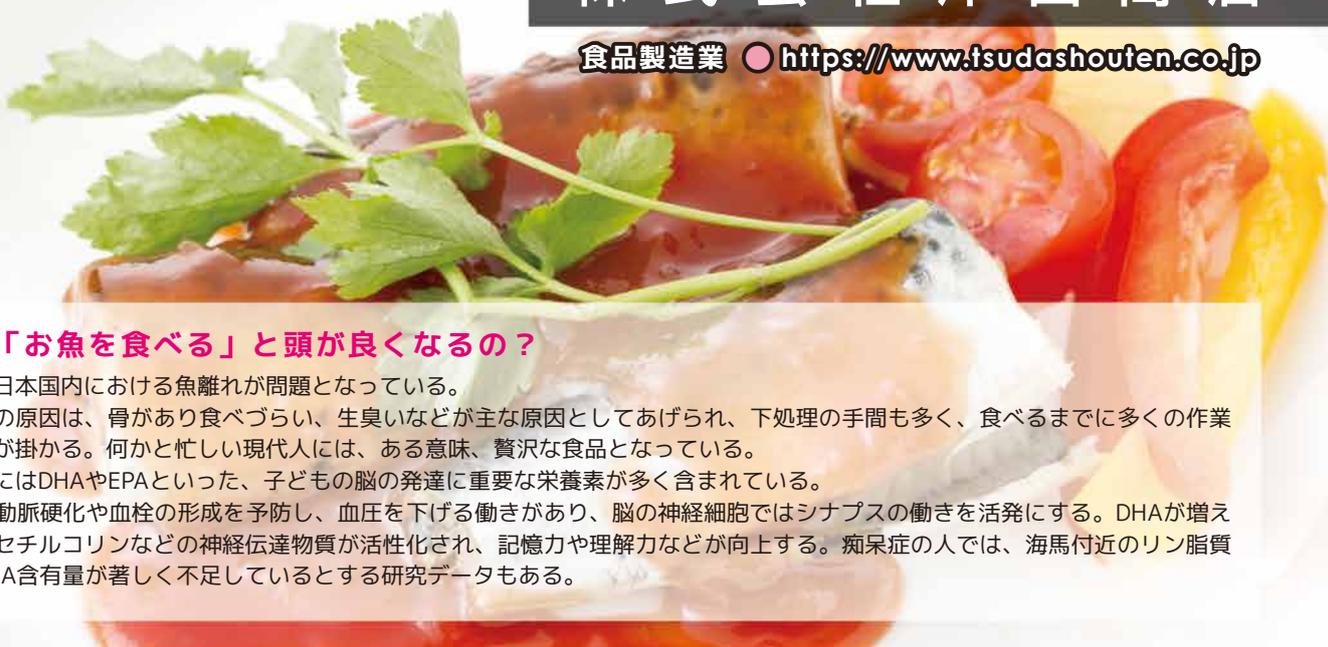


美味しい うまい 巧い



株式会社津田商店

食品製造業 ● <https://www.tsudashouten.co.jp>



なぜ「お魚を食べる」と頭が良くなるの？

昨今、日本国内における魚離れが問題となっている。

魚離れの原因は、骨があり食べづらい、生臭いなどが主な原因としてあげられ、下処理の手間も多く、食べるまでに多くの作業と時間が掛かる。何かと忙しい現代人には、ある意味、贅沢な食品となっている。

魚の脂にはDHAやEPAといった、子どもの脳の発達に重要な栄養素が多く含まれている。

DHAは動脈硬化や血栓の形成を予防し、血圧を下げる働きがあり、脳の神経細胞ではシナプスの働きを活発にする。DHAが増えるとアセチルコリンなどの神経伝達物質が活性化され、記憶力や理解力などが向上する。痴呆症の人では、海馬付近のリン脂質中のDHA含有量が著しく不足しているとする研究データもある。

美味しさをいつでも

津田商店は、イワシやサバなどの青魚を中心に、缶詰や冷凍食品を手掛ける創業88年の食品加工メーカー。

三陸の豊富な水産資源と海外を含む独自のルートを持ち、優良な原料素材を活かして、OEMやPB等を受託製造し、スーパーやコンビニなど全国の小売店で販売されている。

水産缶詰は、調理済みの魚を手軽に、おいしく食べられ、3年という賞味期限の長さから、非常食としての人気も高い。

安全×フードロス削減

冷凍食品は、全国各地の小中学校を中心に給食として提供されている。

学校給食には安全性の高さや残食率の低さを合わせもったおいしさが求められる。

津田商店は、調味料を工夫し、マスキング効果により生臭さが無く、各地域の好みにあった味付けに仕上げている。

骨まで柔らかく食べられる加工を施し、魚の栄養を余すことなく食べられる点も好評である。

これからも社会のニーズに応え、安心安全な食品作りを続けていく。

代表者からのメッセージ

常務取締役缶詰工場長
小笠原 正勝



88年という長い歴史の中でたくさんのお客様から高い評価をいただけてきました。これからも安心安全を心掛け、全国各地のお客様のご期待にお応えするため、共に食品作りに携わる仲間を探しています。「食品製造に興味がある」、「釜石で動き社会に貢献したい」、そんな方と一緒に働ける日を楽しみにしています。

キラリPoint▶▶▶



Company DATA

- 事業内容/サバやサンマを原料に用いた水産加工品の製造販売（水産缶詰・調理冷凍食品他）
- 資本金/9,900万円 ■従業員数/189名(女性114名) ■平均年齢/45歳
- 設立/1956年5月 ■売上高/32億円
- 初任給/205,440円(大卒) 174,720円(短大卒) 174,720円(専門学校卒) 144,900円(高卒)
- 福利厚生/社会保険完備、退職金制度、健康診断、社内イベント、永年勤続者表彰制度他
- 休日・休暇/日曜・祝日・その他、勤務カレンダー指定日、年間休日：120日、有給休暇

【本社所在地】 〒026-0301 釜石市鶴住居町10-30-1 ☎0193-29-1800

