

活きをとどめる三陸鮮心のふるまい。

高德海産

販路拡大マッチング会向けダイジェスト版会社案内

企業PR

【石巻から世界へ『笑顔が生まれる食卓づくり』】

世界の海から前浜物まで多種多様な魚を下処理から最終製品まで一貫生産。日本はもとより、海外のお客様へもお届けします。

- 職人の技術と経験
- 近代的な工場設備
- FSSC22000認証取得

…ハードとソフトが融合した工場から作り出される水産加工品で、世界中の『笑顔が生まれる食卓づくり』に貢献致します。

主要製品・サービス

【取扱魚種】

真鱈・赤魚・鮭・鯖・鯛類・カレイ類・さんま・いわし・イカ等々、魚介類全般。

【加工対応】

下処理・卸し・切身・味付・冷風乾燥・粉付(フライ・唐揚げ)・焼き・煮・揚げ・蒸し・パック・凍結(CAS・トンネル・エアブラスト)

【調味】

塩・西京漬・粕漬・味噌漬・みりん漬・塩麹漬等々

【その他】高級漬魚詰合せギフトの製造・販売

*原料相場・味・加工・量目・納品形態等、お客様のご要望をお聞きしながら、商品づくり～納品までしっかりと対応致します。

ISO等の取得資格情報

取得名称:FSSC22000

取得年月:2013年7月5日

取得範囲:魚介類の加工・味付(非加熱性水産加工品)*工場生産品全般



～高德海産が提供できるサポート内容①～

惣菜工場

最新の設備と衛生管理の徹底された新工場です。
原料相場や末端価格を考慮しながら、お客様のご希望の仕様にお答えできますよう、生産いたします。

設備のご案内(一部抜粋)



▲自動魚処理機
さんま、いわし等を1秒間に3尾のスピードで開き、3枚卸し加工します



▲下処理室
頭・内臓等を除去後、開き、卸し等の加工。使い水は滅菌海水を使用しています。



▲シャトルコンベアー
上部縦回転と下部白ベルト横回転が交差し、粉付けされた商品を自動で凍結ラインに並べます。



▲蒸し～焼成ライン
「蒸し」「焼き」を連続ラインで。身はふっくら、皮はさっぱりと焼き上げます



▲レトルト釜×2台
レトルトはもちろん、100℃以下の温度帯での加熱も可能。3段階で温度と時間のプログラム調理も可能です。



▲滅菌海水用タンク
専用トラックで海から汲んだ海水を、特殊フィルターで濾過し、さらに殺菌します。工場内に配管され、魚の洗い水や、下味付け等の塩水として使います。

～高徳海産が提供できるサポート内容②～



▲CAS凍結機
国内最大のCAS凍結の
処理能力を有しております。

【CAS(キャス)とは？】

これまでの常識を覆す、まったく新しい理論体系から開発された組織を生かす技術、それがCAS(CELLS ALIVE SYSTEM)です。急速冷凍装置にCAS装置を組み合わせると、従来の凍結技術で損なわれていた食材の鮮度、食感、旨味、色味などを保持し、再現することができます。

引用：<http://www.abi-net.co.jp/cas/>

つまり…



三陸の恵みをより「おいしい」状態でのご提供が可能となります！

取組事例



※イメージ

冷凍なのに特別に おいしいカキフライ

CAS開発シリーズ第一弾は「カキフライ」でした。通常の冷凍品はカキの水分が離脱して、いわゆる「身の痩せた」状態のカキフライになる事が見受けられますが、CASを使う事により、揚げてもみずみずしいカキフライを作成する事ができました。【来春リリース予定となります】



※中欧料理：タラのレバーペースト

これまでにない食材の提供 「タラの肝」を部位指定販売

タラの肝は美味ですが、タラを一匹丸ごと購入した場合でないと入手が難しい側面があります。弊社では地の利を活かし、このタラの肝だけを先述の衛生管理の行き届いた環境で処理、加工し即座にCAS凍結いたします。新しい食材として、和食だけでなくフレンチ・イタリアンにもご使用頂ければと考えております。

ご相談に応じて、お客様の要望に合った冷凍のプランを設定いたします。

～高德海産が提供できるサポート内容③～



商品開発

三陸～石巻だからできる、豊富な魚種(250種～400種)を、水揚げされた漁港のそばで一貫した加工作業をいたします。

【下処理プラン】

お客様の要望に極力合わせる形で、素材の下処理を行った状態で出荷いたします。現在加工対応となっているのは、一般的な下処理・卸し・切身・味付・冷風乾燥・粉付(フライ・唐揚げ)・焼き・煮・揚げ・蒸し・パック・凍結(CAS・トンネル・エアブラスト)…となっておりますが、まずはご相談ください。

【調理プラン】

上記の処理能力に加え、地元調味料メーカーとの協同により、オリジナルの商品を調理、開発のサポートをいたします。

【カスタムプラン】

職人の技と近代技術の融合…高德海産の目指す業務体制です。長年の勤の賜物である職人による確かな目利き、素材を傷ませない素早い処理と判断能力。それをフォローする近代的な設備と衛生的な工場。これらを総動員してお客様の要望にお応えいたします。



ご相談・お問い合わせお待ちしております。
ぜひ三陸、石巻、弊社へお気軽においでください。