

『新鮮な魚の加工に自信があります！』

イシカワスイサン

石川水産 株式会社

事業内容

食料品や養殖飼料向けの生魚の冷凍加工や、干物製造を行っています。

天然塩を使用した干物は、佐島の地物と全国各地で揚がった魚を使用しています。それぞれ真空パックになって冷凍されておりますので、保存時も鮮度が保たれやすくなっております。

強み・特徴



生魚の冷凍機では、1日に最大約35トンの魚を冷凍加工しています。干物製造では、佐島の地物の魚と、日本各地で旬の一番おいしい時期に揚がった魚を使用しています。

主な製造品



冷凍魚
干物製品
煮干製品

主な取引先



長井水産(株)
(株)横須賀魚市場
横浜魚類(株)
大都魚類(株)

その他



工場に隣接する直売所にて各種干物の販売・全国発送を承っております。

企業概要

Instagram

https://www.instagram.com/sajima_ishikawasuisan/

業種 食料品製造業
電話番号 046-856-2187
FAX 046-856-4194
メール ishikawasuisankabu@leaf.ocn.ne.jp
住所 横須賀市佐島1-9-1
資本金 3,400万円
従業員 19名



加工の様子



冷凍庫内の様子



製品例①



製品例②



※令和6年3月31日時点の内容です。
(最新の情報と異なる場合があります)