

北海道紋別市

オホーツク海の新鮮な魚介を、こだわりの製法と品質管理を徹底した工場で生産

「海の幸を人の幸へ」を企業理念として、オホーツク近海で獲れたホタテ貝・イクラ等各種魚介類の加工・販売を主力としている。創業以来、ロシアから輸入した活ガニを加工販売し、活ガニの輸入においては国内シェア約70%（平成28年度実績）を占め、北海道内で有数の事業規模。HACCP等に対応した生産体制と品質管理体制を整備し、EU・米国・中国等へホタテ貝の輸出を行ないグローバルに事業展開。

●所在地 北海道紋別市新港町2丁目11番地7

●設立 1972年

●電話/FAX 0158-24-1234/0158-23-9272

●資本金 2,000万円

●URL <http://www.marukaichi.co.jp/>

●従業員数 200人

●代表者 代表取締役社長 片山 裕一



需要獲得

HACCP等に対応した厳格な生産・品質管理体制の整備

HACCP等に対応した生産体制と厳格な品質管理体制を整備し、EU・米国・中国等へホタテ貝の輸出を行い、グローバルに事業展開。ホタテ加工施設、第7工場は、対EU輸出水産食品認定施設として認定を受けている。また、アジア展開を視野に、国際食品見本市への出展や、金融機関主催の商談会に参加。主力のロシアからのカニの輸入については、ロシアとの合弁会社の設立や、ロシア国籍の人材を採用してロシアビジネスのパイプ役となっている。



ホタテ加工施設

オホーツク海の新鮮な魚介類を活用した産地の魅力発信

同社は、良質な魚介類の宝庫であるオホーツク海からの新鮮な魚介類を主原料として、活ガニ専用工場、ボイル専用工場、ホタテ専用工場、冷凍工場等で水産加工を通じて商品化している。また、水揚げされたばかりのホタテの原貝について、工場内への搬入、貝柱の取り出し、製品化まで一連の作業工程が見学できる「ホタテ製造ライン観覧回廊」を新設。産地の魅力を直接発信する直売所や、海鮮炉端焼きレストランの経営も行い、観光面でも地域経済活性化に貢献している。



ホタテ製造ライン観覧回廊

獲れたての鮮度と素材ごとの製法にこだわり様々な工夫を実施

同社は、品質面で食品の安全管理を確保する「食品マネジメントシステム ISO22000(カニ部門)」の取得、「HACCPシステム」の導入、「MSC」認証(ホタテ工場)の取得をしている。また、新設加工工場や大型設備を年ごとに設置して機械化を進める一方、カニは職人の目利きによる素材選別・プロの手で塩加減や時間管理したボイル・丁寧な洗浄を行い、イクラは一粒一粒を全て手作業で選別する等、獲れたての鮮度と素材ごとの製法にこだわった、本物の美味しさを届ける様々な工夫を講じている。



手作業によるイクラの選別

ものづくり