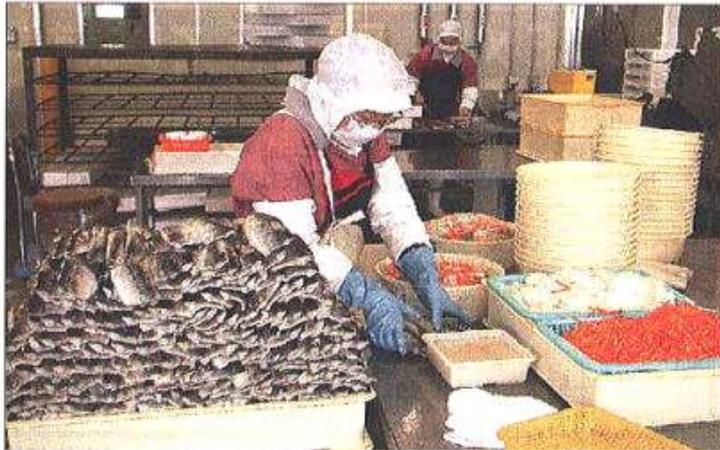


惣宝水産



食品工場で、締めサバかぶら漬けをはじめ、サバやイカの各種製品を製造する

翔ける三陸の企業群



福島全良専務

「(8戸)惣宝水産(青森県八戸市、福島専務社長)は、サバやイカの各社が持つ強みを生かした、種製菓を柱とする加工工程が、付加価値を高めた品は「かぶら漬け」など全4品が、全国水産加工品総合販促委員会入賞するなどの味や品質の評価が高い。同社はグループ企業の福島漁業で巻網船2力統(135小型)、え良く仕上げている」とまで販売している。サバを力統抱え、カツオやマグロ中心に操業。沖底は売上高の3割強を占め、主力製品で、各種アイメイカを原料に塩辛や沖テムは全国水産加工品総合販促委員会ですべて入賞している。「かぶら漬」は、07年に改築した本社庁長官賞(「しめさば」)・食品工場で製造する。(同)方針だ。

漁労生かして差別化へ

「八戸」惣宝水産(青森県八戸市、福島専務社長)は、サバやイカの各社が持つ強みを生かした、種製菓を柱とする加工工程が、付加価値を高めた品は「かぶら漬け」など全4品が、全国水産加工品総合販促委員会入賞するなどの味や品質の評価が高い。同社はグループ企業の福島漁業で巻網船2力統(135小型)、え良く仕上げている」とまで販売している。サバを力統抱え、カツオやマグロ中心に操業。沖底は売上高の3割強を占め、主力製品で、各種アイメイカを原料に塩辛や沖テムは全国水産加工品総合販促委員会ですべて入賞している。「かぶら漬」は、07年に改築した本社庁長官賞(「しめさば」)・食品工場で製造する。(同)方針だ。

評価高い締めサバ製品

安全、安心に加え、信頼性が一層求められる中、同社は漁労の生産現場を生かし、付加価値を高めた製品づくりにシフト。さらには、船が見える商品づくりを進め、差別化を図っていく考えだ。今後の事業展開が注目される。

(毎週金曜日掲載)

惣宝水産(青森県八戸市大字鮫町字小船渡平10の37、0178-33-2155。設立1994年。資本金6000万円。従業員64人。03年5月期売上高は前期並みの12億円を見込む。HP: www.t-p-nature.jp/southain/