

南三陸の地・石巻から全国へ、
本物のおいしさをお届けします。

高德海産

会社案内

TAKATOKUKAISAN Corporate Profile

業務用水産加工品のご相談はおまかせください。

TEL.0225 (98) 4881

高德海産だから、

1947年に海産物商として創業以来、魚を選び抜く「目」と加工する「技」を誇りとする高德海産（通称：高德）は、最新設備と徹底した品質管理のもと、業務用水産加工品を広く全国へお届けしています。

私たち高德の強みは、何といても「顧客対応」第一主義を貫く技術力の蓄積です。

お客さまのさまざまなご希望をかなえる対応力の良さと幅広さは、業界内外で高い注目を集めています。

匠の技と経験、
最新設備の融合で
総合提案



コスト計画

豊富な魚種の取扱いを基本に、お客さまのコスト計画などにきめ細かく対応。ご希望に合わせて、最適な製品をカスタマイズし、ご提案します。



オーダーメイド加工

需要動向・販売計画に合わせて、形態、サイズ、入数、量目、味つけなどのオーダーにきめ細やかに応えます。ロット数などもご相談ください。



スピーディ配送

ご注文に応じて加工した製品は、タイムリーかつスピーディに配送します。また、包装済みの製品を、ご希望の納品地にピッキング（仕分け）・配送することも可能です。



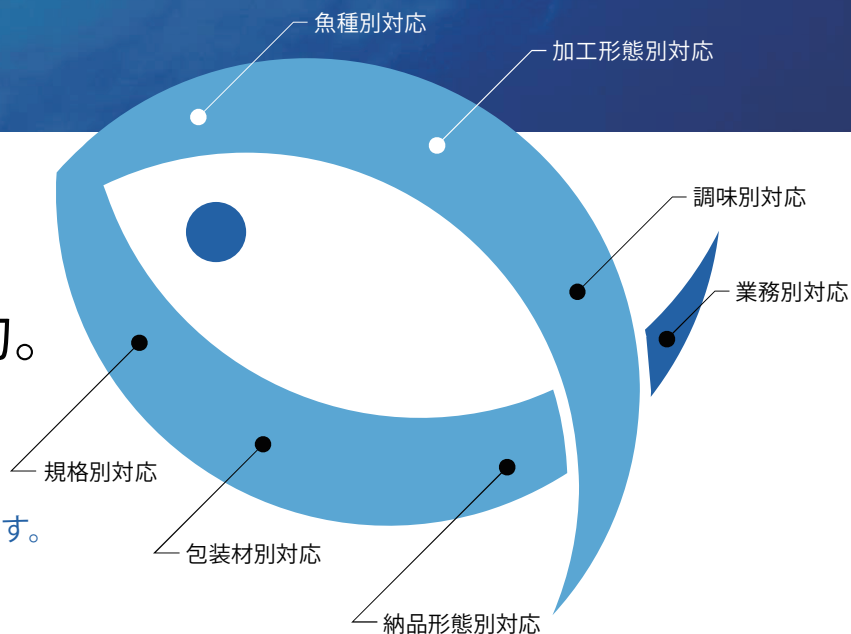
簡易・オリジナル包装

魚の風味や品質を守るために、最適な包装をご提案しています。シールや包装材などのオリジナル包装のご要望にもお応えています。

できること。

より満足度の高い、 高德の「顧客対応」力。

ご希望の魚種を、ご希望の規格で、
匠の技と最新設備との融合により、
品質確かなご希望の商品をお届けします。



原料相場や末端価格を考慮しながら、極力、お客様ご希望の仕様にお応えできますよう、生産いたします。

まずは、お客様が、どのような商品をどのような形態・価格でお探しか、お聞かせください。

加熱・生食以外の魚加工はほとんどお応えできますので、どうぞ、ご用命ください。

魚種別 対応例

赤魚・真鱈・銀鱈・メロ・金目鯛・サバ・ホッケ・ぶり(わらさ)・イカ・鮭鱒・浅羽かれい・さわら・からすがれい・シルバーなど。
国内外の凍魚全般から、近海前浜の魚まで、お取扱いたします。

加工形態別 対応例

ドレス加工、フィーレ加工、切身加工、味付け加工、バック加工など。

包装材別 対応例

トレー、マルチ(深絞り)、三方袋、スチロール、ダンボール詰めなど。

調味別 対応例

粕漬・本粕漬・仙台味噌漬・西京漬・みりん漬など。

規格別 対応

サイズや入数、量目、ロットなどをお教えください。納品形態や業態についてもご希望をお聞かせください。

私たちが見つめているのは、「食卓」の動向。 最適な商品を提供する「提案力」には自信があります。

○ 事業紹介



石巻漁港に位置する 地の利を活かした 「仕入れ」

高徳の本社工場は、南三陸の石巻漁港に位置しています。世界三大漁場の一つとされる金華山沖の生魚をはじめ、三陸近海前浜物や世界各地からの輸入凍魚まで、適正生産と適正在庫の考えのもと、いつでもお客さまのご要望にお応えできるように努めています。



匠の技と最新設備で、 きめ細やかにお応えする カスタマイズ生産

ドレス加工はもとより、卸し加工や切身加工、漬魚などの味付け加工に至るまで、お客さま個々のご希望の規格に合わせた製品づくりを行っています。匠の技と最新設備を融合させた、カスタマイズ対応を可能にするフレキシブルな生産システムが、他社との差別化を可能としています。



魚本来の旨さを生かした、 豊かな味わいを お届けするために

高徳の塩たら製品は、滅菌した海水を利用し、魚本来の風味や味わいを守りながら安全な処理を行うよう努めています。一方、漬魚は、米どころ宮城の酒粕や味噌のほか、天日塩、西京味噌など全国から選りすぐった調味素材を使って、丁寧に調理しています。

○ 安全性への取り組み

業界に先駆けて、いち早く 「ISO22000」を取得

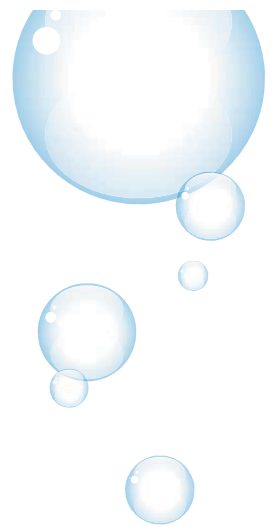
食品はおいしいだけでなく、安心して口にできる安全性が何より求められます。高徳はHACCP対応の本社工場で生産するとともに、安全品質を守るため、ISO22000認証を取得しております。



「品質」至上主義の HACCP対応工場

高徳は、水産加工品をHACCP対応の工場生産しています。原料の入荷から加工製造・出荷までのすべての工程において、予測できる危害を防止するための対策を行い、品質不良の製品の出荷を未然に防ぐシステムを充実させています。





市場開拓へ、 商品開発によるご提案

私たちの目指すところは、魚介製品による「笑顔の生まれる食卓づくり」です。そのため、食卓の動向や魚介の消費動向などを常にキャッチし、新たな市場を開拓する商品開発にも力を注いでいます。魚介を知り尽くした長年の技術やノウハウに新たな着想をプラスした「商品提案力」が、お客さまのご相談に的確にお応えできる高徳の強みの一つとなっています。



オリジナルな 包装材のご提案

たとえば、量販店のお客さまは、できるだけ他店との差別化を図りたいものです。そこで、お客さまのご要望にかなう製品の提供にとどまらず、オリジナル包装材などのご提案も行っています。新たな機能性や企業イメージにふさわしいデザインや材質によって、製品の魅力を一層引き立てることができます。



タイムリーに、 仕分けダイレクト配送を実現

多店舗展開をされているお客さまには、各センターへの仕分け配送も承っております。ご注文に合わせた加工生産から、ピッキング（仕分け）・配送までのスピーディな一貫体制でお客さまのご要望にきめ細やかに対応しています。

従業員一人ひとりが 「安全」品質を守る態勢づくり

安全な水産加工品の提供へ、高徳は「ISO22000/2005認証」を2009年に取得し、新たにFSSC22000:2011を2013年に取得しました。取得する軌跡の中で、最も重視したのは、従業員一人ひとりが品質マネジメントの担い手として、自分で考え、行動し、日常的に「安全」品質を守る行為が当たり前になること。そのため自社独自のマニュアルを作成し、品質管理への指針や行動規定だけでなく、万が一のトラブル時にも対応できるよう、トレサビリティの徹底化による素早い対処法を明示しています。



クリーンな製造環境で 徹底した温度管理を実現

工場内の衛生環境を守るため、入場する際には粘着ローラー掛けを行い、足洗い場（塩素プール）、手洗い場、エアシャワーを通過します。工場内各所は独自の衛生基準のもと、徹底した衛生管理を行っています。食品安全を担保する際に、何より重要なのは温度管理です。そのため、製造区域ごとに「チルド冷蔵室」を完備。原料の解凍から加工・出荷までの全工程で、細菌の増殖を制御、商品の味と品質保持に努めています。さらに、工場内各所の温度は、24時間体制でコンピュータによるモニタリング管理を行っています。

お客さまのオーダーに合わせて、 魚が一番美味しい状態でお届けしたい。

魚の目利きとしての長年の経験と、魚をさばく匠の技には自信があります。
いいものづくりの精神が技術を磨き、おいしさに結実しています。

○ 本社工場のご案内

ISO22000認証取得 [本社工場]



匠の技と最新設備を 組み込んだ生産体制

高徳の強みは、何といても最高の品質を作り込む「いいものづくり」の企業力です。創業以来、長年にわたり培ってきた真心こめた手技の技術と最新設備とを融合。機械化によるスピーディな加工処理と丁寧な手技の工程を組み合わせ、品質確かな安定生産体制を維持しています。

おいしさを逃さない、 こだわりの加工処理

お客さまのオーダーに合わせて、一番おいしい状態で出荷できるように、加工工程においてはミスト解凍機やトンネルフリーザーなどの最新設備を導入するほか、処理スピードに細心の注意を払い、徹底した品温管理に努めています。「自動卸し機」「自動切身機」により処理されたフィーレ・切身に対しても、高徳では、妥協せずにひと手間かけて、手技の処理を施すなど、安全でおいしい製品づくりに努めています。

○ 製造工程の例／フィーレ製造工程



市場買付・
原料搬入

1

原料計量

2

一次処理
(頭落し・内蔵取り)

3

洗浄

4

卸し加工

5



洗浄

6

滅菌海水に
漬け込み

7

熟成(チルド保管室)

8



「ジャスト・イン・タイム」で製造・納品

厳選した「原料の確保」、多品種少ロットなど個々のご要望にお応えする「計画生産」、衛生的な環境と温度管理を徹底させた「品質管理」を3本柱に、日々、確実にスムーズな安定生産を遂行。ジャスト・イン・タイム(必要な製品を必要な時に納品)で、安全で高品質の水産加工品を市場に送り出しています。



トンネルフリーザー

作りたてのおいしさをそのまま凍結保存するために、連続的に超急速冷凍できるトンネルフリーザーを導入。



自動切り身機

切身設定(重量・幅・長さ)はタッチパネルで入力し、瞬時に計測。傾角・旋回角を決め設定通りの形状にカット。



金属探知機

金属片などの異物混入防止のために製造ラインに組み込んで徹底チェック。



冷凍庫

出荷を待つ商品は、コンピュータによる移動ラック式冷凍システムを完備した冷凍庫にて保管。ムダロスのないスピーディ積荷が可能に。



凍結
(トンネルフリーザー)

9



包装パッキング

10

金属探知

11

ウエイトチェック

12

梱包

13



保管

14



ピッキング(任分け)

15



出荷

16

※加工内容は、魚種や時期によって異なります。

ひと手間かけた美味しい魚惣菜を、 全国の食卓にお届けしたい。

タカトクは、自動化された焼き魚・煮魚・フライ・すり身の惣菜専用ラインを備え、優れた製品を安定して生産しています。

○ タカトクのご案内



惣菜生産の全工程を 工場内で完結

高德本社工場と惣菜加工のタカトクを有することから、原材料の凍結・下処理から、煮る・焼く・揚げるの調理、製品冷凍、包装、出荷まで、一貫した生産ラインで完結。鮮度・美味しさを損なわず、トレーサビリティが明確です。製造ラインには最新の自動機械を導入して製品の均一化を図り、調整・仕上げなどにきめ細かな手作業を加えることで、より高品質の商品をお届けできるようにしています。

○ 製造ライン

活



CAS(セル・アライブ・システム)

細胞組織を活かしたまま保存することで凍結する前の風味や美味しさを維持し、ドリップ問題も解決。だから、旬の魚介をいつでも、生の風味・食感を損わずに安定供給できます。

卸



自動開きライン

原材料のすくい上げ、向きの調整、頭・内臓・骨の除去、三枚おろし・開きなど調理に移る前の下処理を行ないます。工程のほとんどを自動化しているため、仕上がりにバラツキがありません。

焼



焼成ライン

魚をふっくらと蒸す工程と焼きの工程をひとつの焼成ラインにし、自動でじっくりと焼き上げます。魚の形状をくずさずに、直火焼き独特の風味を逃がしません。

煮



低温加熱調理・レトルト加熱調理

煮魚は低温加熱調理でじっくりと手間をかけ、家庭の味に近い美味しさに仕上げます。また、お客さまのご要望に応じてレトルト加熱調理・殺菌もいたします。



最新の技術とノウハウで、 美味しさと安心をキープ

従来の冷凍技術では難しいとされる素材の凍結には、CAS(セル・アライブ・システム)を活用し、素材本来の風味・食感を最大限維持するよう努めています。例えば、焼く・煮る調理は、一度蒸し、焼きでサツと焦げ目をつけて、灰汁(あく)が出るのを防ぎ、ふっくらとした食感に仕上げます。味へのこだわりはフライの小麦粉や焼き魚・煮魚の調味液など厳選した素材にも及びます。さらに、美味しさを保つ低温加熱調理、安全・安心を担保する高温加熱殺菌を最適に組み合わせるなど、すべての工程に“いいものづくり”のノウハウを凝縮。自信を持ってお奨めできる惣菜を生み出しています。

消費者が求める惣菜を お客さまオリジナルの商品に

お客さまのご要望に合わせて製造ラインを調節します。下処理(三枚おろし・開き等)、調理(蒸し・焼き・揚げ)、味付(味噌・醤油等)、長期保存法(冷凍・レトルト)、包装(個別・一括)など、フレキシブルに対応いたします。また小ロット生産にもお応えするほか、マーケットニーズを捉えた新惣菜もご提案。お客さまのもう一つの商品開発室としてご活用いただくことができます。

包



粉付け・冷凍ライン

から揚げ・フライなど手間のかかる粉付け作業を自動化しました。スピーディーかつクリーンに大量生産できます。



※丁寧仕上げはフライの尻尾からパン粉を除く作業。

練



すり身成形ライン

魚の旨みを逃がさない石臼を使用してすり身を成形。ボイル後、急速冷凍して美味しさを閉じ込めます。フィッシュボールの黒酢あんかけやフィッシュバーグなど新商品開発にも積極的に取り組んでいます。

検



X線・金属探知機・ ウェイトチェッカー

安心と品質を可視化するために高精度のX線検査・金属探知機・ウェイトチェッカーを製造ラインに組み込み、厳しい管理を行なっています。

○ごあいさつ

「笑顔の生まれる食卓作り」へ。

平素は格別のご高配を賜り厚く御礼申し上げます。

1947(昭和22)年、海産物商「高德商店」として創業した弊社は、1983(昭和58)年に(株)高德海産に改組。以来、国内外の幅広い魚種を取扱い、切身加工を中心として着実に業績を伸ばしてきました。

現代の食卓は、ライフスタイルの細分化により、切身一枚といえども、サイズや加工形態など実に多彩な要望があります。弊社では、お客様と共に多種多様な商品企画を実現させる一方で、弊社オリジナルの最高級贈答用ギフト「奥の凧」・「三陸吟味旬包漬」・「味だより」といった品々を開発するなど、消費者の心を捉えた「食」を追求する企業として、自信と誇りをもって活動して参りました。

平成20年には念願のHACCP対応の本社工場を落成し、2009年(平成21年)にはISO22000を取得、2013年(平成25年)には更なる品質向上を目的としたFSSC22000:2011を認証取得しました。また2014年(平成26年)には、多様に変化する食のシーンにお応えするために惣菜工場を落成し、加熱調理や味付け、長期保存等を施した惣菜の開発・提供も行っております。2018年(平成30年)には惣菜工場を含めた形でISO22000を取得しました。今後も、弊社の会社理念の柱である「食の安全と信頼」「品質の向上とコスト管理」を追求すると共に、皆様方のビジネスパートナーとして、豊かな経験・ノウハウに裏付けられたご提案を行って参ります。

尚、2011年(平成23年)3月11日に発生した東日本大震災は弊社をはじめ、ここ石巻地区の水産加工業界に甚大な被害をもたらしましたが、関係各方面からの多大なるご支援、ご協力のもと弊社はいち早く工場復旧を果たし同年11月に生産再開にこぎつけました。このご支援・ご協力にあらためて感謝申し上げますとともに、地域水産加工業の復活発展に邁進する覚悟であります。

今後ともご愛顧、ご支援の程をよろしくお願い申し上げます。



代表取締役 高橋 伸治

○ 会社概要

名 称	株式会社 高德海産
代 表 者	高橋伸治
所 在 地	〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目28-1
電 話	0225(98)4881(代)
F A X	0225(98)4885
創 業	1947(昭和22)年
資 本 金	1億円
従 業 員 数	90名(2019年10月現在)
登 録	食品の冷凍又は冷蔵業／魚介類加工業／魚介類販売業
取得資格	ISO22000認証取得
営業内容	原料魚類の卸販売及小売／惣菜向各種切身加工販売／海産加工食品製造販売／塩干魚類の加工販売／高級贈答用切身加工販売
事 業 所	<p>[本社工場] 〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目28-1 TEL.0225(98)4881(代) FAX.0225(98)4885</p> <p>[東京営業所] 〒116-0013 東京都荒川区西日暮里2-53-1 田中ビル302号室 TEL.03(6806)5324 FAX.03(6806)5498</p> <p>[配送センター] 〒986-0028 宮城県石巻市松並2丁目14-9 FAX.0225(92)7812</p> <p>[魚町第二冷凍庫] 〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目10-23 TEL・FAX.0225(90)4281</p>
関連会社	<p>[株式会社 タカトク] 〒986-0022 宮城県石巻市魚町2丁目8-10 TEL.0225(90)4486 FAX.0225(90)4487</p> <p>[有限会社 奥の凧(おくのなぎ)] 〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目28-1 TEL.0225(98)4751 FAX.0225(98)4885</p> <p>[有限会社 マールフーズ] 〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目28-1 TEL.0225(92)7811 FAX.0225(93)1919</p>

○ 沿革

1947(昭和22)年	石巻市幸町にて海産物商高德商店創業
1975(昭和50)年	石巻漁港に流通センター店に出店
1983(昭和58)年	本社を石巻市長浜町へ移転、社名を株式会社高德海産とする 資本金1,000万円
1984(昭和59)年	本社工場を新築 氷温冷蔵庫を設置
1987(昭和62)年	本社工場を増築 包装ライン完成
1989(平成元年)年	顧客サービスと販売強化の為、東京営業所開設 コンピューター制御による自動カットマシン導入 冷凍冷蔵庫を新築
1993(平成5)年	牡鹿工場設立
2000(平成12)年	資本金5,000万円から6,000万円に増資 配送センター開設に伴うコンピューターシステム導入
2001(平成13)年	松並2丁目に配送センター開設 (庫腹量 F級1500t及びチルド品保管庫)
2007(平成19)年	資本金6,000万円から9,000万円に増資
2008(平成20)年	本社工場(HACCP対応)新社屋落成 石巻市魚町1丁目28-1へ牡鹿工場を統合移転
2009(平成21)年	7月に ISO22000/2005認証取得(本社工場) (認証番号:DNKFRC90855H)
2011(平成23)年	3月11日 東日本大震災により本社工場が津波で壊滅的被害。操業停止に 同年11月 本社工場復旧工事完了し、操業再開
2012(平成24)年	1月 内閣総理大臣が石巻復興視察の際、本社工場の復旧・復興状況を視察
2013(平成25)年	7月 FSSC22000:2011認証取得(本社工場)
2014(平成26)年	2月 魚町第二冷凍庫落成 4月 惣菜工場落成
2017(平成29)年	資本金9,000万円から1億円に増資
2018(平成30)年	11月 ISO22000認証取得(本社工場、惣菜工場(加圧加熱殺菌装置による惣菜製品に限る))
2019(令和元)年	10月 株式会社タカトク設立(惣菜加工工場)



アクセス[車]

石巻駅 → 高徳海産(約4.3km) 約10分

[仙台東部道路・三陸自動車道]

仙台東IC → 石巻港IC → 高徳海産 約1時間

株式会社高徳海産

〒986-0022 宮城県石巻市魚町1丁目28-1

TEL:0225(98)4881/FAX:0225(98)4885

<http://www.takatokukaisan.com>