AbeSyoten
Company Information

株式会社 ㋐阿部商店 ｜会社案内｜

海に生きる、美味に生きる。

株式会社 ㋐阿部商店

北海道釧路市浜町1-10 TEL(0154)23-1606(代) FAX(0154)23-1600

「おいしい」の、
その向こうにあるものを求めて。

これまでの歩みを、これからの力に。それが阿部商店のポリシーです。

平素より阿部商店及び、弊社の商品に格別のごひいきを賜り、心より御礼申し上げます。

弊社は昭和31年に個人商店として創業以来、永きにわたり道東の拠点釧路にて水産加工業に携わって参りました。

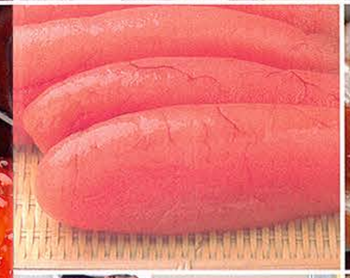
ご存じのように自然にゆだねたままの海洋資源には限りがあり、水揚げ量の変化が水産加工業に与える影響は甚大です。このような中で、弊社が事業を存続し新たな活路を開いてこられたのは、ふ化事業による資源枯渇のない「鮭加工事業」を主業務とした初代社長の先見性、さらに天然物・地場産にこだわり続け、道東圏の各漁港との強固な仕入れネットワークを築いた先代の尽力によるものと、敬服している次第です。

また、極めて迅速で正確な秋鮭・いくらの処理・加工体制、厳重に厳重を重ねる安全で衛生的な生産環境づくり、さらに氷塩熟成・釧路シメサバなどの高付加価値志向、消費者の声を生産の現場に活かす体制づくりなど、当社に脈々と息づくチャレンジ精神や行動力も、今日に至る当社の歩みを支えた大いなる力であると自負しています。

今後も時代は刻々と変化し、食卓のニーズや市場から寄せられる要望も多岐にわたることでしょう。
また環境保全や資源確保に対する関心も国際スケールとなっています。

阿部商店は、今後もこうした動向を真摯に見据え、地域に、地球における企業の責任・使命を強く認識しながら、鮭・いくらを主軸とした「海の可能性と美味の追求」に励んでいく所存です。
今後もご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

代表取締役社長　阿部　英晃



見極める感性 —仕入—

曙の空の向こう、
大漁の鮭と海の男たちの
笑顔を載せた漁船団が
道東の漁港に
賑やかな警笛を響かせる。

天然と地場にこだわる
鮭職人の魂。

天然物、地場産に対するこだわり。それが阿部商店の礎となっています。

1年間に世界中で水揚げされる鮭の量はおよそ240万トンにのぼりますが、そのうち天然物はわずか30%強で、それ以外は全て養殖物です。一方、現在わが国で年間水揚げされている秋鮭は約15万トン（平成19年度）ですが、その全てが天然物。つまり「世界の天然鮭」という観点からすると、実にその2割以上が日本で水揚げされているのです。中でも東北海道は、全国に名だたる鮭漁の拠点。鮮度も質も味わいも超一級品の天然鮭が地域の漁港に集積します。阿部商店は、それらの道東の漁港との強固なネットワークを築きながら、自社の看板に恥じることのない素材だけを厳選して仕入れているのです。釧路近海産の原料にこだわり、そこに多彩な付加価値を加えることで、新しいおいしさを創出する…。阿部商店創業時から変わることのないこの実直な営みが、当社の発展、さらに地域活性化の一助につながると阿部商店は考えています。

市場のニーズ、消費者の動向を見据えながら安全な素材を送り届けています。

銀鱗躍る秋鮭、紅色に艶めく珠玉のイクラのほか、サバやサンマ、筋子、ほたて、ししゃもなども道東圏の近海産。旬や質、水揚げ量を見据えながら、阿部商店の名に恥じない逸品だけを競り落とし、仕入れています。一方、年間を通じて常に市場ニーズが高い紅鮭などは、仕入れ先をアラスカやロシアにまで拡大。コストを考慮しながら、安全な素材を安定的に仕入れ、全国の食卓へと迅速に提供していくことも、重要な使命の一つです。

果てなき、鮮度の追求。

旬という名の一瞬

生産工程

秋、多彩な味わいを披露する鮭が
この道東の港に銀の光を放つ。
俊敏を極める技が
鮮度という旬を封じ込める。

自社工場で一貫生産。最重視しているのは一次処理のスピードです。

裁割から洗浄、箱詰めに至るまで、秋鮭・イクラ製造の全工程を阿部商店の工場内で一元的に管理しています。中でも重要なのが迅速さを要求される裁割・攪拌工程。秋のピーク時には、連日100トンを超える秋鮭が裁割工場に運び込まれますが、阿部商店では最も遠い漁港からの運搬時間を加えても水揚げ後数時間以内、工場内に運び込まれた後は、瞬く間に一次処理（攪拌工程まで）を完了しています。「生きて運び込まれるイクラの味わいを、生きたまま保存する」このこだわりとイクラの旨味を存分に引き出す熟練の技が、あの至極の味わいを生みだしているのです。

厳重を極める衛生管理体制。商品開発にも積極的に取り組んでいます。

食品の安全性の向上や衛生的な環境づくりは、現代の食品メーカーに課された最重要テーマ。阿部商店でもこういった時流にいち早く対応するために、製造環境のフルステンレス化、エアシャワーとクリーンルームの設置、塩分から各種細菌、金属探知に至る製品検査の充実、従業員に対する衛生教育の徹底などに取り組んでいます。一方、「減塩」「多彩な味わい」「小ロット」などの食卓からのニーズを見据えた商品開発への取り組みも積極的で、氷塩熟成シリーズ、釧路シメサバなどのヒット商品を次々に送りだしています。

秋鮭とイクラの生産工程

水揚げ
道東の各漁港から
水揚げ直後の秋鮭を搬送。
イクラが活のうちに
裁割工場に届きます。

裁割（さいかつ）
鮭の腹を割り、
慎重に内臓や卵を取り出します。
無駄のない熟練の技。

さけ

洗浄1
鮭の表面に付いた汚れなどを、
強力な水力で一気に洗い流します。

洗浄2
手作業にて細部まで丹念に洗浄。
設備やスタッフの衛生管理も万全。

選別
重量選別機や金属探知器などを用い
選別及び厳重な検査を行います。

塩ふり
鮭のうまみを引き出す工程。
熟練の腕で塩加減を調整します。

箱詰め
品質検査を経て箱詰め。
その後直ちに瞬間冷凍し、
出荷まで厳重に管理します。

凍結

イクラ

ほぐし
卵に付着した皮を分離する工程。
スピードと正確さが要求される
プロの手業です。

攪拌（カクハン）
厳選した塩による熟練の味付け。
迅速さが要求されるプロセス。

水きり
ほぼ一昼夜、昔ながらのざるで
水を切ります。
イクラがいよいよ「味覚の宝石」に。

計量
製品アイテムごとに計量。
同時に品質検査も。

箱詰め
用途に応じてラインナップした
オリジナルパッケージへ。
最終品質検査も行います。

凍結

本物だけを提供する、
というプライド。

次なる美味の探求
秋鮭・鮭鱒・フィレー

例え同じ漁場で育った鮭でも
旬の見極め、熟練の調味の技で
それらは全く違う味わいを醸す。
それほどに、
鮭の味覚の世界は広く深い。

鮭切り身
ご家庭での調理の手間を最小限に。そんな願いをパックした切り身シリーズです。阿部商店独自の熟成法「氷塩熟成」をはじめ、遠洋漁業の船上で、水揚げ直後の鮭に塩をふり旨味熟成が調和した独特の味わいが特徴の「沖塩」。甘みと旨味を封じ込めるオリジナルブレンドの「みそ漬」など豊富なバリエーションを揃えています。

鮭フィレー
調理に応じて自由に切り分けられるフィレーも北海道産から、
海外産の時鮭・紅鮭まで豊富にラインナップ。もちろん全て天然物、氷塩熟成です。

鮭とば
北海道で獲れる秋鮭を原料に、
独自の製法で風味豊かに仕上げました。

新巻鮭
特上の秋鮭、脂ののったトキシラズや鱒。用途に応じた重量で梱包、発送しています。

おいしさの決めては 氷塩熟成®

釧路川の天然水と天日塩でつくった塩水氷に、三日三晩漬け込んで熟成加工させる阿部商店独自の熟成法です。鮭の身に締まりがでる一方、食感はまろやか。塩気もあっさりとしており、いくら食べても飽きが来ないのが特徴。道内はもとより道外からも引く手あまたのヒット商品となっています。

全国水産加工品総合品質審査会
全国水産加工業協同組合連合会
会長賞受賞

美しき味覚の宝石 ―いくら・筋子―

一粒、口に含めば
天然道東産の鮮烈な旨味と
匠みの技が織りなす風味が広がる。
これが阿部商店ブランド。
これを守るのが私たちのプライド。

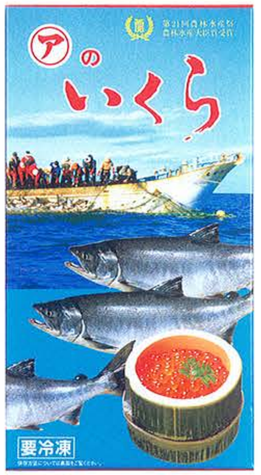
珠玉の誉れ、紅の煌めき。

いくら
塩いくら製造では全国トップクラスの生産量を誇る阿部商店。
妥協を許さない匠みの味わいが、全国に多くのファンをつくっています。

いくら醤油漬
醤油のやわらかな旨味がしみこむ逸品。
調味職人の技が冴えるひと品です。

生醤油漬・いくら
いくらの味わいと生醤油の持つ風味をほどよく
調和させた商品。ごはんとの相性が抜群です。

塩いくら
いくら本来のおいしさを大切にした特選塩漬け。関東はもちろん、関西圏からも引き合いの多い人気商品。



秋鮭筋子
選りすぐりの鮭の卵を
じっくり熟成させました。
もちろん、塩分は控えめです。

厚い信頼と確かな評価の証として。
阿部商店のいくらが
全国水産加工たべもの展で
農林水産大臣賞、大阪府知事賞を
受賞しました。

味わい、多彩

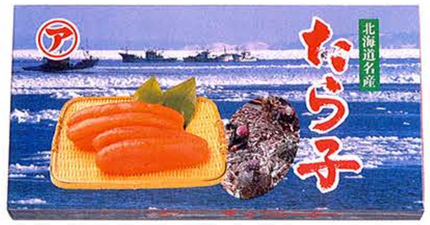
その上のおいしさを、
さらなる海洋の美味を。
阿部商店の食へのこだわりは
はるか水平線のように、
限りなく、果てしなく…。

食卓を彩る

海の幸、技の幸。

鮭の匠

厳選の鮭を切り身にし、氷塩熟成やスモークなど多彩な味わいに調味。
一切れずつ手作業でパッケージしました。



たら子

近海産の新鮮なたらこを、
塩分控えめに味付けしました。
ご飯によくあう、と評判も上々です。

味付かずの子

旬を封じ込めた奥深いおいしさと歯ごたえ。
表面の艶やかさも自慢です。

しめさば

国産のサバだけを使った話題の商品。
脂のりがよく、素材の旨味も堪能できます。

ししゃも

晩秋、産卵のために釧路沿岸に集った柳葉魚。
近海産ならではの極上の味をお楽しみください。

ほたて

地場産の大粒のほたてを瞬間冷凍。
ほどよい甘みと旨味、歯ごたえもバツグンです。

全道へ全国へ

会社紹介

活気づく釧路の港、その間近に
阿部商店の社屋があります。

東北海道の海運や漁業の拠点、釧路港。その活気あふれる風景を目前に、専用裁割工場、加工場、冷蔵・冷凍施設、汚水処理施設等で形作られているのが阿部商店の社屋です。搬入・裁割から加工、冷凍までのプロセスがスピーディーに稼働するよう、実用性の高い設備連携と効率的なラインとが敷かれており、阿部商店の処理能力・収容能力の高さを支えています。

市民や観光客に新鮮な海の幸を提供する
阿部商店の工場直売店「シャケ番屋」

市民や観光客に、前浜や当社工場直送の新鮮な海の幸を提供する一方、そこから消費ニーズを探り新たな商品像を描いていきたい。そんな思いのもと、敷地内に売店を開設しています。

炉ばたの街釧路の人気店
海の幸を豪快に堪能できる「炉ばた煉瓦」

前浜で水揚げされた魚介類や新鮮な肉を、テーブルに備え付けの炭の焼き台で豪快に味わえるのが、「炉ばた煉瓦」。年間を通じ国内外から多くの観光客が訪れます。

鮭の慰霊祭

毎年11月11日（鮭の日）、限りない海の恩恵と自然からの贈り物「鮭」への感謝を込めて、慰霊祭を開催しています。

代表取締役社長　阿部 英晃

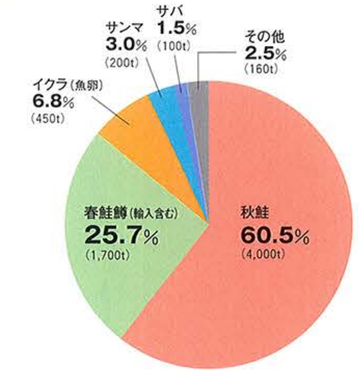
●概　要

所 在 地	北海道釧路市浜町1-10
代 表 者	阿部　英晃
設　　立	昭和38年8月
資 本 金	4,050万円
業務内容	水産加工
営業品目	秋鮭、鮭鱒、魚卵、サンマ、サバ
取引銀行	三菱東京UFJ銀行
	農林中央金庫
	北洋銀行
	みずほ銀行
	日本政策金融公庫
	商工中金
	釧路しんくみ
仕 入 先	道漁連、釧路市漁業協同組合、釧路魚市場、阪和興業、他
販 売 先	道漁連、石川中央魚市、大水、東都水産、㈜高橋水産、仙台水産、中央魚類、横浜魚類、阪和興業、青森中水、他
役　　員	代表取締役　阿部　英晃
	専務取締役　阿部　崇幸
	常務取締役　渡辺　馨
	常務取締役工場長　加藤　美彦
関連会社	（有）シャケ番屋（直売店）
	釧路市浜町4-11
	TEL.0154-25-0503
	FAX.0154-25-0603
	フリーダイヤル.0120-051-595
	http://www.syake-banya.jp
	（有）マルシン阿部冷蔵（炉ばた煉瓦）
	釧路市錦町3-5-3
	TEL.0154-32-3233
	FAX.0154-32-3235
	http://www.renga.jp

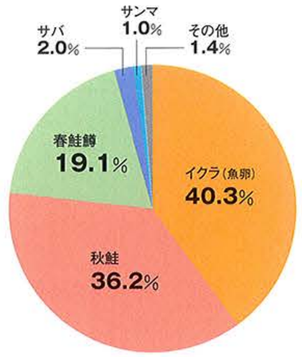
●沿　革

昭和31年	個人商店「㋐阿部商店」創業
昭和32年	釧路地域にてふ化事業開始
昭和38年	法人化「株式会社㋐阿部商店」設立
昭和42年	現在地に移転、一次加工場建設
昭和44年	凍結5t、冷蔵50t施設建設
昭和47年	凍結30t、冷蔵650t施設増設
	汚水処理施設建設
昭和55年	凍結30t、冷蔵1,800t施設増設
昭和57年	工場敷地面積拡大
平成 5年	凍結25t、冷蔵3,600t施設増設
平成 7年	加工場新築・増改築・工場見学ルート整備
平成 8年	シャケ番屋開店（直売店）
平成11年	炉ばた煉瓦開店
平成18年	創業50周年

●平成19年度魚別取扱比（トン数比）



●平成19年度商品別取扱高比（金額比）



●取扱高（単位：百万円）

平成10年度	7,700
平成11年度	6,500
平成12年度	2,700
平成13年度	2,900
平成14年度	3,052
平成15年度	2,739
平成16年度	2,929
平成17年度	3,006
平成18年度	3,327
平成19年度	3,214

●施設データ

■敷地面積

社屋及び加工場施設：16,530m²

シャケ番屋：9,920m² 炉ばた煉瓦：1,700m²

■工場施設一覧

1）第一加工場、第二加工場

2）食品加工場

3）第一冷蔵庫、第二冷蔵庫、第三冷蔵庫、第五冷蔵庫

4）第一冷凍庫、第二冷凍庫

5）汚水処理施設

■収容能力

凍結：−50度、150t/日

冷蔵：−30度、6,000t