

# 株式会社行場商店



代表取締役社長  
高橋 正宜氏

## ●企業の概要

企業名：株式会社行場商店

代表者：代表取締役社長 高橋 正宜

住所：本吉郡南三陸町志津川字旭ヶ浦  
13番地

設立年：昭和41年（創業 昭和35年）

業種：水産加工業

資本金：22.6百万円

従業員数：75名

## ●事業の概要

サケマス専門の水産加工業者で、オリジナルブランド「銀乃すけ」等の養殖銀鮭や天然の秋鮭等を最新の設備と徹底した衛生管理により高鮮度で全国に供給。

大震災により生産拠点の大半を喪失する深刻な被害を受けたが、雇用の維持と設備復旧に尽力し、地域でいち早く事業を再開。南三陸町の復興に中心的な役割を担う。



本社



最新の加工ライン

# 南三陸町発祥の宮城県の特産品「養殖銀鮭」の普及に貢献、東日本大震災により甚大な被害を被った南三陸町の復興を大きく牽引



オリジナルブランド「銀乃すけ」



サケマスの加工作業風景



震災の5ヵ月後の復旧した本社全景

## ●受賞の理由

「私たちは、環境保全を最優先に活動し安心安全な水産物を供給し続けることにより地域水産物の継続と発展を目指します」等の理念のもと、サケマス専門メーカーとして地元水産物を中心に全国へ供給。特に、主力商品の一つである銀鮭は昭和51年に南三陸町で養殖が開始され、宮城県が全国生産の9割以上を占めており、三陸の豊かな自然で育てられることで脂ののりも格別と評価が高い。当社は主要産地の一つである南三陸町の水揚げの大半を取り扱っており、供給者として重要な役割を担っている。

銀鮭の旬は4月から7月で、水揚げ当日に加工・出荷し、刺身で食べられる高鮮度での供給体制を構築。水揚げ直後の銀鮭を高鮮度のまま冷凍することで通年での安定供給も可能とし、銀鮭の普及に大きく貢献している。また当社オリジナルブランドの「銀乃すけ」は、地元生産者と連携して育てられ、常緑広葉樹や薬草を使用した配合飼料により脂肪分の酸化から生じる生臭みがないと美味しさに定評があるのに加え、卵から成魚出荷までの生産履歴の確保と当社の全量取り扱いによりトレーサビリティ体制を構築しており、「生産者の顔が見える銀鮭」として高い評価を得ている。

食の安心安全への意識は高く、震災後に再開・新設した工場は、紫外線やオゾンを利用した海水殺菌装置や大腸菌等を検出する微生物検査機等の最新の衛生設備を導入し、二つの工場を下処理と製品加工に分けて使用する等徹底した衛生管理に取り組んでいる。また放射能検査を毎営業日実施し、結果をホームページ上に公開することで、地元食材の信頼回復にも大きく貢献している。

南三陸町の当社は加工設備の大半を喪失したが、社員一丸で復旧に取り組み、震災から5ヵ月後の平成23年8月には地域でいち早く事業を再開、地元水産物の存続および雇用に果たした役割は極めて大きい。

当社は地元発祥の養殖銀鮭の普及への貢献に加え、震災後に大幅減少した水揚げの回復に果たした役割も大きい。また当社自身も震災から復興し業容拡大を続けており、今後も地域の経済・雇用の中核として更なる活躍が期待できる企業である。