

会 社 案 内

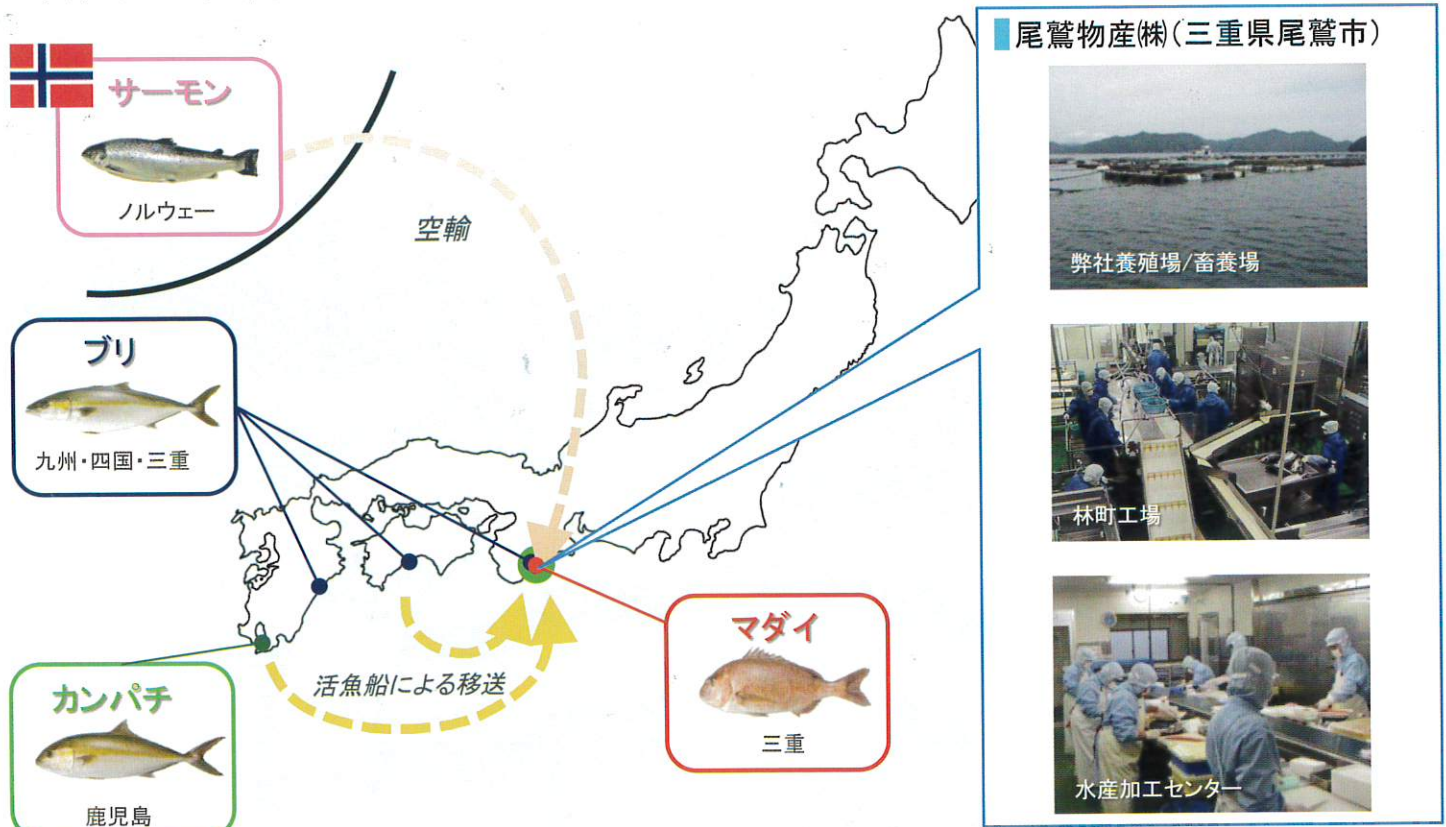


尾 鷲 物 産 株 式 会 社

Owasebussan Co., Ltd.
Company Profile

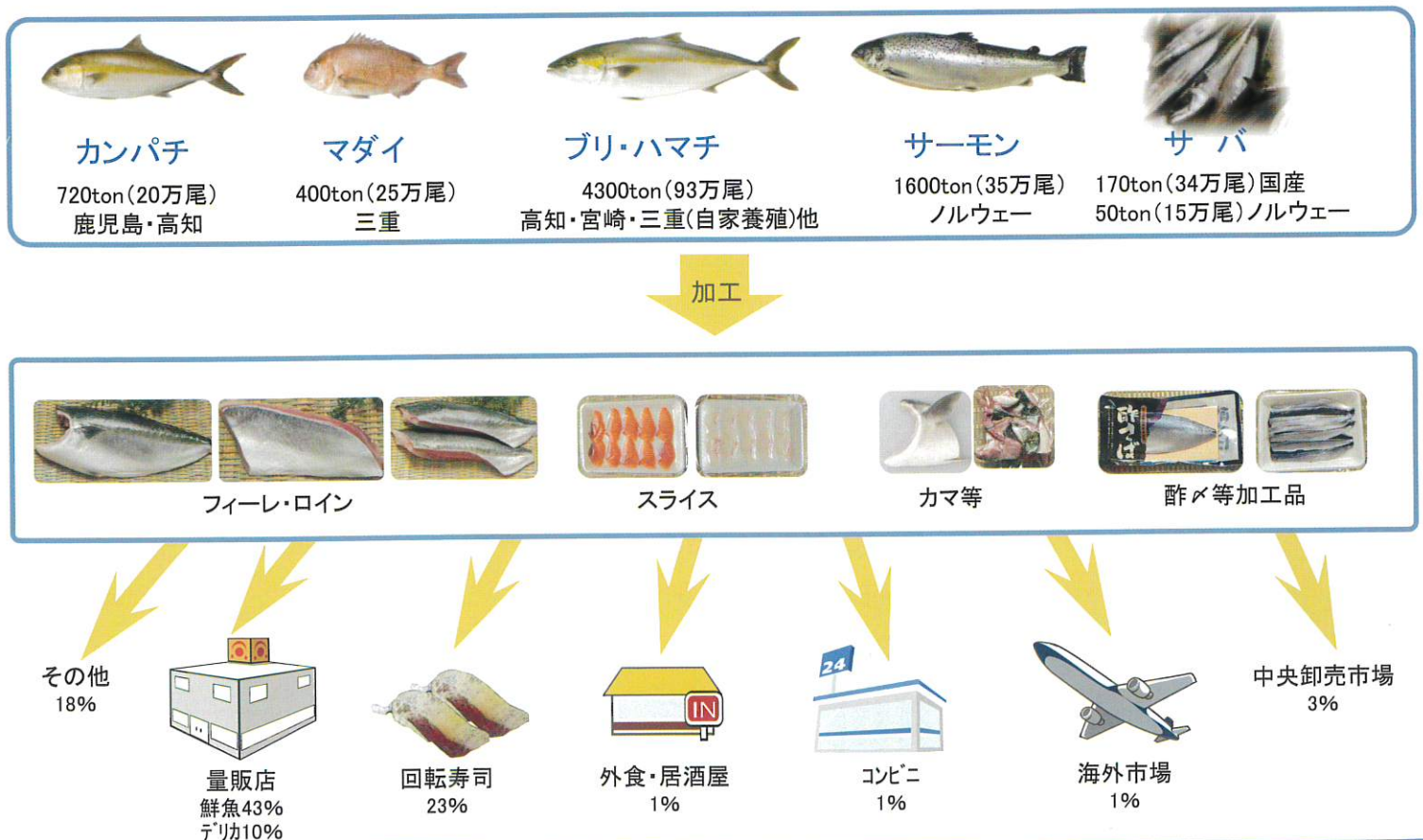
東紀州・尾鷲より美味しさと新鮮さをお届けします

弊社の位置する三重県尾鷲市は、美しい海と緑の山々に囲まれた素晴らしい環境の中で様々な漁業が営まれ、ブリ・ハマチやマダイの養殖も盛んに行われてきました。1972(昭和47)年に創業した弊社は、水産物の生産・加工・販売を主業務とし、各地から優れた魚を調達するだけでなく、自社養殖や定置網事業、また大学・飼料メーカー等と連携して増養殖技術の開発にも注力している他、2013年(平成25年)にはマグロ船(19トン)を新造して近海マグロ延縄漁業への参入を果たしました。弊社の中期計画に掲げる 1. 川上への溯上 2. サプライチェーンの強化 3. マーケティングの強化を強く意識し、川中における当社の位置から、生産者・消費者を強く結ぶバリューチェーンの構築を目指します。ご愛顧受け賜りますようお願い申し上げます。



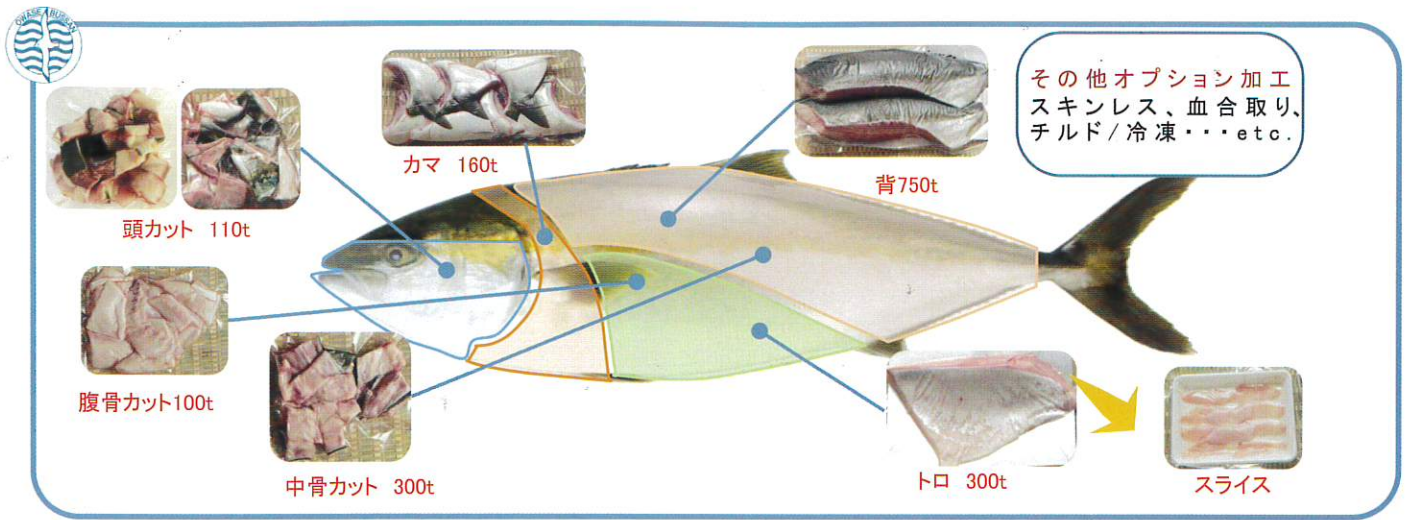
あらゆる魚種を加工します

ブリ、マダイ、カンパチなどの主力商品だけでも取り扱い量は年間約150万尾以上です。スーパーマーケットなどの量販店から外食産業、卸売市場など、販売網は中部、東海、近畿、北陸から関東、東北、さらに全国へと拡大いたしました。市場の声にたえず耳を傾けながら、お客様のニーズに対応した生産・加工・販売体制を築くマーケットインの発想により、業績および信頼を高めてきたことが最大の要因であると考えています。



ご入り用の部位をお届けします

店舗の形態やメニューによって、必要な部位は異なります。弊社では、お客様のご希望を最大限にかなえられるよう、様々な加工を承っております。新商品開発に、新しいメニューづくりに、ぜひ弊社製品をご活用ください。



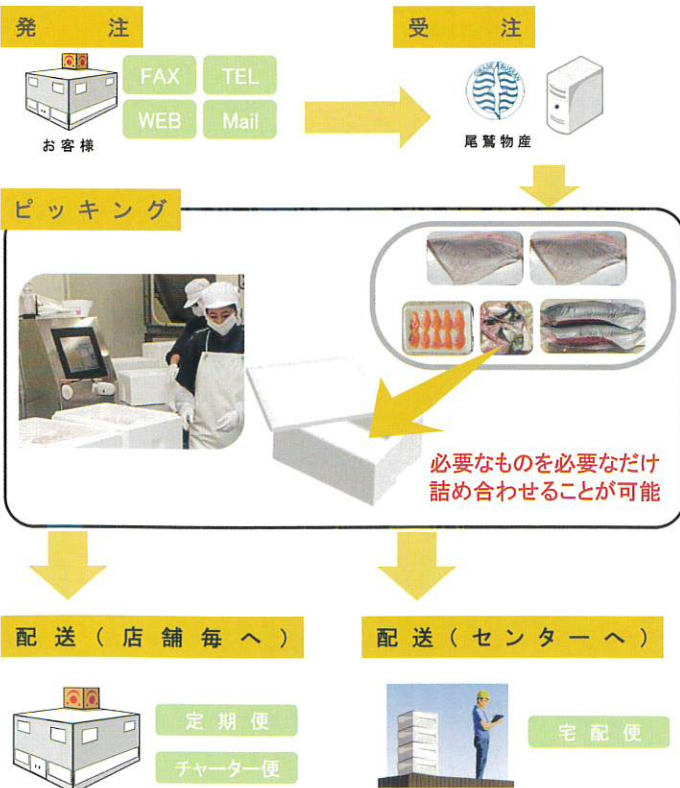
お客様



お客様の多岐にわたるメニューづくりのお手伝いを致します

物流センター・店舗毎にお届け

お客様のご都合にあわせて、電話・FAX・メールなど、どんな形状でもご注文を承ります。お客様からいただいたご注文は、弊社で一括管理し、迅速に対応させていただきます。お届けは、定期便やチャーター便で物流センターへの配送はもちろん、弊社から直接それぞれの店舗に配送することも可能です。必要なものを、必要なだけ・ご希望の場所にお届けいたします。



衛生的な工場加工



<林町工場>

<水産加工センター>

<検査室>

衛生・品質管理を徹底した工場では、最新鋭の機械と熟練のスタッフの手によりフィレーからスライスまで、あらゆる加工のご要望にお答えします。弊社は「安心・安全」に加え、「高品質」もお約束するための国際規格「SQF認証」(Safe Quality Food:食品の「安全性」と「品質」を確保するための国際認証規格)を、鮮魚加工では国内で初めて取得しました。

対象製品：ブリ/カンパチ フィーレ・ロイン、サーモン フィーレ・ロイン・スライス

弊社検査室では製品の品質管理のため、毎日、加工段階別に菌検査を行って安全性をチェックしている他、加工作業周辺環境の検査を併せて実施して衛生面の向上を図っています。また、製品出荷可否を判断する自社基準を設け、この基準を満たした製品のみを出荷し、安心・安全を確保しています。

【検査項目】

- 微生物検査
 - 一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌
- 理化学検査
 - 動物用医薬品残留検査、一般成分分析、ヒスタミン、重金属残留検査、環境汚染物質残留検査
- その他
 - 官能検査等



SQF

HACCP

自社養殖事業



近海マグロはえ縄事業



リアス式海岸が作りだした風光明媚な海岸線のなかに尾鷲湾は位置しています。弊社は、この美しい海と緑の山々に囲まれた素晴らしい環境の尾鷲湾でブリ養殖を営んでいます。このような素晴らしい環境にありながら、大消費地・大阪、名古屋から3時間、北陸も5時間圏内であるなど地の利に恵まれた生産地です。弊社は大学とも協力しながら、尾鷲海域の特徴、ブリの生理活性を研究し、お客様へ旬のブリを計画的にご提供できるよう、日々研鑽を積んでいます。

おわせお魚いちばおと



高知すくもの夏ぶり®



これまで夏に出荷するブリは3歳魚が中心でしたが、春の産卵の影響で、品質が大きく劣化する問題がありました。そこで弊社は、産卵の影響が少ない2歳魚のブリを夏場に提供するため、「夏ぶり®」の開発を進めてまいりました。夏ぶり®は、稚魚の中でも大きいサイズのものだけを厳選し、年間を通じてブリの成長に最適な水温(16 ~ 25℃)である高知県宿毛の漁場で育成しています。そのため夏ぶり®は夏場の2歳魚でありながら、冬場のブリに匹敵する脂のりと旨味を兼ね備えています。



尾鷲物産株式会社

本社・林町工場・水産加工センター・塩干工場

〒519-3612 三重県尾鷲市林町1-33

TEL: (0597)-22-2323(代) FAX: (0597)-23-0456

Mail: info@owasebussan.co.jp URL: http://owasebussan.net/

名古屋営業所

〒456-0072 愛知県名古屋市中熱田区川並町2-23 竹市ビル4F

TEL: (052)-671-8601 FAX: (052)-671-8603

行野浦事業所(養殖・海上管理)

〒519-3622 三重県尾鷲市行野浦字とりじ浜202

TEL: (0597)-23-3085 FAX: (0597)-23-2410

おわせお魚いちば おと

〒519-3659 三重県尾鷲市古戸野町2-10

TEL: (0597)-23-2100 FAX: (0597)-23-2111

代表取締役社長

小野博行

資本金

6,500万円

従業員数

248名(平成30年4月時点)

取引銀行

百五銀行、紀北信用金庫、第三銀行、中京銀行、信漁連

販売先

全国のスーパーマーケット、飲食店、卸売市場、漁協、水産会社他

沿革

昭和47年10月	尾鷲物産創業
昭和49年8月	尾鷲物産株式会社設立、資本金200万円
昭和52年8月	資本金800万円に増資
昭和57年3月	資本金2,400万円に増資
昭和59年3月	名古屋営業所開設
昭和61年4月	資本金3,400万円に増資
昭和61年11月	水産加工センター開設
平成元年4月	おわせお魚センター おとと開店
平成4年9月	松本工場操業
平成13年11月	ISO9002認証取得
平成16年2月	ISO9001移行審査認証取得
平成17年11月	林町工場開設
平成18年6月	林町工場 HACCP認証取得
平成19年4月	自社養殖事業開始
平成20年7月	食品安全管理規格としてSQF2000取得
平成24年4月	資本金5,100万円に増資
平成24年8月	SQF2000からSQF認証第7版移行
平成25年6月	近海マグロはえ縄船「良栄丸」進水
平成26年10月	塩干工場開設
平成26年12月	資本金6,500万円に増資
平成27年3月	海面養殖用給餌船「鷲栄丸」進水
平成28年4月	2隻目「第二鷲栄丸」進水
平成28年8月	冷凍冷蔵庫開設
平成29年12月	2隻目「第十一良栄丸」進水

売上推移

※H26は決算期変更に伴い7カ月間の売上

