

株式会社 二印 大島水産



【生鮮・生】

弁天町工場（旧本社工場）

気仙沼魚市場から仕入れた魚を
弁天町工場で加工します



気仙沼港に水揚げされる、生メカジキ・鮮カツオを生鮮出荷しております。
生マグロ・生メカジキを世界の漁場から空輸にて扱っております。

・ 鮮カツオ
規格 1 入～4 入

・ メカジキ正肉
約 5 kg 不定貫



気仙沼魚市場風景



【加工品】

本社（百目木工場）

事務所 & 加工品製造工場



冷凍鮪原料を使用し、
『まぐろたたき』・『マグロ切おとし』などの製造・販売を行っております。

①解凍室・製造室

超低温冷蔵庫（-50℃）から原料を出庫し、細断⇒トリミング⇒製造



②製造ライン（15℃温度設定されたクリーンルーム）

盛りつけ(パック詰め)⇒ならし作業⇒梱包



③X線・金属探知機・出荷口

出荷前異物検査⇒梱包⇒出荷



【衛生管理】

サニタリー室・エアシャワー 徹底した衛生異物対策管理



サニタリー室では、2人1組になり厳重に髪の毛やホコリなどのチェックします。
その後マニュアルに従い、手洗いをしエアシャワーをしたら、工場へ入室！！

細菌検査室

抜き打ちでの拭き取り検査等を実施し、衛生管理の徹底を促しております。



安心・安全な商品の提供のため、日々、自主検査を行っております。
また、定期的に外部機関での検査も実施しております。

【製品管理】

製品はチルド庫へ保管し、徹底した温度管理をしております。



冷凍品は、製造ラインから即、凍結庫へ⇒超低温冷蔵庫にて保管



～ 商品紹介 チルド製品 ～

【 マグロ切りおとし各種・まぐろたたき各種 】



・目鉢鮭切りおとし



・キハダ鮭切りおとし



・ビンチョウ鮭切りおとし



・メカジキ切りおとし



・キハダマグロ中おち風



・本鮭入まぐろたたき
(本鮭30%入)



・まぐろたたき
(粗びき仕立て)



・まぐろたたき



規格：100g～500g
保存温度：要冷蔵5℃以下
消費期限：製造日+3日



・まぐろ3点セット

バチ・キハダ

ビンチョウ・まぐろたたき

お好み3アイテムをセットに！

規格：各500g1p

保存温度：要冷蔵5℃以下

消費期限：製造日+3日

～ 商品紹介 冷凍製品 ～

【 マグロ切りおとし各種・まぐろたたき各種 】



・目鉢鮪切りおとし



・キハダ鮪切りおとし



・ビンチョウ鮪切りおとし



・まぐろたたき
(ペーストタイプ)



・まぐろたたき
(粗びき仕立て)



手巻き寿司や軍艦にも！



・キハダマグロ中おち風

規格：300g～500g

保存温度・賞味期限

－18℃以下：製造日＋30日

－45℃以下：製造日＋90日



量目等のご変更承ります！！
ご希望がございましたら、お気軽に下記
問合せ先へご連絡ください。

(株)二印大島水産

TEL 0226-23-3020

FAX 0226-24-3206

MAIL nijirusi@mountain.ocn.ne.jp



～ 当 社 イ チ オ シ 商 品 ～

もっちり食感まぐろ切おとし 各種



・ 目鉢鮭切りおとし

規格：100g～500g
保存温度：要冷蔵5℃以下
消費期限：製造日+3日
※冷凍品も可能です。



・ キハダ鮭切りおとし



・ ビンチョウ鮭切りおとし

☆当社独自の『低温蔵仕込み製法』で、鮭の旨味成分を引き出し、
もっちりとした生のまぐろのようなやわらかい食感に仕上げました。
魚本来の旨味ともっちり食感を是非ご賞味下さい！！

👍 おすすめ!!



キハダマグロ中おち風



好評です!!

豪快のつけ丼で!

☆脂肪分が比較的少なく、あっさり、さっぱりとしたキハダまぐろ
食べやすく薄くスライスして、中おち風にしました!



ごはん🍱にのせるだけで...
豪快のつけ丼の出来上がり!!

食の安全と安心、そして笑顔あふれる食卓を思いながら、
『三方良し』の精神で、日々商品作りを行っております。

この地、気仙沼で創業から105年を向かえました。

これもひとえに皆様のお陰でございます。

その御恩に報いる為にも、安心、安全、美味しい商品を提供できる様に、これからも努めて参ります。



大島水産を
よろしくね!!



株式
会社

おおしま
二印

大島水産

代表取締役社長 小嶋 一男

〒988-0826

宮城県気仙沼市百目木 91-2

TEL 0226-23-3020 FAX 0226-24-3206

MAIL nijirusi@mountain.ocn.ne.jp

