



# 株式会社阿部長商店 大船渡食品

**自然**  
Create the future  
**恵み**



## 4000年以上前から続く魚食文化

「食べにくい、骨がある、下処理が必要、肉より高価」など、消費者からは、魚に対して厳しい意見が多い。Search LabsAI(google)によると、肉料理を好む割合82.4%に対し、魚料理を好む割合は、92.2%とお肉よりも好まれるのは摩訶不思議。だが実際の食事では、肉料理の摂取頻度の方が、6割以上と、何かと忙しい現代人の簡便化志向に合わないのもまた事実。

和食が世界無形文化遺産に登録され健康志向が高まり、国際的に魚食の評価が見直されている今日。魚は、もはや高価な食品になってきたのかもしれないが、魚介類には、肉と比較し季節ごとの旬がある。良質の動物性たんぱく質を含む一方で、カロリーが低いという特徴もある。魚を多く食べる人ほど脳疾患や心疾患等になりにくいなどの研究結果もある。日本の食文化は、縄文時代中期から始まったとされ、脈々と私たち日本人のDNAに刻まれている。当社は、魚こそ日本文化のルーツであるとの信念のもと、限りある天然資源を無駄にせず、水産加工業界の発展を支えていくことに挑み続けている。

## 人と海の未来をつくる

当社は、三陸のおいしい恵みを安全・安心とともに届ける水産事業と、リアス海岸の眺望・浜料理・港町文化を届ける観光事業の二つを融合させ、新たなイノベーションを創出している。最先端の機械を用いて、おいしく・食べやすい加工をするだけでなく徹底した品質管理にもこだわる。海の恵みである魚介類をおいしいままに、お客様の食卓へ届けることこそが至福の喜びとしている。

## 魚資源を全活用へ

資源の有効利用による廃棄物削減への取り組みを重視し、自然環境保護に努めている。通常は加工食品として不向きな小型魚も捨てることなく、従業員がアイデアを持ち寄って、商品化することに成功。加工食品製造の工程で排出される、骨や内臓、アラ等は、グループ会社工場では処理し魚粉に変え、買付した魚は全て製品化する。ABECHOグループは、有限資源を恒久的に残す使命感のもと、海とともに、これからも未来につなぎ、創造していく。

### 代表者からのメッセージ

代表取締役  
阿部 泰浩



会社の使命は、おいしい海の恵みを安全・安心に食卓へ届けること、人と海とのふれあいを通してかつろぎを提案することにあります。根幹にあるのは、三陸の自然環境、港町文化、水揚げされる豊富な魚種と漁量、この地で海と生きる人たちと構築している連携への誇りです。

私たち阿部長商店の各部門が力を合わせ、社員一人ひとりが「魚と海のプロフェッショナル」として、伝統を大切にしつつ、更に新しい魚食文化の醸成に挑んでいます。

### キラ★リPoint



## Company DATA

- 事業内容 / 鮮魚出荷、冷凍加工、レトルト商品製造、営業倉庫業
- 資本金 / 5,000万円 ■従業員数 / 86名(女性40名) ■平均年齢 / 41歳 ■設立 / 2010年8月 ■売上高 / 144億円
- 初任給 / 210,000円(大卒)、195,000円(短大・専門卒)、180,000円(高卒)
- 福利厚生 / 退職金制度、再雇用制度、GLTD制度(団体長期障害所得補償保険)、交通費(上限20,000円)、家賃補助半額(上限30,000円)、社員寮、定期健康診断、インフルエンザワクチン接種費用全額負担、育児・介護休業制度、結婚祝金、資格取得祝金
- 休日・休暇 / 年間休日100日程度(日曜日、会社が定める年間休日カレンダーによる)、有給休暇(入社6ヵ月後10日付与)

【本社所在地】〒022-0002 大船渡市大船渡町字欠ノ下向 1-13 ☎0192-26-6533