

Brand Vision

いのちの海。 未来へ。

経営理念

生きる喜びを創る

「食べる喜びは生きる喜び」

私たちは、食を通してお客様の生きる喜びを創り、そして仕事を通して私たち自身の生きる喜びを創ります。



会社概要

社名 株式会社安岐水産

資本金 1,500万円

設立 昭和40年創業 昭和62年4月1日設立

役員 代表取締役社長 安岐 麗子
取締役専務 安岐 亨

TEL 0879-42-3037

FAX 0879-42-2595

〒769-2401
所在地 香川県さぬき市津田町津田1402-23

関連会社 株式会社安岐&カンパニー

安岐水産のこだわり

Commitment

日本の魚食文化を未来へとつなぐため、安岐水産は美しく豊かな海を守り育て、美味しいお料理をお届けします。

01

お魚の鮮度と旨味を見極める

安岐水産の使命は、一番美味しい時期に獲った魚を美味しいメニュー（商品）としてお届けすること。安岐水産には瀬戸内を中心とする、「魚の一番美味しい時期と鮮度」を見極める確かな目をもった社員がいます。これこそが美味しさの原点です。



仕入れた旬の魚を加工するまでには、美味しさをキープする保存技術が不可欠です。

そこで鮮度保持のための「ZERO冷蔵庫システム」技術を導入。庫内を温度0℃、湿度100%に保つことによりお魚の水分をコントロールし、風味や食感を保つことができます。

02

最新技術でお魚の鮮度を保持。

03

手造り×機械。旨味を引き出す工夫の数々。

主力商品「いかそ〜めん」は独自の工夫で造り上げた専用機械で製造しています。

また、惣菜の煮物は味にバラツキの出にくい小鍋を使って丁寧に。一方で、新鋭機械も取り入れ、生産を効率化。レトルト殺菌機も配備しており、三温度帯の商品生産が可能です。



取り扱い商品

Products



あおりいか三昧セット



あおりいかむき身



あおりいかそ〜めん



あおりいかゲソ



あおりいか3尾詰め合わせ



海鮮漬け丼三種詰め合わせ

さら、はも、穴子などのその他の魚種も取り扱っています。