

会社案内

伊予灘より
喜び多き風に乗せて
海の恵みをお届けします



株式会社 北風鮮魚



社長挨拶

私共「株式会社北風鮮魚」は昭和59年2月、愛媛県伊予市双海町に開業し、今日に至るまで社会経済・水産業界の変動の中で堅実に業務を拡大し、地物水産物を主とした生鮮食料品の安定供給等に努めてまいりました。

私共は、魚を「育ててくれる」「獲ってくれる」そして「食べてくれる」皆様の間にあって、その気持ちを生産地に伝え、小売・中卸の業者共々商品価値を高めて行く所存です。

昨今、食卓の魚離れが著しく昔に比べて魚を口にする機会が減っているように感じます。

それは日本の生活様式に変化が生じ、日本食の良き伝統が失われつつあるという事です。

それに並行して、家庭料理の簡便化で栄養の偏りによる若年層の情緒不安定や、大人の生活習慣病等が社会問題となっております。

魚を中心とした伝統ある食材を美味しく楽しく食べることにより、健康的な家族を築く。そのための「食育」が大切であると私共は考えます。

しかしながら産地偽装を始めとする食の安心・安全が脅かされている現状、その信頼が揺らいでいるのは紛れもない事実であり、大変嘆かわしい事です。

今後これらの問題を常に念頭に置き、それを打破するため私共「北風鮮魚」は海の幸の宝庫である伊予灘より、更なる良い商品をお届けして行きます。

今後とも皆様のご支援、ご協力の程宜しくお願い致します。

株式会社 北風鮮魚
代表取締役社長 小池 智教

会社概要

- 会 社 名 株式会社北風鮮魚
- 本社所在地 〒799-3202 愛媛県伊予市双海町上灘甲5365-3
TEL 089-986-0271 / FAX 089-986-1454
- 設 立 昭和59年2月
- 代表取締役 小池 智教
- 資 本 金 1,000万円
- 売 上 令和1年度売上 8億円 令和2年度売上 7.3億円
- 従業員数 役員 2名 営業 1名 正社員 7名 パート 32名 社外取締役3名
ベトナム人技能実習生12名
- 事業内容 鮮魚卸、水産物加工、惣菜加工
- 取扱い品目 冷凍寿司ネタ、各種フィーレ加工、ポイルタコ、ハモ骨切
その他水産加工品全般、惣菜キット商品、焼き物 他
- 取引銀行 伊予銀行、阿波銀行、広島銀行
- 主要仕入先 下灘漁業協同組合、(株)ショクリュー、(株)マルミ、(株)ダイイチ
(株)サントラスト、(株)平田水産、(有)石田鮮魚 他
- 主要販売先 (株)フジ、(株)フジデリカクオリティ、クニヒロ(株)ショクリュー(株)
(株)あじかん、(株)サントラスト、(株)仲野水産、三井食品(株)
マルハニチロ(株)、(株)香西物産、(株)山光食品、(株)松岡 他

会社沿革

昭和59年2月	有限会社 北風鮮魚設立（資本金300万円）
昭和61年	第2工場増築
平成5年	第3工場増築
平成7年	増資（資本金1,000万円とする）
平成8年	組織変更 株式会社とする
平成11年	第4工場増築
平成14年	第1工場改修・増築
平成21年	ベトナム人研修生（第1期生）6名雇用
平成22年	ベトナム人研修生（第2期生）4名雇用
平成24年	ベトナム人研修生（第3期生）3名雇用
平成25年	ベトナム人技能実習生（第4期生）6名雇用
平成27年	ベトナム人技能実習生（第5期生）3名雇用
平成28年	ベトナム人技能実習生（第6期生）3名雇用
平成29年	ベトナム人技能実習生（第7期生）3名雇用
平成30年	ベトナム人技能実習生（第8期生）3名雇用
平成31年	ベトナム技能実習生（第9期生・第10期生）6名雇用
令和元年	ベトナム技能実習生（第11期生） 3名雇用

仕入れ部門

弊社では双海町下灘漁協の入札権を持ち、日々鮮度の良い商品を提供できるよう努めております。

下灘漁業協同組合



事務所ビル



漁港



市場



セリの様子

仕入れ部門 ②

弊社では下灘漁協の他、松山市場をはじめ四国の各市場から仕入れを行っております。

八幡浜漁協



八幡浜漁港は太平洋につながる宇和海が漁場で、巻き網漁港（大中巻き網漁業、中型巻き網漁業、小型巻き網漁業）による漁法が大変をしめています。太刀魚やさごし、ブリ、さば、アジ等が大量に水揚げがある場合があります。



JA宿毛湾漁協



JFすくも湾漁業は複数の市場で構成されています。高知県ならではの魚も多く製品コストメリットのある市場です。（水揚げ例：きびなご、シイラ、ヘダイ、金目鯛等）

上記の他に、香川県や徳島県、広島県の各市場から入札後、翌日に工場に搬入できるルートを確立しており、鮮度のいい商品を生産できるよう努めております。



水揚げされる魚(1)

下灘で水揚げされる主な魚をご紹介します。



天然真鯛

【春～秋】

天然物の真鯛は養殖物にない鮮やかな体色と癖の少ない食味で重宝されます。

身は歯ごたえのある白身で、他の魚に比べて臭みや脂肪などのクセも強くない。また、鮮度の落ちが遅いのも特徴です。

刺身、焼き魚、吸い物、煮付け、鍋料理、鯛飯など多種多様な料理に用いられます。

下灘市場では天然真鯛のほとんどが活きた状態で入札されます。

入札後、直ぐに活〆にし、工場へ搬入します。



天然チダイ

【春～秋】

下灘市場で水揚げされるチダイは他の市場のものに比べ、鮮度がいいのが特徴です。

死後硬直がまだ取れていないものがほとんどで、刺身や寿司ネタにも出来ます。

真鯛に比べ身質は柔らかいですが、脂ののりが良く、加熱調理後冷めても柔らかいのが特徴です。

値段も真鯛より3割程度安く、いろいろなメニューに使いやすい原料です。



水揚げされる魚(2)



鱧（はも）

【夏】

ウナギ目・ハモ科に分類される魚の一種。漁獲した際には大きな口と鋭い歯で咬みついてくるので、「食む」（はむ）が変化した呼称といわれています。

日本ではハモは高級食材として扱われ、特に京料理では祇園祭に食べる風習があり、夏の味覚の代表的なものとして珍重されています。

下灘市場では、活きたまま入札されるものと漁場から帰ってくる間に死んでしまった野メの鱧が水揚げされます。

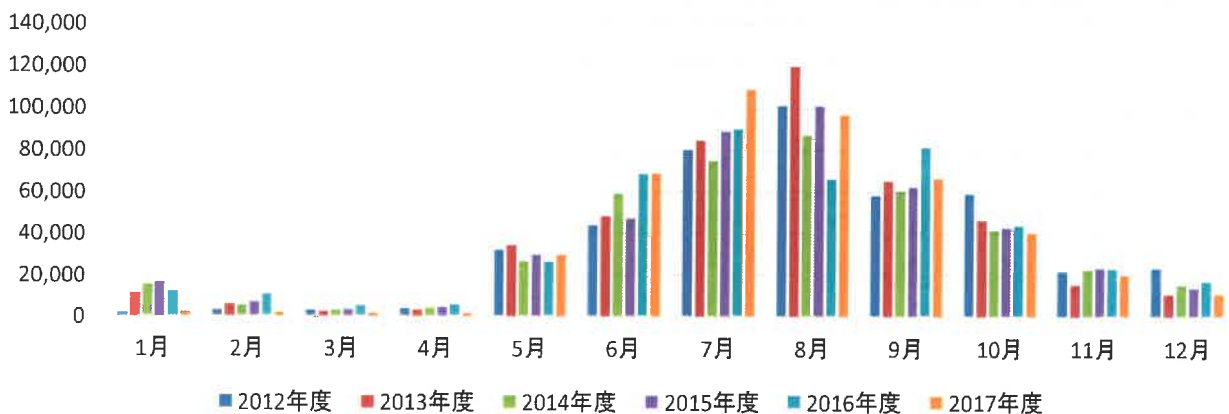
活メ鱧は注文に応じて直ぐに活メにします。水揚げが多い時は水槽に活かします。

野メは漁師さんに協力頂き、船上で活メにしているものを中心に仕入れしています。



下灘漁協鱧水揚げデータ

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	合計
2012年度	1,870	2,930	2,930	3,780	31,940	43,760	79,900	101,130	58,230	59,050	21,740	23,400	430,660
2013年度	11,620	6,060	2,520	3,440	34,560	48,450	84,790	120,230	65,350	46,610	15,460	11,020	450,110
2014年度	15,250	5,230	2,970	4,100	26,620	59,110	74,940	87,330	60,500	41,730	22,730	15,310	415,820
2015年度	16,300	7,030	3,230	4,560	29,820	47,200	89,000	101,240	62,290	42,860	23,410	13,810	440,750
2016年度	11,920	10,460	5,160	5,720	26,260	68,460	90,070	66,120	81,330	43,880	23,010	16,900	449,290
2017年度	2,680	2,010	1,970	1,860	29,950	69,100	109,280	97,160	66,800	40,450	20,310	11,100	452,670



2017年は国産の鱧の水揚げ量が約3,000トでしたが、そのうち下灘漁協で1割以上の400ト水揚げがありました。水揚げ漁協としては全国でも屈指です。漁師さんの数は後継者問題などで減ってきていますが、1件あたり鱧の水揚げ量は年々増加傾向にあります。

商品のご案内

弊社では様々なニーズにお応えする為、鮮魚のフィーレ・ロイン加工はもちろん、寿司用ネタや惣菜等にお使いいただける加工商品まで幅広く製造しております。

スシネタ用スライス



愛媛県産真鯛スライス（養殖・天然）
湯引きや炙りもあります

弊社では原料・1切重量指定等、柔軟に対応できますよう努めております。
ご質問、ご要望などございましたら、弊社までお問い合わせください。

製造には製造リードタイム、最低製造ロットがございますのであらかじめご了承ください。

焼き魚



焼鯛（祝い用）



さんま塩焼き（ボール）

弊社の魚焼き機では焼きの工程にスチームも行いますので、ふっくらとした仕上がりの焼き魚をご提供することができます。

弁当用複数食取りの真空パックや特売用、単品売り用のボウル納品など対応致します。

混ぜ込みご飯キット



松山風鯛飯キット
（混ぜ込みタイプ）



瀬戸内産真だこ飯キット
混ぜ込みタイプ

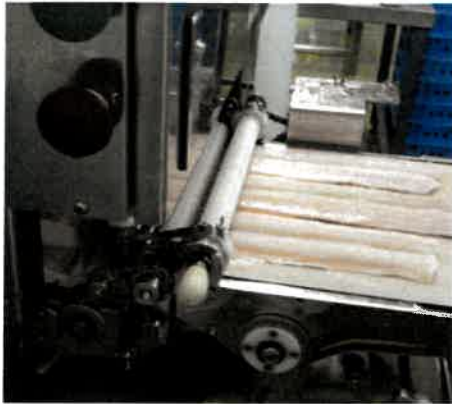
瀬戸内産の原材料を使用した混ぜ込みタイプの具材とタレのキットです。

規定量の白飯に混ぜるだけで簡単に作れますので、愛媛県食材限定イベントなどにお使いください。

北風鮮魚の鰹(はも)

瀬戸内海で育った鰹は、上品な脂と繊細な味わいが特徴です。弊社では瀬戸内産の鰹のみを使用し、その全てに骨切り加工を施しています。

鰹の骨切り



本来、鰹の骨切りは特殊な包丁を使い、熟練された職人技を必要とする作業です。

弊社では、主力商品の一つであります「鰹」専用の骨切り機を導入し、短時間で緻密な骨切りを可能にしております。

鰹商品

活鰹骨切開き



サイズ 200UN 1kg/パック×6/2合
200/300 1kg/パック×6/2合
300/500 1kg/パック×6/2合
500UP 1kg/パック×6/2合
フィレ 1kg/パック×6/2合

骨切鰹フィレ



サイズ 100UN 1kg/パック×6/2合
100/200 1kg/パック×6/2合
200/300 1kg/パック×6/2合
300/500 1kg/パック×6/2合
500UP 1kg/パック×6/2合

チルド骨切鰹開き



規格
骨切済鰹ハーフカット/枚
500g (3~6枚) /パック×6

加工部門のご案内(1)

本社工場



設備紹介



パッカー機：1機



タコボイル用スチーム釜：1機



魚焼き機：2機

加工部門のご案内(2)



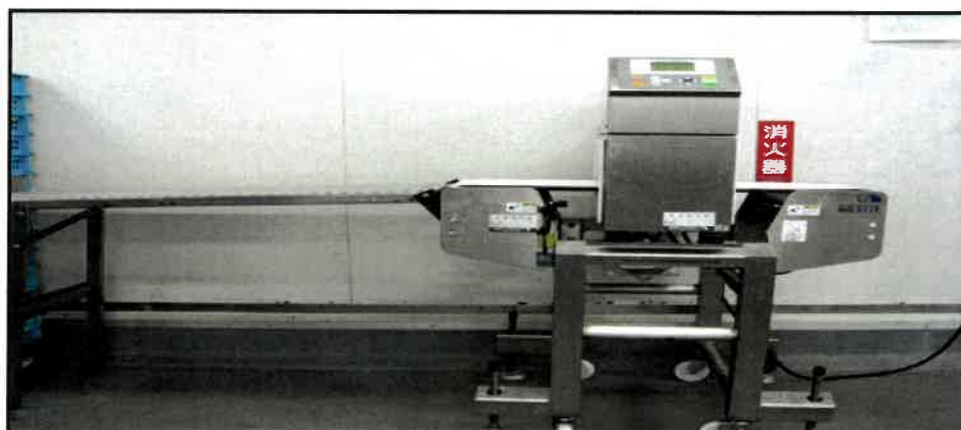
ハモスライサー(骨切り機)：2機



鮮魚開き機



真空包装機(コンペア式):2機



金属探知機：3機

加工部門のご案内(3)



原料・製品一次保管庫(50



急速凍結庫(-35℃)



急速凍結庫②(-30℃)



制御盤



水圧式全自動磷取り機



備品殺菌シンク

その他設備

冷蔵庫：50坪

冷凍庫：50坪

急速凍結庫：3坪

急速凍結庫：16坪

委託業者他

衛生保守管理：サラヤ(株)

排水処理管理：(株)ダイキ

污泥処理：(株)みずほ工業

魚アラ等処理：(株)岸化学

事業所ゴミ処理：(株)三協商事

中小企業P L 保険加入

衛生管理

弊社では、加工・調理部門の衛生管理を徹底すべく、日々衛生管理の担当者が巡回し、就業者の衛生チェックを行っております。

施設面では、生食用食品加工の為の抗菌パネル使用のクリーンルームを備えております。

多様化するニーズにお応えする為、これからも従業員一丸となって、衛生管理の向上に努めてまいります。



鮮魚原体加工現場（1次加工）



スシネタ加工現場（クリーンルーム）

品質管理

お客様により安心・安全な商品をお届けする為、社内に品質管理室を設け、日々出荷します商品の品質管理と様々な検査を行っております。



品質管理室



菌検査



pH値測定



〒799-3202

愛媛県伊予市双海町上灘甲5365-3

TEL:089-986-0271 FAX:089-986-1454

HP: <http://www.kitakaze-sengyo.jp>

【工場】

〒799-3202

愛媛県伊予市双海町上灘甲5365-3

【近隣MAP】



【アクセス】

伊予ICから
出口交差点 左折（56号線）
直進約800m
↓
向井原交差点 右折
↓
中村交差点 左折（378号線）
道なりに約9km
↓
駐在所前交差点 左折
直進約500m
↓
左折すぐ
左手に弊社工場が見えます