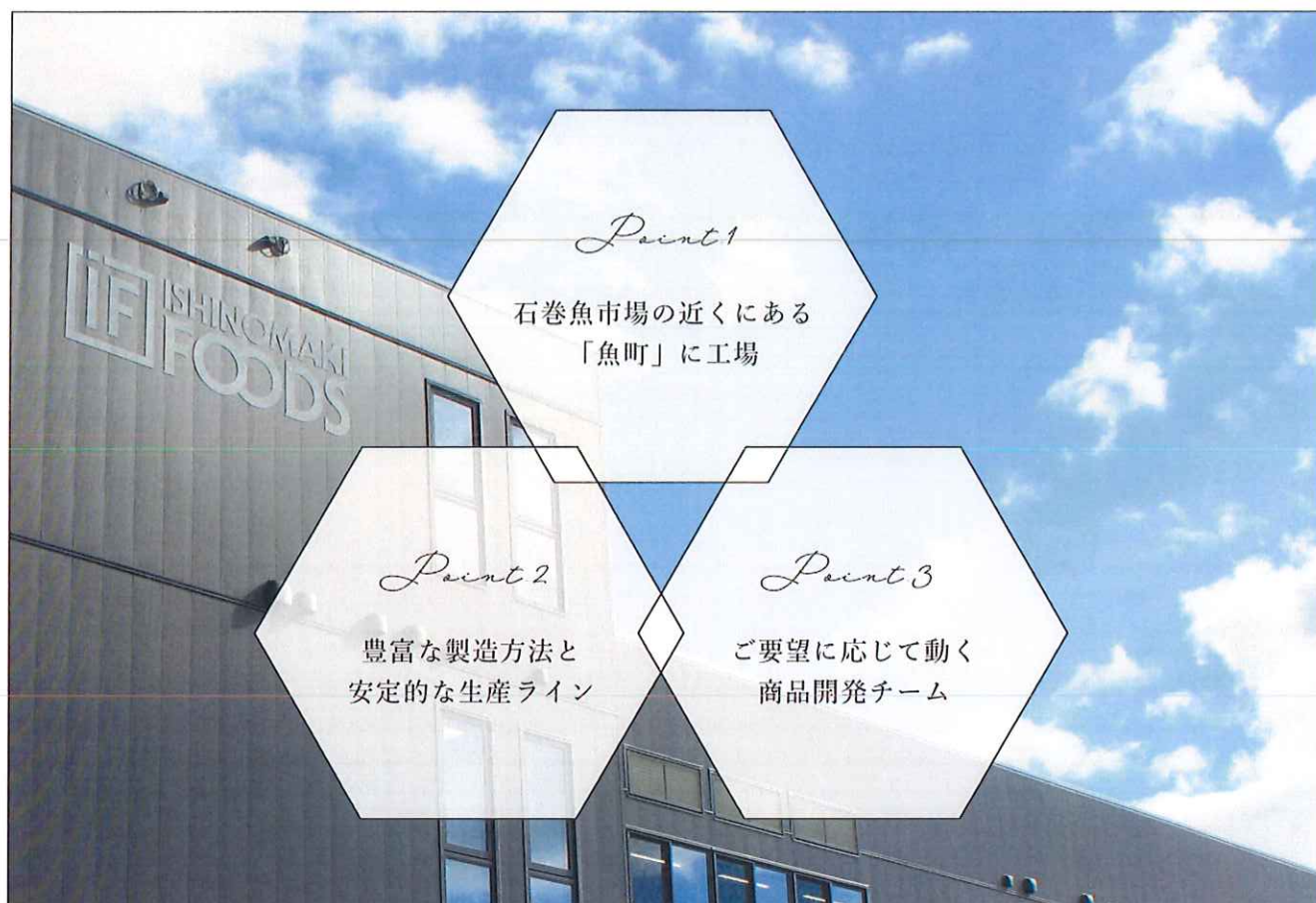
■ 職人たちが手作業でつくる。だから出せるおいしさ

本社工場では、さばやいわしのフィレ加工、かき加工品に合わせるタレやソースなど、職人の技が光る商品を数多く手がけ、ご好評をいただいております。手づくりならではの難しさはありますが、だからこそ「本田水産だから出せる味」を皆様にお届けできています。

■ 多角的な視点から生まれる、求められる商品づくり

商品開発の場には、ホテル厨房の経験者、バイヤー経験者、そして主婦など、多彩な背景を持つメンバーが集まります。それぞれのプロの視点や生活者としてのリアルな意見を出し合い、試行錯誤を重ねるからこそ、時代やニーズに寄り添った「本田水産ならではの価値ある商品づくり」にこだわっています。

石巻フーズ工場がもつ3つの強み



■ 石巻魚市場の近くにある「魚町」に工場

世界三大漁場の一つ「金華山沖」を抱え、多様な魚介類が水揚げされる石巻魚市場。私たちの工場はそのすぐ近くにあります。水産会社が集まるこの地で、時には周囲と手を取り合い、協力しながら、石巻の豊かな海の恵みを極上の商品へと仕上げて全国の皆様のもとへお届けしています。

■ 豊富な製造方法と、安定的な生産ライン

東日本大震災後の2013年、石巻の豊かな海の恵みをより多くの方へ届けるため「株式会社石巻フーズ」として誕生しました。多様なニーズに応える最新の製造設備をいち早く導入し、幅広い加工に対応しています。さらに、生産管理と製造部の綿密な連携により、常に安定した生産体制を維持しています。

■ ご要望に応じて動く、商品開発チーム

お客様からの「こんな商品はできますか？」というご要望には、販売部と商品開発チームが即座に連携して対応いたします。迅速な試作やシミュレーションを重ね、石巻フーズ工場としての技術と設備を最大限に活かした「最適なプラン」をご提案いたします。

取り扱い魚種と水揚げ時期

取り扱い魚種

水揚げ時期

わかめ



さけ



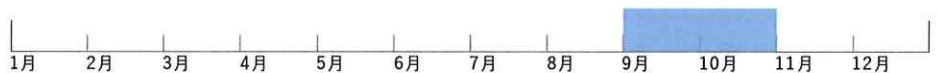
うに



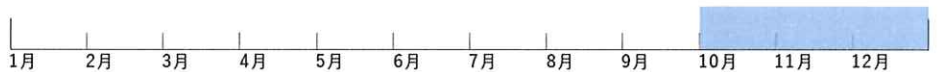
ほや



さんま



さば



かき



ムール貝



いわし



【一次産業者とのつながり】

本田水産は、地域の浜や生産者の方々と連携をとりながら、原料の目利きも全て自社で行います。

そのため、美味しい旬の時期の物を仕入れ、加工する事が可能になっております。

生鮮品～加工品まで幅広くご対応可能です

●本社・水研工場



・浄化、保管用水槽



・冷却殺菌海水貯蔵タンク



・ボイル大釜



・燻製機



・充填、トップシール複合機



・高速攪拌塩蔵機



・コンベクションオープン



・スチーム(蒸し)機



・真空包装機



・金属探知機



・エアブラスト式急速凍結機



・アルコールブライン凍結機

●石巻フーズ工場



・重量選別機



・成型機



・バッタリング、衣付け機



・ピロー包装機



・切り身スライサー



・レトルト圧力釜



・サイレントカッター



・調味液充填機



・ジェットオープン



・バリオクッキングセンター



・スチーム(蒸し)機



・ウェイトチェッカー



・金属探知機



・X線異物検出器



・3Dトンネルフリーザー



・CAS凍結機

【生食用】浜市産ブランドかき



限られた生産者と海でつくる、1年子のかき。

清らかで穏やかな海、そして山々から注ぎ込む栄養。そのような恵まれた環境のなか限られた生産者の手で大切に育てられているのが「浜市かき」です。通常、牡蠣は出荷までに2～3年を要しますが、豊かな栄養に恵まれた浜市の海ではわずか1年で立派に成長します。

季節限定にはなりますが、すっきりとしていて雑味が少なく、そのなかに凝縮された牡蠣の風味をご堪能いただけます。



● 浜市産殻付きかきのサイズ目安

大サイズ

… 10cm以上

珠姫サイズ

… 9～10cm

クリーミーパールオイスター

… 8～9cm

製品規格

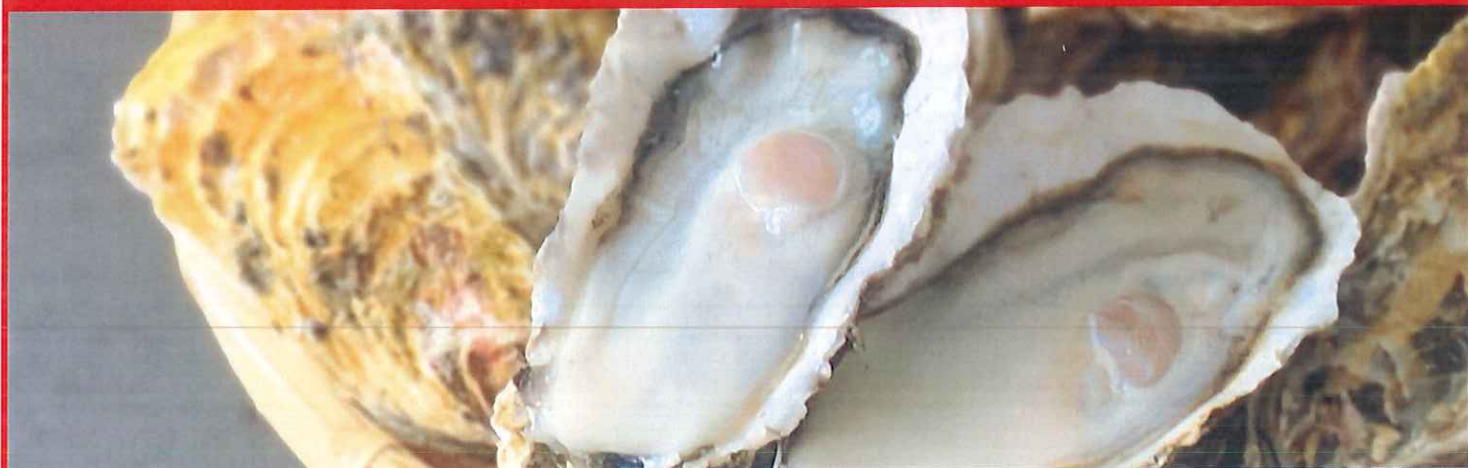


- ・ 殻付きかき
→ 個数入 / 発泡スチロール
- ・ ハーフシェル
→ 3～6個 / トレー
- ・ むき身かき
→ グラム入 / 袋・ロケット



浜市は本田水産の
オリジナルブランドです

【生食用】 宮城県産殻付きかき



みやぎの海の恵みを、そのまま、贅沢に。

清らかで穏やかなリアス海岸と、豊かな山々から注ぎ込む自然の栄養。そんな恵まれた環境のなか、熟練の生産者の手で大切に育てられている宮城県産の牡蠣です。世界三大漁場とも称される栄養豊富な海だからこそ、牡蠣は驚くほどふっくらと健やかに育ちます。

口に広がるすっきりとした磯の香りと濃厚なコク、海の恵みが凝縮された味わいをご堪能ください。



● 宮城県産殻付きかきのサイズ目安

特大サイズ

… 14cm以上

大サイズ

… 12~14cm

中サイズ

… 10~12cm

製品規格



・ 殻付きかき

→ 個数入 / 発泡スチロール

・ むき身かき

→ グラム入 / 袋・ロケット
トレーなど



本田水産のかきについて

●かきの年間仕入イメージ ※身入りの時期に関しまして、その年の海の状況などによりズレがございます。

生食用 殻付きかき

通年仕入をしております。 ※天候や貝毒・ノロウイルス検査によってできない場合があります。



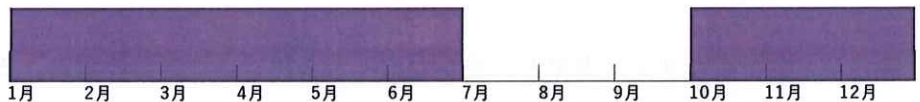
加熱用 冷凍殻付きかき

加熱しても縮みにくい5～8月の時期のものを仕入しております。



むき身生かき

10月～翌年6月の間に、共販+自社むきにて仕入しております。



●生食用の殻付きかき 出荷までの流れ



水揚げ



工場へ運搬



くだき・ばらし



洗浄・選別



マイクロバブル浄化



箱詰め・梱包



出荷

●マイクロバブルを利用したかきの浄化



マイクロバブルとは、文字通り1ミリメートルの1000分の1の泡という意味合いを持った非常に小さな泡です。この泡が今、世界中のいろいろな業界から注目を浴びています。

1. 汚れを取る

マイクロバブルは通常の泡よりもゆっくりと浮かび吸着する能力があり、その浮力で吸着した汚れを海面まで運びます。また泡同士がくっつかずにはがれにくいです。

2. 内部に入り込みウイルスを破壊

マイクロバブルはその細かさからかきの内部に入り込み、内面の汚れまで吸着して浮かび上がらせます。またマイクロバブルが消滅する際に発生する衝撃波でウイルスを破壊するという説もあります。

【加熱用】三陸産 冷凍殻付きかき



身入りのいい時期の三陸産かきを、一年中。

豊かな三陸の海が育んだ加熱用の冷凍殻付きかきです。1年で最も身がふっくらとし、加熱しても身縮みしにくい「5～8月」の時期に仕入れを行っています。さらに、冷凍後にグレーズ加工を施すことで、かき本来のうまみとみずみずしさを閉じ込めました。一年中、三陸のかきを楽しめます。

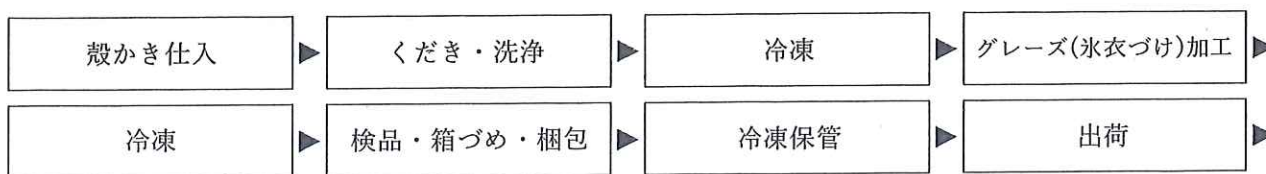
● 身入り検査を定期的に実施しています

製品を定期的に身入りテストを実施。自社の身入り基準に満たしているかどうかをチェックしています。

(※全ての身入りを完全に保証できるわけではございません)



●三陸産冷凍殻付きかき（加熱用） 出荷までの流れ



製品規格



【段ボール入】

- ・ 3kg（無選別） / CS × 3合
（目安20～25個入）
- ・ 10kg（無選別） / CS
（目安65～85個入）

【その他】

- ・ 10個/袋入、1.5kg/缶など
（在庫状況によって、ない場合もございます。）



三陸産生牡蠣フライ



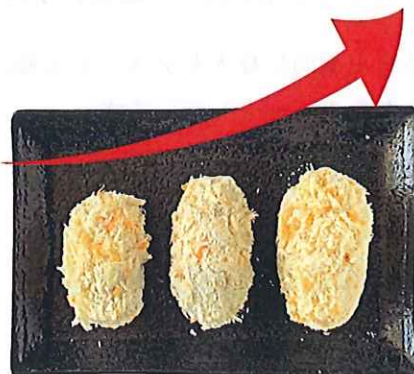
三陸産牡蠣の鮮度を革新の技術で。本格カキフライ

リアス海岸が育む三陸産の濃厚な牡蠣を、鮮度維持に優れたCAS凍結しました。油切れを追求した2種類の特製パン粉を使用し、専門店のような「サクサク感」と、中から溢れる「ジューシーな旨味」を両立。ひと粒ひと粒に海の幸が凝縮されており、冷凍のまま揚げるだけで、本田水産こだわりの本格的な味わいを手軽にお楽しみいただけます。

●ひと粒の大きさ、規格も多数

お弁当にも便利な一口サイズから、溢れる旨味を堪能できる食べ応え抜群の大粒サイズまで、三陸の牡蠣を多彩な規格でラインナップ。小売用の小分けパックはもちろん、たっぷり使える業務用サイズまで豊富に展開しております。

「必要なサイズを、必要な分だけ」お届けできるのは、本田水産の強みです。



製品規格



【小売向けパック】

- ・ 150g(6粒) 24PC/CS × 2合
- ・ 180g(6粒) 24PC/CS × 2合
- ・ 200g(8粒) 16PC/CS × 2合
- ・ 150g(10粒) 24PC/CS × 2合
- ・ 350g(10粒) 10PC/CS × 2合
- ・ 240g(12粒) 12PC/CS × 2合

【業務向けパック】

- ・ 350g(10粒) 10PC/CS × 2合
- ・ 400g(10粒) 10PC/CS × 2合
- ・ 450g(10粒) 10PC/CS × 2合
- ・ 500g(20粒) 8PC/CS × 2合
- ・ 600g(20粒) 8PC/CS × 2合

三陸産生牡蠣フライについて

●三陸産生牡蠣フライ 4つのこだわり

1

きれいで穏やか、恵まれた三陸の海で育ったかきを使用



世界三大漁場・三陸の穏やかな海と、森から注ぐミネラルが濃厚な牡蠣を育てます。この恵まれた環境が生む、クリーミーでコク深い「海の滋味」こそが三陸産生牡蠣フライの原点です。

2

おいしさをそのまま凍結。細胞を壊さないCAS凍結



仕入れ後すぐにひと粒ずつCAS凍結。細胞を壊さず凍らせることで、獲れたての美味しさと風味をそのまま閉じ込めながら原料を一時保管。一年を通じて、旬の豊かな味わいをお届けします。

3

油切れのいい、2種類のブレンド生パン粉で衣付け



数あるなかから、三陸の牡蠣に最も合う生パン粉を2種類厳選し、独自比率でブレンド。揚げたてのサクリとした軽い食感と油切れの良さ、そして素材を引き立てる甘みが特徴です。

4

安心安全な商品。かき原料から製品まで「検品」「検査」の実施



工程ごとに異物・重量検査などを重ね、完成後は細菌・官能検査まで実施。何段階もの厳しいチェックを設けることで、より安全安心で美味しい牡蠣フライをお届けできるように品質管理をしています。



CAS（セルアライブシステム）とは

フリーザーの内部で、特殊なCAS発生装置をつかって8つの組み合わせからなるCASエネルギーを均一に与えます。それにより食材の細胞組織の中にある水分子が振動。そうすることで、水分が寄り集まることなく生成される氷晶を微細化し、食材の細胞壁や細胞膜を保護しながら凍結できる精密冷凍技術のことなんです。

●牡蠣フライ 出荷までの流れ

