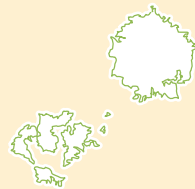


なっかし国  
石見

島根県石見地域  
(平成29年)

# 食品企業 ガイドブック

# 2017



# Iwami Food Company Guidebook

島根県

# 食品企業ガイドブック作成の目的

鳥根県は東西に長く、海や山など豊かな自然環境に生まれ、各地域には水産物や農産物などが豊富にあります。また、県内にはこれらの地域資源を活用した事業展開を行う食品製造業が多数存在しています。特に鳥根県西部の石見地域は、食品製造業の事業所数が全製造事業所数の約3割を占め、雇用の面でも製造業の従業者数の2割を占めるなど、食品製造業は主要な産業となっています。

このため、加工技術や設備に特色を持った食品企業や、原材料供給が可能な企業の情報をまとめ、企業間連携による商品開発や受託加工、原材料供給による取引促進等により、県内企業と県内外の企業との受発注機会の増加を目的として「鳥根県石見地域食品企業ガイドブック2017」を発刊いたしました。

農商工連携や6次産業化の取り組みがますます重要となる中、新たなビジネスパートナーを探している県内外の企業関係者の方や、産業振興に関わる支援機関、行政機関の方等、本ガイドブックを幅広くご活用いただき、業務の参考としていただければ幸いです。

平成29年3月

鳥根県西部県民センター  
商工労政事務所

# 索引 (分野別)

## 農産加工

(有)旭養鶏舎	1
社会福祉法人いわみ福祉会 フーズくわの木	2
(株)オーサン	3
(有)桜江町桑茶生産組合	4
風土菓子本舗 千舎ノ木	5
(有)やさか共同農場	6

## 水産加工

出雲屋蒲鉾店	7
(株)魚の屋	8
(有)岡富商店	9
(有)カネコウ中川	10
(株)シーライフ	11
(有)住江建設	12
橋本水産(株)	13
(株)ハマショウ	14
山根忠治商店	15
若女食品(株)	16
(株)和田珍味	17

## 調味料

(有)垣崎醤油店	18
----------	----

## 飲料

(株)岡田屋本店	19
(有)クボタ牛乳	20
さんべ食品工業(株)	21
(有)益田製茶	22
(株)みと	23

## その他加工

猪加工販売センター榎木の郷	24
石見食品(株)	25
社会福祉法人いわみ福祉会 ワークくわの木金城第1事業所 三隅工場	26
大田農水加工協同組合	27
(株)シャトラン	28
中央弁当	29
(有)はまや食品	30
(株)益田クッキングフーズ	31
マルハマ食品(株)	32

## 素材・原料

アグリプラント甲斐の木 (江津コンクリート工業株式会社)	33
(有)奥出雲薔薇園	34
(有)カネコウ中川	35
(有)グリーンフレッシュ	36
しまね有機ファーム(株)	37
(株)セレビア	38
(有)ディプロ	39
(株)にちはら総合研究所	40
福田水産(株)	41
真砂産業(株)	42
益田興産(株)	43
(株)みと	44
(有)やさか共同農場	45

## 研究機関

島根県産業技術センター 浜田技術センター	47
島根県水産技術センター(漁業生産部)	48

# 索引（市町別）

## 大田市

(有)旭養鶏舎	1
出雲屋蒲鉾店	7
(株)魚の屋	8
大田農水加工協同組合	27
(有)岡富商店	9
(有)奥出雲薔薇園	34
さんべ食品工業(株)	21
山根忠治商店	15
(株)和田珍味	17

## 江津市

アグリプラント甲斐の木 (江津コンクリート工業株式会社)	33
猪加工販売センター榎木の郷	24
社会福祉法人いわみ福祉会 フーズくわの木	2
(有)グリーンフレッシュ	36
(有)桜江町桑茶生産組合	4
しまね有機ファーム(株)	37
(有)住江建設	12
中央弁当	29
若女食品(株)	16

## 浜田市

石見食品(株)	25
社会福祉法人いわみ福祉会 ワークくわの木金城第1事業所 三隅工場	26
(有)カネコウ中川	10、35
(有)クボタ牛乳	20
(株)シーライフ	11
島根県産業技術センター 浜田技術センター	47

島根県水産技術センター(漁業生産部)	48
(株)シャトラン	28
橋本水産(株)	13
(株)ハマシヨウ	14
(有)はまや食品	30
福田水産(株)	41
マルハマ食品(株)	32
(有)やさか共同農場	6、45

## 益田市

(株)岡田屋本店	19
真砂産業(株)	42
(株)益田クッキングフーズ	31
益田興産(株)	43
(有)益田製茶	22
(株)みと	23、44

## 川本町

(株)オーサン	3
---------	---

## 邑南町

(有)垣崎醤油店	18
(株)セレビア	38
(有)ディプロ	39

## 津和野町

(株)にちはら総合研究所	40
風土菓子本舗 千舎ノ木	5

# 有限会社 旭養鶏舎



農場で産まれた卵を、農場内の自社工場で加工しています  
美味しくて高鮮度な卵の加工品をお届けします



1.鶏卵加工品  
2.味付け玉子包装室

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

鶏卵加工品

取引ロット 相談に応じます

納期 相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

最新の工場設備で、徹底した衛生管理を行っています

担当者 加工部責任者 竹下 幸二

連絡先 0854-85-8421

E-mail nekka@asahiegg.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
味付け玉子包装機	1	FF-220N型	毎分/20p
殻剥き機	1	EGS-2000	毎時2000コ
真空脱気装置	1	デアレーター 100型	—
玉子焼き器	1	—	毎時300本
カップシール機	3	TK-3000AS型	毎時800p
スチームコンベクション	1	—	20段
スチームチラー	1	—	20段
金属検出機	1	—	—
横の字貼り機	1	—	—
パッチフリーザー	1	—	—
パステライザー	1	—	—
除水機	1	KW-400型	—

## 会社概要

代表者 代表取締役社長 竹下 靖洋

所在地 〒699-2211  
島根県大田市波根町221-1

TEL 0854-85-8421

FAX 0854-85-7054

ホームページ <http://www.asahiegg.co.jp>

創業・設立 昭和36年12月27日

資本金 9,900万円

従業員数 60名

主要製品 鶏卵・鶏卵加工品

主要取引先 生協しまね、株式会社フーズマー  
ケットホック、株式会社キヌヤ、ラ  
ピタ、株式会社ウシオ、イオン株式  
会社等

各種認証、認定・資格等 美味しまね認証、おおだブランド認  
証



# 社会福祉法人いわみ福祉会 フーズくわの木

サツマイモを中心とした栽培・加工(焼いも・干し芋)・販売とOEM製造中心の常備食等の生産を行っています。地域の方々と連携し、より良い商品作りを目指します



干しいも

焼いも



スチームコンベクションオープン

野菜乾燥機

連続式真空ガス置換シールシステム



常備食



新含気調理殺菌機

ロータリー包装機

1.商品  
2.設備

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

・新含気調理殺菌（①食材を下処理後、素材に最適な前処理（滅菌化）または下味付け後、適性な調味料とともにバリア性のあるパウチ等に入れ、②内部の空気をいったん排出し、新たに不活性ガスを充填して密封、③パウチ等で低温短時間加熱による殺菌と調理を同時に行うことで色、形の経時変化を防止、④常温で流通、保管、販売が可能に、⑤しかも、長時間、品質劣化を防止できる特徴がある。）  
・サツマイモ加工、野菜乾燥、

**取引ロット** 少量からご相談に応じます。

**納期** 相談に応じます。

**試作の可否** 可

### 当社の特色

地産地消を応援し、安心・安全な手作り商品を提供します

**担当者** 益田 淳

**連絡先** フーズくわの木 0855-52-7185

**E-mail** w-goutsu2@fuga.ocn.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
連続式真空ガス置換シールシステム	1	FG204型	10~15袋/分
スチームコンベクションオープン	1	CM-61E	30kg/回
ショックフリーザー	1	QXF-006 SFSV1	—
野菜乾燥機	1	MH-4A	5~6kg
ガス式蒸し器	2	MST-66BT	—
回転釜	2	KGS-20型	110ℓ
ロータリー包装機	1	FF-10-230N	10~60 (袋/分)
重量チェッカー	1	DACS-S015-24	—
フードスライサー	1	FS-20	—
含気調理殺菌機	1	TGCM	—

**事業内容** 社会福祉事業

**主要製品** 焼いも・干し芋・常備食

**主要取引先** —

**各種認証、** —

**認定・資格等**

## 会社概要

**代表者** 理事長 室崎 富恵

**所在地** 〒697-0123

(本部)島根県浜田市金城町七条八559番地2

(フーズくわの木)島根県江津市二宮町神主2218

**T E L** 0855-42-0091

**F A X** 0855-42-1951

**ホームページ** www.iwamifukusikai.or.jp

**創業・設立** 昭和48年

**資本金** —

**従業員数** 485名

# 株式会社 オーサン



農産  
加工

“体に良いものを食卓へ～” をモットーに  
日々品質の向上に心がけております



1. 各種えごま商品  
2. 搾油機

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

えごまの栽培は、農薬を一切使用せず。えごまの搾油も自社にて有機専用、慣行専用と2種類に分けております。

**取引ロット** 30本から ※相談に応じます

**納期** 相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

えごま専門で加工品を多く扱い、PB提供可能  
また、OEMで弊社新商品を開発出来る会社とのコンタクトも図りたい

**担当者** 農産部 飯田 夏樹

**連絡先** 0855-74-2210

**E-mail** n\_iida@o-san.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
搾油機	2	—	6L/h
搾油機	1	—	1L/h
乾燥機	2	—	—
葉乾燥機	1	—	—
葉洗浄機	1	—	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 甚田 尚

**所在地** 〒696-1225

(本社) 島根県邑智郡川本町南佐木282-1

(農産部事務所) 島根県邑智郡川本町因原1144-2

**TEL** 0855-74-2210 (農産部事務所)

**FAX** 0855-72-2202 (農産部事務所)

**ホームページ** www.e-egoma.shop

**創業・設立** 昭和63年5月

**資本金** 2,000万円

**従業員数** 35名

**主要製品** えごま油

**主要取引先** (社)島根県物産協会、中浦食品(株)、(株)ドリームかもん

**各種認証、認定・資格等** 有機JAS、しまねエコファーマー



# 有限会社 桜江町桑茶生産組合

『美味しさ、安心、そして生きがい』

桑の葉を基にお客様にご満足いただける商品を提供します



1.有機桑茶商品  
2.ブランチングライン

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

農産物の乾燥及び粉碎等

取引ロット 相談に応じます

納期 相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

農業6次化（生産・加工・販売）を実践しています

担当者 取締役副社長 古野利路

連絡先 0855-92-0547

E-mail info@kuwakuwa.tv

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
ブランチングライン	2	—	200kg/h
ベルト式乾燥ライン	2	—	200kg/h
バッチ式乾燥機	7	—	600kg/回
ティーバック加工機	1	—	3,000包/h
真空包装機	1	—	50個/h
風力選別機	2	—	200kg/h
金属探知機	2	—	—
レーザー印字機	1	—	—
パルパーフィニッシャー	1	—	—
圧搾器	1	—	—
ボールミル機	1	—	20~40kg/回
粉碎機	2	—	—
ラボ乾燥機	1	—	20kg/回
急速冷凍庫	1	—	-51℃.80ℓ
直火式焙煎機	2	—	—
スチームニーダー	1	—	—

## 会社概要

代表者 代表取締役 古野俊彦  
所在地 〒699-4221  
島根県江津市桜江町市山507-1  
TEL 0855-92-0547  
FAX 0855-92-0676  
ホームページ www.kuwakuwa.tv  
創業・設立 平成12年  
資本金 3,500万円  
従業員数 30名

主要製品 桑茶、桑の実ジャム、桑青汁、桑葉つぶ等  
主要取引先 しまね有機ファーム(株)  
各種認証、認定・資格等 有機JAS認定圃場及び加工場を所有





お菓子づくりは土づくりから、お届けしたいのは、  
身体にやさしい素材を生かした健やかな風土菓子です



1.各種風土菓子  
2.石窯

### 取引概要

#### 得意とする加工内容、技術

地元で採れた原材料を使用した「風土菓子」の製造

**取引ロット** 少量からご相談に応じます

**納期** 7～10日間 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

#### 当社の特色

地元の減農薬やこだわった原材料を使った商品づくり

**担当者** 青木 登志男

**連絡先** 0856-72-1855

**E-mail** chisya@sun-net.jp

### 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
石窯	1	—	5 kg/回
裏ごし機	1	—	300kg/h
冷蔵庫	1	—	3坪
冷凍庫	1	—	3坪
ラベラー	1	—	—
真空包装機	1	—	10個/分
栗ペースト機	1	—	40kg/回

### 会社概要

**代表者** 青木 登志男

**所在地** 〒699-5621

島根県鹿足郡津和野町内美518-1

直営店 小さな農家レストラン

〒699-5605 島根県鹿足郡津和野町後田駅前通り

**T E L** 0856-72-1855 (直営店)0856-72-1455

**F A X** 0856-72-1855 (直営店)0856-72-1455

**ホームページ** [www.sun-net.jp/~chisya/index.html](http://www.sun-net.jp/~chisya/index.html)

**創業・設立** 昭和56年

**資本金** —

**従業員数** 3名

**主要製品** 津和野栗の加工品（羊羹、最中、ペースト等）、山菜・野菜の菓子、石窯パン、木灰蒟蒻等

**主要取引先** ㈱キヌヤ、道の駅、にほんばし島根館等

**各種認証、認定・資格等** —



# 有限会社 やさか共同農場

健康な食生活を支え、生産者の誇りがこもった安全でおいしい商品をお届けします。

有機農産物の生産及び加工を行っています。



## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

味噌、甘酒、こうじなどの発酵食品に関すること

**取引ロット** 要相談。最低ロットあり。

**納期**  
要相談。期間限定など商品により異なります。

**試作の可否** 要相談。事前にお問合せください。

### 当社の特色

原料の生産から加工まで一貫した管理を行っています。

**担当者** 佐藤 大輔

**連絡先** 0855-48-2510

**E-mail** yasaka@sx.miracle.ne.jp

## 会社概要

**代表者** 佐藤 大輔  
**所在地** 島根県浜田市弥栄町三里八38番地  
**TEL** 0855-48-2510  
**FAX** 0855-48-2066  
**ホームページ** [http://fish.miracle.ne.jp/sennin-g/yasaka/yasaka\\_backup/nojo\\_home.html](http://fish.miracle.ne.jp/sennin-g/yasaka/yasaka_backup/nojo_home.html)  
**創業・設立** 創業 1972年 / 設立 1989年  
**資本金** 1000万円  
**従業員数** 15名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
味噌製造充填に関する設備一式			
糀製造充填に関する設備一式			
甘酒製造充填に関する設備一式			

**主要製品** 味噌、糀、椎茸、大豆、米、野菜の生産・販売

**主要取引先** 自然食品、オーガニック関連の小売店や宅配業者など

**各種認証、認定・資格等** 食品衛生営業許可、有機農産物・加工食品認定など

# 出雲屋蒲鉾店

日本海の天然の素材そのままに



水産加工



1.野焼き、蒲鉾、天ぷら  
2.各種水産練製品

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

水産練製品の製造

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

主に地元産原料を使用して、蒲鉾を主体とした各種水産加工品の製造が可能です

**担当者** 専務 長見 直行

**連絡先** 0854-88-2952

**E-mail** izumoya@ginzan-tv.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
野焼き成形機	3	—	8本/分
天ぷら成形機	1	—	30個/分
らい漬機	3	—	80kg、60kg×2
蒸し釜	4	—	—
魚洗機	1	—	50kg
冷凍庫	1	—	8坪
冷蔵庫	1	—	4坪
金属探知器	1	KD802A	Fe0.5/SUS0.9
充填機	1	—	30kg/h
自動天ぷら釜	1	—	400枚/h
真空機	1	—	—

## 会社概要

**代表者** 長見 克己  
**所在地** 〒699-2301  
島根県大田市仁摩町仁万777-1  
**TEL** 0854-88-2952  
**FAX** 0854-88-4206  
**ホームページ** izumoya.web.fc2.com/  
**創業・設立** 昭和35年  
**資本金** —  
**従業員数** 7名

**主要製品** 蒲鉾、各種水産練製品、豆腐  
**主要取引先** 地元スーパー、直販  
**各種認証、認定・資格等** おおだブランド認証  
全国蒲鉾品評会  
水産庁長官賞、特別賞  
全国水産加工たべもの展  
大阪府知事賞



# 株式会社 魚の屋

海産・農産物で人々の健康的な食生活に  
貢献できる企業を目指します



乾物製造手詰めライン



ふりかけ製造ライン



乾物製造半自動充填ライン



乾物製造全自動充填ライン

1.各種商品

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

乾燥海産物・農産物加工、ウエットタイプふりかけ、あご・のど黒等のだしパック他

**取引ロット** 商品毎にてご相談  
**納期** 相談に応じます  
**試作の可否** お土産品のOEMサンプル品  
**当社の特色**

お土産品のOEM可能（だしパック）

**担当者** 中尾 仁  
**連絡先** TEL 0854-84-8021  
FAX 0854-84-8093  
**E-mail** uonoya@uonoya.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
全自動充填機（乾物）	1台	—	14000個/日
半自動充填機（乾物）	1台	—	8000個/日
全自動充填機（ふりかけ）	2台	—	25000個/日
だしパック充填機	2台	—	30000個/日
金属探知機	6台	—	—
攪拌機	2台	—	—
乾燥機	2台	—	—
塩蔵機	1台	—	—
スチーム機	1台	—	—

## 会社概要

**代表者** 中島勝徳  
**所在地** 〒694-0031  
島根県大田市静間町213-11  
**TEL** 0854-84-8021  
**FAX** 0854-84-8093  
**ホームページ** <http://www.uonoya.co.jp>  
**創業・設立** 創業明治10年  
**資本金** 3000万円  
**従業員数** 55名

**主要製品** わかめ乾燥品・農産乾物・のり乾燥品  
**主要取引先** 全国卸問屋  
**各種認証、認定・資格等** 島根県 ふるさと認証食品  
(島根県産 板わかめ)

# 有限会社 岡富商店



水産加工

顧客第一主義で、お客さんに喜んで頂ける商品造りを心がける  
「良い商品は良い原料から」をモットーに大田の「一日漁<sup>®</sup>」「旬獲れ<sup>®</sup>」  
の魚にこだわった安心で安全な商品造りをしています



1.各種一夜干  
2.原魚の前処理

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

「一日漁<sup>®</sup>」「旬獲れ<sup>®</sup>」の魚の鮮度・旨さを活かした商品造り

### 取引ロット

一夜干：40～60、珍味箱：10～  
珍味袋：40～  
※商品により異なり、相談に応じます

納期 受注後3日

試作の可否 可

### 当社の特色

「一日漁<sup>®</sup>」「旬獲れ<sup>®</sup>」の原材料にこだわり、味の良い高品質の商品を提供できる

担当者 代表取締役 岡田 明久

連絡先 0854-82-3975

E-mail oneday-fish@okatomi.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷凍庫	3	プレハブ	10 t
冷蔵庫	3	プレハブ	—
冷風乾燥機	1	冷風	—
魚割機	1	中型	—
焼機	1	—	—
ローラー機	1	—	—
バック機	1	—	—
シュリンク機	1	—	—
金属探知機	1	—	—

主要製品 甘鯛一夜干、白いか一夜干、のどぐろ一夜干、エテかれい一夜干、さば塩辛

主要取引先 島根県物産観光館、中浦食品(株)  
各種認証、認定・資格等 登録商標：一日漁・旬獲れ  
おおだブランド認証

## 会社概要

代表者 代表取締役 岡田 明久  
所在地 〒694-0051  
島根県大田市久手町波根西1988-3  
TEL 0854-82-3975  
FAX 0854-82-9357  
ホームページ www.okatomi.jp/  
創業・設立 昭和25年5月  
資本金 300万円  
従業員数 17名



# 有限会社 カネコウ中川

浜田港で水揚げされた新鮮な魚を熟練技術で加工し、  
お客様のご要望に応じて、小ロットからお届けします



1.ふぐ味酛干  
2.鮮魚の加工作業

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

塩干物の製造、ふぐ処理

**取引ロット** 小ロットから相談に応じます

**納期** 1週間程度 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

浜田港で水揚げされた新鮮な魚を、熟練技術で加工し、  
お客様のご要望に応じて小ロットから対応可能です

**担当者** 取締役 中川 宏

**連絡先** 0855-22-0936

**E-mail** gazan@kn-nakagawa.com

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷凍冷蔵庫	1	—	500t/-25℃
急速冷凍庫	1	—	5t/-35℃
冷蔵庫	2	—	各2t/-0℃
冷風乾燥機	1	—	—
温風乾燥機	1	—	—
魚焙焼機	1	—	—
ヘッドカッター	1	—	—
割裁機	1	—	50~100匹/分
バンドソー	1	—	—
皮剥機	2	—	—
フグ棘皮剥機	1	—	—
鱗取り機	2	—	ハンドタイプ
オートシーラー	1	—	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 中川 宏

**所在地** 〒697-0052  
島根県浜田市港町279番地

**TEL** 0855-22-0936

**FAX** 0855-22-2515

**ホームページ** www.kn-nakagawa.com

**創業・設立** 昭和39年2月

**資本金** 1,000万円

**従業員数** 18名

**主要製品** ふぐ味酛干、各種一夜干  
**主要取引先** 中央魚類(株)、(株)大水、(株)井上商店等  
**各種認証、  
認定・資格等** —

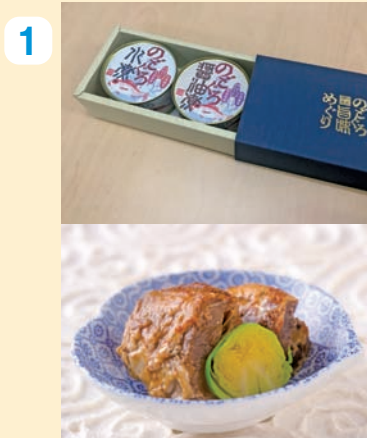
# 株式会社 シーライフ



水産加工

『地元で根付いた企業にしたい！』

浜田港で水揚げされた魚の加工・地産にこだわった新製品の開発に日々まい進しています



1.のどぐろ加工品  
(のどぐろ缶詰旨味便り)  
2.どんちっち干物

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

塩干物、味噌干しの製造

**取引ロット** 小ロットからご相談に応じます

**納期** 4日～ ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

小ロットから対応可能です

**担当者** 代表取締役 河上 清志

**連絡先** 0855-23-3105

**E-mail** sea\_life@nifty.com

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷風乾燥機	1	—	3坪
割さい機	1	TOYO-811	50~100匹/分
冷凍庫	3	PUA-30LE7	1坪、3坪、10坪
冷蔵庫	1	—	3坪

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 河上 清志  
**所在地** 〒697-0017  
 島根県浜田市原井町907番地2  
**TEL** 0855-23-3105  
**FAX** 0855-23-3117  
**ホームページ** www.sealife-hamada.net/  
**創業・設立** 平成21年5月  
**資本金** 300万円  
**従業員数** 20名

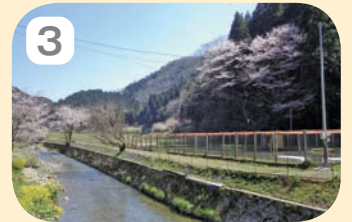
**主要製品** どんちっち（アジ、のどぐろ、カレイ）の干物、のどぐろ加工品  
**主要取引先** (株)三越伊勢丹フードサービス、リンベル(株)、(株)ワンステップ、(株)マックスパワー、(株)明治屋  
**各種認証、認定・資格等** —



# 有限会社 住江建設

『人を愛し、己を愛し、地域を愛す』何事にも思いやりの気持ちを大事にします。

出来る限りの要望は対応しますので、何でもご相談ください。



1.加工場  
2.ほんもろこ  
3.養魚場

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

焼き加工、真空包装

### 取引ロット

出来る限りの要望は対応しますので、ご相談下さい。

### 納期

出来る限りの要望は対応しますので、ご相談下さい。

### 試作の可否

可

### 当社の特色

販売製造許可取得及び衛生管理の整った施設（保健所指導）。

担当者 右田哲也

連絡先 0855-92-0333

E-mail tetuya-m@sumie-kk.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
スチコンオープン	1	TSCO-4GBC	-
包装真空機	1	TVS-6000	-

## 会社概要

代表者 田中 聖 (たなかまさし)  
所在地 島根県江津市桜江町谷住郷1802-1  
TEL 0855-92-0333  
FAX 0855-92-1245  
ホームページ <http://www.sumie-honmoroko.com/>  
創業・設立 昭和50年  
資本金 2,000万円  
従業員数 20名

主要製品 ほんもろこ、ほんもろこ加工品  
主要取引先 旅館、飲食店、おみやげ店  
各種認証、認定・資格等 魚介類販売業、そうざい製造業



# 橋本水産 株式会社

魚食文化の継承・拡充・拡販



水産  
加工

1



2



1.各種カレイ干物  
2.冷風乾燥機

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

一夜干カレイの製造

**取引ロット** 1,000匹程度 ※相談に応じます

**納期** 1～2週間 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

高い乾燥能力と急速冷凍能力を生かして、製造リードタイムを短縮し、鮮度を保った状態で商品をお届けします

**担当者** 販売促進課 課長 桑原 健治

**連絡先** 0855-22-0623

**E-mail** hsmtbr-c@fine.ocn.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
スパイラル式冷風乾燥機	1	—	1,000kg/h
冷風乾燥機	2	—	1,000kg/h
トンネルフリーザー	1	—	500kg/h
急速冷凍庫	2	—	1,000kg/h
冷蔵庫	3	—	3,000 t
重量選別機	2	—	100匹/分
自動鱗取り機	2	—	100匹/分
ラベラー	1	—	60パック/分
自動包装機	1	—	60パック/分
金属探知器	2	—	Fe1.2/SUS2.5

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 橋本 茂男

**所在地** 〒697-0017

(本社) 島根県浜田市原井町3050-21

(殿町工場) 島根県浜田市殿町104-1

**T E L** 0855-22-0623

**F A X** 0855-22-7735

**ホームページ** <https://hsmtbrs.themedia.jp>

**創業・設立** 昭和39年

**資本金** 1,200万円

**従業員数** 42名

**主要製品** 乾魚(カレイ一夜干)

**主要取引先** イオン(株)、  
(株)セブン&アイHLDGS等

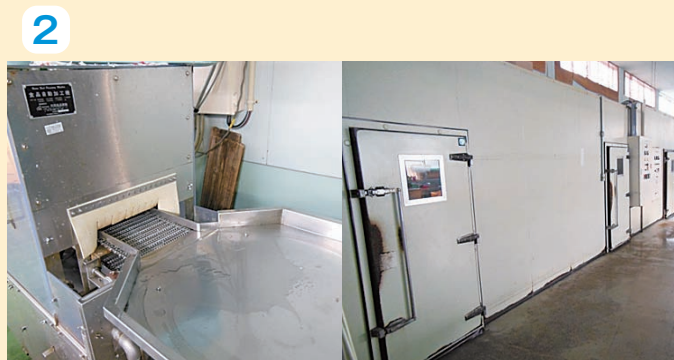
**各種認証、** —

**認定・資格等**



# 株式会社 ハマシヨウ

新鮮な原料を使い、安心して美味しい商品作りを心掛けております。



1.ふぐ味佃干  
2.(左) 自動ウロコ取り機 (右) 乾燥機

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

一夜干し・味佃干し等

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

温風・冷風乾燥機を使用し上質な干物を製造

**担当者** 内田和彦

**連絡先** 0855-23-6335

**E-mail** hamasyou-toshi@live.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷風乾燥機	2	—	—
温風乾燥機	1	—	—
自動ウロコ取り機	1	—	—
割さい機	3	TOYO-811	—
魚洗機	3	—	—
真空包装器	1	—	—
シュリンク包装機	1	三興ASL-250	—
自動バック包装機	1	—	—
金属探知機	1	—	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 内田和彦

**所在地** 島根県浜田市原井町3050-58

**TEL** 0855-23-6335

**FAX** 0855-23-4314

**ホームページ** www.hamasyou-hamada.jp/

**創業・設立** 平成元年

**資本金** 1,000万円

**従業員数** 25人

**主要製品** 各種干物

**主要取引先** 株式会社うおいち 等

**各種認証、** —

**認定・資格等**

# 山根忠治商店

地元産の原料を使用した煮干し、出汁を製造しています



水産加工



1.煮干、出汁商品  
2.煮干原魚自動処理装置

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

煮干し、乾魚、鯖寿司、イカめし

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 1週間程度 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

島根県内で唯一、煮干し製造ができます

**担当者** 代表 山根 忠治

**連絡先** 0854-88-2018

**E-mail** \_\_\_\_\_

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
煮干原魚自動処理装置	1	(株)カネヤス	2,000kg/h
温風乾燥機	3	—	—
真空包装機	1	TV800	—
冷蔵庫	1	—	3坪
冷凍庫	1	—	5坪
冷凍庫	1	—	1.5坪

## 会社概要

**代表者** 山根 忠治  
**所在地** 〒699-2301  
島根県大田市仁摩町仁万1987-89  
**TEL** 0854-88-2018  
**FAX** 0854-88-2099  
**ホームページ** \_\_\_\_\_  
**創業・設立** 昭和37年  
**資本金** \_\_\_\_\_  
**従業員数** 2名

**主要製品** 煮干し（アジ、イワシ、ノドグロ、小鯛）、出汁（ダシ）、鯖寿司、鮮魚、乾魚  
**主要取引先** 浜田お魚センター  
島根県物産観光館等  
**各種認証、認定・資格等** \_\_\_\_\_



# 若女食品 株式会社

わが社は、心をこめてお客様のために「きれい」「おいしい」「安心」な食品を提供して、健康で楽しい食シーンの演出を想像します

1



2



1.(左) 真あじフィーレ (右) 鍋工房  
2.検査状況

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

冷凍食品、練り製品、寿司ネタの製造

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 1週間程度 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

ニーズに対応した商品開発、高品質な商品づくり

**担当者** 工場長 国田 一 義

**連絡先** 本社 0855-52-2468  
浜田工場 0855-25-0567

**E-mail** —

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
急速凍結装置	—	—	—
冷凍保管庫	—	—	—
冷蔵保管庫	—	—	—
播漬機	—	—	—
各種成型機	—	—	—
豆腐製造機	—	—	—
フライヤー	—	—	—
蒸し釜	—	—	—
包装機	—	—	—
真空包装機	—	—	—
金属検出機	—	—	—
X線検出機	—	—	—
フィレマシナー式	—	—	—
ウエイトチェッカー	—	—	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役社長 住田 真一  
**所在地** 本社工場 島根県江津市渡津町961番地4  
 浜田工場 島根県浜田市原井町3050-8  
**TEL** 本社工場 0855-52-2468  
 浜田工場 0855-25-0567  
**FAX** 本社工場 0855-52-5014  
 浜田工場 0855-25-0568  
**ホームページ** 本社工場 [www.wakashoku.jp/](http://www.wakashoku.jp/)  
 浜田工場 [www.bb-koubou.jp/](http://www.bb-koubou.jp/)

**創業・設立** 創業 明治40年  
**資本金** 4,000万円  
**従業員数** 150名  
**主要製品** 冷凍食品、練り製品、寿司ネタ  
**主要取引先** 大手量販、商社等  
**各種認証、認定・資格等** ISO22000 (本社工場)

# 株式会社 和田珍味

国産天然原料を使用しています



水産加工



1.ふぐ味酛干  
2.ふぐだし茶漬け

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

水産物の燻製、味酛干、一夜干

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

国産原料を使用した高品質な商品

**担当者** 代表取締役 和田 信三

**連絡先** 0854-87-0611

**E-mail** wada@wadachinmi.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
燻製機(冷・温燻)	1	—	—
冷凍庫	1	—	—
冷蔵庫	2	—	—
急速凍結庫	1	—	—
真空包装機	1	—	—
乾燥機	2	—	—
重量選別機	1	—	—
包装機	1	—	—
焼機	2	—	—
その他加工機有			

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 和田 信三

**所在地** 〒694-0035

(本社・工場) 島根県大田市五十猛町1559-3

(本店) 島根県大田市五十猛町1550-1

(石見銀山店) 島根県大田市大森町八79

福乃和(出雲大社店) 島根県出雲市大社町杵築南837-2

**T E L** (本社・工場) 0854-87-0611

**F A X** (本社・工場) 0854-87-0844

**ホームページ** wadachinmi.co.jp

**創業・設立** 大正12年

**資本金** 1,000万円

**従業員数** 41名

**主要製品** ふぐ加工品(味酛干・一夜干・燻製等)、各種水産加工品

**主要取引先** 百貨店、有名店

**各種認証、認定・資格等** 地域資源認定



# 有限会社 垣崎醤油店

“醸魂”

自らの心を醸し、お客様に喜んでいただける商品造りを目指します



- 1.平成28年8月 工場を新設
- 2.四代目 垣崎宏次です！心を込めて製造しております

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

醤油加工品

取引ロット 120~500本 ※相談に応じます

納期 1~2週間 ※相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

発酵・醸造に関する製品作り

担当者 工場長 垣崎 宏次

連絡先 0855-95-0321

E-mail kakizaki@sx.miracle.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
蒸煮缶	1	フジワラ	500kg
圧搾機	1	ヤマザキ	700kg/回
ラベラー	1	タムラ	30本/分
発酵タンク	24	木桶	1,440ℓ/本
製麹機	2	フジワラ	720k/台
金属探知機	1	—	—
殺菌庫	1	アラハタ	700個/時間
麦いり機	1	山崎鉄工	400kg/時間
充填機	1	アラハタ	700個/時間

## 会社概要

代表者 代表取締役 垣崎 正紀  
 所在地 〒696-0102  
 島根県邑智郡邑南町中野1046  
 TEL 0855-95-0321  
 FAX 0855-95-1186  
 ホームページ www.kakizaki-s.com/  
 創業・設立 大正10年  
 資本金 300万円  
 従業員数 8名

主要製品 醤油、味噌、各種調味料、麴製品等  
 主要取引先 直販、各地域量販店等  
 各種認証、認定・資格等 日本農林規格認定工場（醤油）  
 島根県優秀専門技能者（農産加工）  
 厚生労働大臣認定 二級技能士（みそ製造業）  
 有機JAS認定工場

# 株式会社 岡田屋本店



飲料

食事を楽しく美味しく！  
焼酎にしたいものがあれば何でもご相談下さい。



1.蔵

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

色々な農産品を使った焼酎の製造

**取引ロット** 応相談

**納期** 受注後概ね6カ月

**試作の可否** 否

### 当社の特色

ヤーコン、菊芋、山葵、栗等の焼酎を製造経験あり。

**担当者** 大谷 弘二

**連絡先** 0856-22-0127

**E-mail** info@kikuyasaka.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
パウチ袋充填機	1台		1000袋/H
瓶充填機	2台		
液化糖化装置	1台		
蒸留機	1台		
金属探知機	1台		

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 大谷 嘉孝  
**所在地** 島根県益田市染羽町5番7号  
**TEL** 0856-22-0127  
**FAX** 0856-23-6747  
**ホームページ** <http://www.kikuyasaka.co.jp>  
**創業・設立** 明治5年創業、昭和29年設立  
**資本金** 1,450万円  
**従業員数** 7名

**主要製品** 清酒、リキュール、単式蒸留焼酎、甘酒等食品

**主要取引先** コストコ・ホールセール・ジャパン(株)、イオンリテール(株)、(株)ドン・キホーテ他

**各種認証、認定・資格等** ——



# 有限会社 クボタ牛乳

安全・安心・確実をモットーに、  
お客様の健康で明るい豊かな生活に貢献します



1.殺菌室  
2.充填室

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

牛乳、発酵乳 アイスクリーム等の製造

### 取引ロット

PBの場合～1,000mlパック 600本より

**納期** 受注後1～3日

**試作の可否** 可

### 当社の特色

衛生的な設備、小ロットでの製造が可能、  
大型紙容器ESL対応

**担当者** 代表取締役 久保田 英 治

**連絡先** 0855-22-0341

**E-mail** milkeiji@gaea.ocn.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
UHT殺菌機	1	岩井機械	3,000ℓ/h
充填機ℓ (ESL)	1	深尾精機	3,000本/h
充填機200ml	1	深尾精機	5,500本/h
カップ充填機	1	四国化工機	1,200ヶ/h
壺詰機	1	深尾精機	2,000本/h
アイスクリームフリーザー	1	末次興産	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 久保田 英 治

**所在地** 〒697-0017  
島根県浜田市原井町907番地

**T E L** 0855-22-0341

**F A X** 0855-22-0343

**ホームページ** —

**創業・設立** 大正3年

**資本金** 2,000万円

**従業員数** 23名

**主要製品** 牛乳、乳製品

**主要取引先** 島根県学校給食会  
(株)イオンリテール、(株)キヌヤ  
(株)デイリーフーズ

**各種認証、  
認定・資格等** 総合衛生管理製造過程 (HACCP)  
牛乳・乳製品



# さんべ食品工業 株式会社



飲料

世界遺産と国立公園のある町「島根県大田市」で、地元産の食材を使い、安全・安心でおいしい商品を作ることをモットーに食品製造を行っています



1.各種ジャム商品  
2.ケトルミキサー

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

ジャム加工・瓶詰め・袋詰め、清涼飲料水（炭酸飲料水）の製造

### 取引ロット

100～3,000本程度  
※小ロットから相談に応じます

**納期** 2週間程度 ※相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

ジャム及び清涼飲料水は、有機JASの商品も製造します

**担当者** 代表取締役 勝部 邦彦

**連絡先** 0854-82-0863

**E-mail** kkatube@iwami.or.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
ケトルミキサー	1	M80	80kg
バルバー	1	—	100kg/h
充填機	1	KG11	100kg/h
飲料水充填ライン	3種	—	500～2,000本/h
蒟蒻製造ライン	1	—	2,800kg/日
冷蔵庫	1	三洋電機	2坪
冷凍庫	1	三菱電機	1.5坪
サツマイモ洗い機	1	—	200kg/h
サツマイモ皮むき機	1	—	200kg/h
包装機	4	—	—
金属探知器	1	アンリツ	Fe1/SUS3
真空包装機	1	—	20袋/分
搾汁機	1	丸井工業	—
高速度ミキサー	2	アイホ	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 勝部 邦彦  
**所在地** 〒694-0064  
 島根県大田市大田町大田イ403-5  
**TEL** 0854-82-0863  
**FAX** 0854-82-6686  
**ホームページ** www.sanbe-sweet.com  
**創業・設立** 昭和7年  
**資本金** 1,955万円  
**従業員数** 10名

**主要製品** ジャム、清涼飲料水（ラムネ、炭酸飲料水 外）、コンニャク  
**主要取引先** 企業組合ワーカーズコレクティブ 凡、全日食俵等  
**各種認証、認定・資格等** 有機JAS、おおだブランド認証 製造免許（清涼飲料水、菓子）



# 有限会社 益田製茶

～おいしいお茶を味わう贅沢な時間～



1. カテキンを食べるお茶（煎茶、玄米茶）  
2. 自動粉砕機

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

粉末加工

取引ロット 1 kg ～ ※相談に応じます

納期 1週間～ ※相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

抹茶より細かな粒子にできます

担当者 代表取締役 渡邊 義之

連絡先 0856-22-6977

E-mail info@ee-ocha.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
自動ティーバック充填包装機	1	FSP-D	—
自動立体抽出三角バック包装機	1	FP-50S	—
縦型三方シールガス充填包装機	1	FPG-K1	—

## 会社概要

代表者 代表取締役 渡邊 義之

所在地 〒698-0017  
島根県益田市七尾町10-35

TEL 0856-22-6977

FAX 0856-22-6983

ホームページ www.rakuten.co.jp/masudaseicha/

創業・設立 昭和35年4月

資本金 1,000万円

従業員数 10名

主要製品 どくだみ万葉茶、カテキンを食べるお茶等

主要取引先 イオン(株)、日清医療食品(株)  
(株)ローソン、(株)イズミ、(株)キヌヤ

各種認証、  
認定・資格等

# 株式会社 みと



飲料

清涼飲料水、各種調味料、農産加工品の  
小ロット少量委託生産、受託製造、加工特産品開発支援を承ります



1.各種柚子商品（清涼飲料水、調味料）  
2.半自動充填機

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

清涼飲料水、各種調味料の小ロット委託生産

**取引ロット** 相談に応じます

**納期** 相談に応じます

**試作の可否** 可

### 当社の特色

小ロットでの製造が可能ですので、各種農産加工品開発  
のご支援が出来ます

**担当者** 工場長 椋木 真司

**連絡先** 0856-52-2088

**E-mail** info@kk-mito.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
調理用二重釜	2	—	200ℓ
打栓機	1	SC-8	2,000本/h
半自動充填機	2	4本立て	600本/h
半自動充填機	1	8本立て	2,000本/h
直火釜	1	DGK-45N	100ℓ
直火釜(攪拌機付)	1	Ar-1-06	50ℓ
压榨機	1	150S・B	100ℓ
高速度ミキサー	1	MX-40S	10ℓ
混合機	1	CS-20E	10ℓ
フードスライサー	1	E-SA	100kg/h
蒸気殺菌機	1	SB-2-60D	300個/h
冷風乾燥機	1	—	100kg/回
自動シュリンク機	1	T-350	1,000本/h

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 山根 哲朗  
**所在地** 〒698-0203  
島根県益田市美都町都茂846番地  
**TEL** 0856-52-2088  
**FAX** 0856-52-2170  
**ホームページ** www.kk-mito.co.jp  
**創業・設立** 平成2年  
**資本金** 1,404万円  
**従業員数** 6名

**主要製品** 清涼飲料水、各種調味料  
**主要取引先** (株)キヌヤ、近隣道の駅等  
**各種認証、認定・資格等** —

その他  
加工



# 猪加工販売センター榎木の郷

地元の良質な天然猪にこだわりお客様のご要望に年中対応いたします。  
きめ細かな手作業で大量生産ではできない商品をご提案します。



1.猪を使った中華まん作業風景  
2.猪を使った加工品5点盛り  
3.猪の一次産業を担う猟友会の皆さん

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

猪肉を使った加工品

取引ロット 相談に応じます

納期 3日

試作の可否 可

当社の特色

高齢者の生き甲斐を見出し熟練の作業が特色です。

担当者 和田祐子

連絡先 島根県江津市桜江町大貫57-1

E-mail shishi@iwamicatv.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
真空包装機	1		
冷凍庫	2		1坪
冷凍庫	3		
コンテナ冷蔵庫	1		2 t
金属探知機	1		
冷凍スライサー	1		

## 会社概要

代表者 代表者 千代延敏之  
所在地 島根県江津市桜江町大貫57-1  
TEL 0855-93-0881  
FAX 0855-93-0881  
ホームページ <http://shishi.ocnk.net/>  
創業・設立 平成16年  
資本金 —  
従業員数 8名

主要製品 弁当、惣菜、猪肉各種加工品  
主要取引先 道の駅、リフレパークきんたの里、風の国  
各種認証、  
認定・資格等 —

# 石見食品 株式会社

中国地方で有数の生産能力を備え、品質を重視した商品づくりをしています



その他  
加工



1.木綿豆腐  
2.豆腐製造ライン（本社工場）

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

木綿豆腐等

取引ロット 相談に応じます

納期 相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

品質、衛生管理と味の追求

担当者 営業係長 上埜 茂雄

連絡先 (本社工場) 0855-28-1211

E-mail mail@iwami-foods.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
木綿・絹豆腐製造ライン	2	16号型、6B型	1,500丁/時
充填豆腐ライン	1	ミニ、袋豆腐	—
厚揚げライン	2	—	—
がんもライン	1	—	—
油揚げライン	5	短冊、寿司	—
くずきりライン	1	—	—
切り揚げライン	1	—	—

## 会社概要

代表者 代表取締役 石田 浩志

所在地 〒697-0006

(本社工場) 島根県浜田市下府町388-60

(油揚げ工場) 島根県浜田市下府町327-92

T E L 0855-28-1211

F A X 0855-28-3330

ホームページ www.iwami-foods.co.jp

創業・設立 昭和38年

資本金 3,000万円

従業員数 60名

主要製品 豆腐、油揚げ、厚揚げ

主要取引先 各地域の量販店、卸、惣菜工場等

各種認証、—

認定・資格等

その他  
加工



# 社会福祉法人 いわみ福祉会 ワークくわの木金城第1事業所 三隅工場

- ・地元フルーツ果実を小ロットから受託加工(ジャム・ジュレ等)致します
- ・地産地消を応援する活動を通じて、お客様に喜ばれる商品作りを目指します

1



2



- 1.各種商品 (ジュレ・ジャム)
- 2.(左)自動シール機 (右)ハンドシール機

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

果物の一次加工 (ジャム瓶詰め・袋詰め)、ジュレ製造

取引ロット

一次加工 (ジャム) ~ 1kg ※ご相談に応じます  
ジュレ~50個 ※ご相談に応じます

納期 ご相談に応じます

試作の可否 ご相談に応じます

当社の特色

地産地消を応援し、安心・安全な手作り商品を提供します

担当者 三隅工場 職業指導員 島田 大輔

連絡先 (三隅工場) TEL/FAX0855-32-2632

E-mail spvs52a9@honey.ocn.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
自動シール機 (ジュレ製造)	1	IB-130型	2,000個/日
ハンドシール機 (ジュレ製造)	1	BN-03型	500個/日
ガステーブル (果物一次加工)	1	RGT- 0963B	—
冷凍庫	1	—	—
冷蔵庫	1	—	—
シーラー	1	—	—
電熱オープン	1	JE42TPP	—
ミキサー	1	MT-30H	—

## 会社概要

代表者 理事長 室崎 富恵

所在地 〒697-0123

(本部) 島根県浜田市金城町七条八559番地2

(三隅工場) 島根県浜田市三隅町向野田81番地6

TEL 0855-42-0091

FAX 0855-42-1951

ホームページ www.iwamifukushikai.or.jp

創業・設立 昭和48年

資本金 —

従業員数 485名

事業内容 社会福祉事業

主要製品 果物の一次加工 (ジャムなど)、フルーツジュレ

主要取引先 —

各種認証、  
認定・資格等 —

# 大田農水加工 協同組合

その他  
加工

地元農畜産物使用ライスバーガー、グラタン、焼き物、鮮魚薄造り、柚子こしょう、ご当地ふりかけ、フリーズドライ加工、各試作、小ロットから受託加工致します。



1.(左上)グラタン、(左下)薄造、(右)ライスバーガー  
2.(左)フリーズドライ、(右)ボイラー、回転大釜

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

ライスバーガー受託製造、フリーズドライ (FD)、魚加工 (薄造り等)、グラタン、加工食品 (惣菜)

### 取引ロット

ライスバーガー (250個~) FD (1Kg~16Kg、16Kg~ご希望Kg)、魚加工 (原料ベース)、小ロット対応可

納 期 一週間程度から

### 試作の可否

可、フリーズドライは(10,000円(税別)より)、他実費

### 当社の特色

フリーズドライから食品加工まで小ロットで承ります

担 当 者 堀 さとる

連 絡 先 0854-83-7755

E-mail torii@oh-net.com

## 会社概要

代 表 者 代表理事 堀 さとる  
所 在 地 〒694-0054  
島根県大田市鳥井町鳥井2094番地3  
T E L 0854-83-7755  
F A X 0854-82-3062  
ホームページ <http://ooda-nousui.com>  
大田農水 で検索  
創 業・設 立 平成21年7月  
資 本 金 50万円  
従 業 員 数 0名 (組合員数6名)

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷凍庫	3	—	合計30坪
冷蔵庫	1	—	2坪
ボイラー	2	—	計160L
回転大釜	2	—	計400L
充填機	2	—	計160L
ハムスライサー	1	—	—
真空機	2	—	—
自動包装機	1	—	テラオカ製
フリーズドライ	1	—	16kg
金属探知器	1	—	Fe1.5sus1.7
蒸し器	2	—	計400L

主 要 製 品 青春回歸茶、鮮魚薄造り、冷凍食品 (グラタン)

主 要 取 引 先 ORT生命科学研究所、(株)八百金、(有)ヤスイ、(有)宮崎上水園、通販事業

各 種 認 証、 認 定・資 格 等 惣菜製造許可、鮮魚販売許可、飲食業許可

その他  
加工



# 株式会社 シャトラン

いつも一番いい物を…

最高品質のレトルト食品(常温)を小ロットから製造加工いたします



1.各種レトルト食品  
2.(左)レトルト殺菌釜、(右)自動充填機

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

レトルト食品製造(洋食、和食、中華向け液体ソース・スープ、PB商品、水産加工品)、冷凍品

取引ロット

100kg、200kg、250kg、330kg ※相談に応じます

納期

2週間、3週間(小袋、具材入り製品、特種PB製品)

試作の可否 可

当社の特色

手作り作業を主とする製造を行い、より本物の味を提供し、衛生管理の整った工場で、小ロットから対応出来ます

担当者 代表取締役 石田 聡  
専務取締役 小野寺 卓郎

連絡先 0855-42-2180

E-mail chatelain-k@m3.dion.ne.jp

## 会社概要

代表者 代表取締役 石田 聡  
所在地 〒697-0121  
島根県浜田市金城町下来原1334-1  
TEL 0855-42-2180  
FAX 0855-42-2029  
ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/32/chatelain/index.htm>  
創業・設立 平成2年9月  
資本金 5,000万円  
従業員数 10名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
レトルト殺菌釜	1	—	250kg
自動充填機	1	—	480袋/h
蒸気ボイラー	1	—	1,500kg/h
上貼ラベリングマシン	1	MD-1	150枚/分
ラベルプリンター	1	KP-60	—
ショックフリーザー	1	—	100kg/日

主要製品 レトルト食品(カレー・スープ・ソース)、冷凍品

主要取引先 ホテル、レストラン、食品問屋  
各種認証、  
認定・資格等



# 中央弁当

皆様の健康と笑顔が一番に、真心こめた商品づくりのため、  
スタッフ一同尽力させていただきます



その他  
加工



1.おやき  
2.高鮮度維持凍結機（プロトン）

## 取引概要

### 得意とする加工内容、技術

プロトン凍結機を使用した手作業による商品提供、卸、  
受託加工

取引ロット 少量からご相談に応じます

納期 2週間程度 ※相談に応じます

試作の可否 可

### 当社の特色

徹底した衛生管理指導のもと、手作業による製造を行います

また、お客様のニーズをお聞きし、きめ細かく、かつ小  
ロットから対応できます

担当者 青笹 輝和

連絡先 0855-52-3393

E-mail aozasa@chu-o.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
真空包装機	1	-	-
冷凍冷蔵庫	5	-	-25℃
高鮮度維持凍結機	1	Pr.c-15	-35℃
真空ガス充填シーラー	4	-	-
液体定量充填機	1	-	-

## 会社概要

代表者 青笹 チツ  
所在地 〒695-0016  
島根県江津市嘉久志町イ1174-2  
TEL 0855-52-3393  
FAX 0855-52-7039  
ホームページ www.chu-o.jp  
創業・設立 昭和60年  
資本金 —  
従業員数 30名

主要製品 弁当、仕出し、惣菜品  
主要取引先 江津市内の事業所  
各種認証、  
認定・資格等 —

その他  
加工



# 有限会社 はまや食品

お店のニーズに合わせた商品の提案に対応いたします



1.定番和菓子の一部  
2.季節和菓子の一部

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

和菓子全般

取引ロット 相談に応じます

納期 相談に応じます

試作の可否 可

当社の特色

お店のニーズに合わせた商品の提案に柔軟に対応いたします

担当者 代表取締役 濱角 隆二

連絡先 0855-23-1522

E-mail hamaya-k@aurora.ocn.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
包餡機	1	CN-500	60個/分
横シーラー	1	—	—
餅つき機	1	—	—
自動包装機	1	—	—
小餅切り機	1	—	—
餅切カッター	1	—	—
半自動充填機	1	—	—
半自動トップシーラー	1	—	—
蒸練機	1	—	—
蒸し機	1	—	—
回転二重釜	1	—	—

## 会社概要

代表者 代表取締役 濱角 隆二  
所在地 〒697-0002  
島根県浜田市生湯町1242番地1  
TEL 0855-23-1522  
FAX 0855-23-1187  
ホームページ —  
創業・設立 平成8年1月  
資本金 300万円  
従業員数 9名

主要製品 和菓子  
主要取引先 量販店  
各種認証、  
認定・資格等 —

# 株式会社 益田クッキングフーズ



その他  
加工

「食を通じて健康に奉仕する」を経営理念とし、  
地域社会に広く貢献する



- 1.ジンジャージャム
- 2.鯖寿司
- 3.高鮮度維持凍結機（プロトン）

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

プロトン冷凍機の使用による冷凍加工による商品提供及び  
冷凍加工受託、真空シール機の使用による真空シール  
加工による商品提供及びシール加工受託

取引ロット 少量からご相談に応じます

納 期 取引決定後1週間から2週間程度

試作の可否 可

当社の特色

徹底した衛生管理のもと手作業で小ロットから対応でき  
ます

担 当 者 常務取締役 渡邊育江

連 絡 先 益田店 (0856)25-2566 浜田店 (0855)22-0002

E-mail

益田店：info@heartcook.co.jp 浜田店：maruni@miracle.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
真空包装機	1	V280A	—
高鮮度維持凍結機	1	Pr.c-15	-35℃
冷凍庫	2	—	—

## 会社概要

代 表 者 代表取締役 小 河 二 郎  
所 在 地  
益田店 〒699-5131 島根県益田市安富町1105番地  
浜田店 〒697-0061 島根県浜田市笠柄町10番地  
T E L 益田店 (0856)25-2566 浜田店 (0855)22-0002  
F A X 益田店 (0856)25-2516 浜田店 (0856)22-0975  
ホームページ www.heartcook.jp  
創 業・設 立 昭和42年2月  
資 本 金 3,000万円  
従 業 員 数 180名

主 要 製 品 弁当・仕出し・惣菜  
主 要 取 引 先 浜田、益田市内の事業所、個人宅、  
委託先  
各 種 認 証、  
認 定・資 格 等 —

その他  
加工



# マルハマ食品 株式会社

安全なものづくり、  
一つ一つの製品の品質保証を行っています



1.殺菌釜  
2.ニーダー、  
充填機

## 取引概要

得意とする加工内容、技術

醤油、だしの素、スープ、レトルト食品等の大ロット生産から小ロット生産まで、多様な製品の生産が可能です

取引ロット ご相談下さい

納期 ご相談下さい

試作の可否

少量試作、サンプル生産、大量試製可能です。

当社の特色

原料、工程、製品の品質管理、品質保証をきめ細かく行っています

担当者 代表取締役 濱崎修司

連絡先

0855-26-0700又はHP「お問い合わせ」からお願いします。

E-mail

## 会社概要

代表者 代表取締役 濱崎修司

所在地 〒697-1321

島根県浜田市周布町イ100

TEL 0855-26-0700

FAX 0855-26-1533

ホームページ [www.maruhamafoods.co.jp](http://www.maruhamafoods.co.jp)

創業・設立 昭和37年

資本金 3,800万円

従業員数 270名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
クッカー	13機	—	1,500L
ニーダー	4機	—	1,100L
充填機	20台	—	35袋/分
殺菌釜	13器	—	35,000袋/日
液体充填機	14台	—	20,000 ~ 50,000袋/日
X線異物検出器	9台	—	Sus0.5mm検出

主要製品 醤油、つゆ、だしの素、レトルト食品

主要取引先 食品メーカー

各種認証、ISO22000（レトルト第1工場、  
レトルト第2工場）

認定・資格等 JAS認定工場（醤油工場、だしの素工場）

有機JAS認定工場（醤油工場）

# アグリプラント甲斐の木(江津コンクリート工業株式会社)

企業は地域社会からの”あずかりもの”  
高品質かつ安全・安心のフルーツトマトを提供いたします。



素材  
・  
原料

1



2



1. トマトアイス、トマトジュース（食塩不使用）
2. ビニールハウス（栽培施設）  
フルーツトマト（スパルタ生まれの笑ちゃん）

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

トマト（中玉、ミニトマト） 島根県産

原料の状態 生鮮・冷凍

供給可能な量 相談に応じます

供給可能な時期 11月～6月

### 当社の特色

甘味・酸味・食味のバランスに優れたフルーツトマトを栽培しています。

担当者 茅島辰一

連絡先 0855-53-0788

E-mail g-vitovare@gotsu-con.co.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
冷凍庫	1	ホシザキ	容量:1641L

## 会社概要

代表者 茅島 昇  
所在地 島根県江津市都野津町2307-31  
TEL 0855-53-0788  
FAX 0855-53-0836  
ホームページ —  
創業・設立 昭和43年  
資本金 1452万円  
従業員数 38名

主要製品 フルーツトマト、ミニトマト、トマトジュース等  
主要取引先 (株)キヌヤ、近隣道の駅等  
各種認証、認定・資格等 美味しまね認証

# 有限会社 奥出雲薔薇園

国内初の産業型薔薇園として平成16年に創立し、食用や化粧品など様々な商品やサービスの素材として活用いただいています。

農商工連携で国内外へ発信できるモノづくりをしていきたいと考えています。



- 1. 生産圃場
- 2. ローズシロップ
- 3. シロップ使用例
- 4. 食用生花

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

赤薔薇：さ姫    ピンク薔薇：アップルロゼ、（※産地：島根県大田市）

### 原料の状態

生食用生花、冷凍花弁、乾燥花弁、ローズパウダー、色素エキス、ローズ水、精油

**供給可能な量**    原料の状態により様々

### 供給可能な時期

通年   （※生食用生花は、5月～12月期間限定）

### 当社の特色

収穫した薔薇を選別し、お客様の用途に合わせた各種加工を行っています。

**担当者**    福間裕紀

**連絡先**    0854-83-7330

**E-mail**    y-fukuma@fragrance-rose.com

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
水蒸気蒸留器	1	ステンレス	50kg /日
真空包装機	1		
セミオートシーラー	1		
プレハブ冷蔵庫	1		

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 福間 厚  
**所在地** 島根県大田市長久町長久口411-14  
**TEL** 0854-83-7330  
**FAX** 0854-83-7331  
**ホームページ** <http://fragrance-rose.com/>  
**創業・設立** 2004年12月22日  
**資本金** 3,000,000円  
**従業員数** 7名

**主要製品** 生食用薔薇花弁、ローズサイダー、ローズシロップ、ローズジャム、ローズティ等  
**主要取引先** サンクゼール、ハウステンボス、東急ホテル、国分  
**各種認証、認定・資格等** ——

# 有限会社 カネコウ中川



お客様のご要望に合わせて、  
鮮魚の各種一次加工を迅速・丁寧に行います



1.浜田産の鮮魚  
2.ヒラメの加工作業

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

原料の種類、品種、産地

### 原料の状態

鮮魚、冷凍、干物、各種加工（身欠、フィレ、ドレス、セミドレス）

供給可能な量 相談に応じます

### 供給可能な時期

- ・真フグ、カレイ、ノドグロ、ヒラメ等沖合底曳きを主体とする魚種：休漁期（5～8月）以外
- ・アジ、サバ、カマス等まき網を主体とする魚種：夏期

### 当社の特色

お客様のご要望に合わせて、熟練技術により様々な鮮魚加工が可能です

担当者 取締役 中川 宏

連絡先 0855-22-0936

E-mail fugumirin@kn-nakagawa.com

## 会社概要

代表者 代表取締役 中川 宏

所在地 〒697-0052 島根県浜田市港町279番地

TEL 0855-22-0936

FAX 0855-22-2515

ホームページ www.kn-nakagawa.com

創業・設立 昭和39年2月

資本金 1,000万円

従業員数 18名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
真空包装機	1	—	—
冷凍冷蔵庫	1	—	500 t / -25℃
急速冷凍庫	1	—	5 t / -35℃
鱗取り機	2	—	ハンドタイプ
ヘッドカッター	1	—	—

主要製品 ふぐ味酥干、各種一夜干

主要取引先 中央魚類(株)、(株)大水、(株)井上商店等

各種認証、  
認定・資格等

便利で衛生的、無駄のない省力化のための  
カット野菜をお届けします



1.カット野菜  
2.万能スライサー

## 取引概要

### 当社の特色

独自のノウハウで殺菌処理をした安全・安心な商品を製造しています  
自社農場での生産～一次加工も可能です

**供給可能な量** 通年 ※ご注文は2日前まで

**担当者** 営業課長 田中 弘幸

**連絡先** 0855-53-3760

**E-mail** greenfresh\_kn@ybb.ne.jp

### カット野菜アイテム一覧

規格	南瓜	さつまい芋	大根	馬鈴薯	牛蒡	人参	キャベツ	玉ねぎ	胡瓜	ピーマン	白菜	葱
種取	●											
皮むき	●	●	●	●		●		●		●		
銀杏切り	●	●	●	●		●						
千切り			●	●	●	●	●		●	●	●	
乱切り	●	●	●	●		●						
ダイスカット	●	●	●	●	●	●	●	●				
短冊			●			●						
角切り							●				●	
輪切り			●						●			
巻芯									●			
笹がき					●							
スライス	●				●			●				
おろし			●									
小口切り												●

※規格の詳細はお問い合わせください

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
皮むき機	3	—	120kg/h
スライサー	2	—	120kg/h
割さい機	8	—	120kg/h
脱水機	2	—	60kg/分
コンテナ洗浄機	1	CREO-KIRO501E	120個/h
金属探知器	1	アイリツKD823AW	Fe2.5/SUS4.8
真空包装機	1	TVG-900B型	—

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 永島 勝之  
**所在地** 〒695-0021  
島根県江津市都野津町2307番地18  
**TEL** 0855-53-3760  
**FAX** 0855-53-4747  
**ホームページ** —  
**創業・設立** 平成13年5月  
**資本金** 1,000万円  
**従業員数** 31名

**主要製品** 牛蒡、玉葱、キャベツ等の一次加工  
**主要取引先** 食品加工会社、医療給食、レストラン等  
**各種認証、認定・資格等** エコファーマー認定農場を所有



# しまね有機ファーム 株式会社



美味しさ、安心、そして生きがい

桑の葉を基にお客様にご満足いただける商品を提供します



1. 桑葉サプリメント、青汁  
2. 桑茶ティーパック

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

島根県産の桑葉、大麦若葉、ケール等

原料の状態 乾燥微粉末

供給可能な量 相談に応じます

### 供給可能な時期

出来る限りご要望にお応えいたします

### 当社の特色

健康茶や青汁等の企画販売、OEM製造

担当者 取締役副社長 古野利路

連絡先 0855-92-8033

E-mail info@kuwakuwa.tv

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
ブランチングライン	2	—	200kg/h
ベルト式乾燥ライン	2	—	200kg/h
バッチ式乾燥機	7	—	600kg/回
ティーパック加工機	1	—	3,000包/h
真空包装機	1	—	50個/h
風力選別機	2	—	200kg/h
金属探知機	2	—	—
レーザー印字機	1	—	—
バルパーフィニッシャー	1	—	—
圧搾器	1	—	—
ボールミル機	1	—	20~40kg/回
粉碎機	2	—	—
ラボ乾燥機	1	—	20kg/回
急速冷凍庫	1	—	-51℃、80ℓ
直火式焙煎機	2	—	—
スチームニーダー	1	—	—

## 会社概要

代表者 代表取締役 古野俊彦  
所在地 〒699-4221  
島根県江津市桜江町市山507-1  
TEL 0855-92-8033  
FAX 0855-92-0676  
ホームページ www.shimaneorganicfarm.com/  
創業・設立 平成16年  
資本金 3,700万円  
従業員数 3名

主要製品 健康茶原料、青汁原料等  
主要取引先 (有)桜江町桑茶生産組合  
各種認証、認定・資格等 —

# 株式会社 セレビア

自然豊かな邑南町で育まれた極上キャビア  
 添加物を使用せず素材の味を活かした逸品  
 低塩仕立てのキャビアと、シンプルに味付けした燻製をお試し下さい



1. チョウザメ養殖、  
加工場  
2. キャビアと燻製の  
セット

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

- ・キャビア…ベステルチョウザメ卵（島根県産）、養殖
- ・チョウザメ燻製…ベステルチョウザメ（島根県産）、養殖

原料の状態 加工品（冷凍）

供給可能な量 相談に応じます

供給可能な時期 相談に応じます

### 当社の特色

養殖場内に加工場を設置しているため新鮮うちに製造する事ができます

- ・キャビア…特殊な製造方法により、ほとんどドリップが無くキャビアならではの食感をお楽しみ頂けます
- ・チョウザメ燻製…ナラの木で10時間以上燻し、砂糖と食塩のみでシンプルに味付けしています  
スモーク独特の香りが食欲をそそります

担当者 小林、小笠原

連絡先 0855-83-2120

E-mail seleviar@ohtv.ne.jp

## 会社概要

代表者 代表取締役 小林 憲治  
 所在地 〒696-0225  
 島根県邑智郡邑南町上田所418番地1  
 TEL 0855-83-2120  
 FAX 0855-83-2121  
 ホームページ <http://shimanecaviar.com>  
 創業・設立 平成26年2月  
 資本金 150万円  
 従業員数 2名

## 主要設備

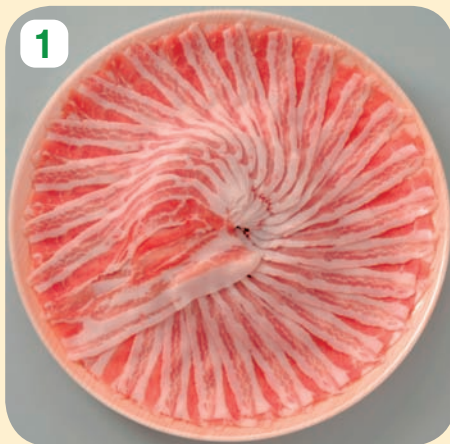
機械装置	台数	型式	能力
真空包装機	1		
冷凍庫	1		-30度
金属探知機	1		Fe3.0mm / Sus3.5mm

主要製品 キャビア、チョウザメ燻製  
 主要取引先 百貨店、飲食店 等  
 各種認証、  
 認定・資格等

# 有限会社ディブロ



当たり前のことを当たり前でできる会社を目指して！  
石見ポークの販売を行っております。ぜひ一度召し上がってみてください!!



1.バラ肉のしゃぶしゃぶ  
2.スライサー

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

豚肉 邑南町

原料の状態 精肉

供給可能な量 3000頭

供給可能な時期 通年

### 当社の特色

石見ポークを小ロットから対応いたします。

担当者 服部 功

連絡先 080-3800-6781

E-mail iwamichou@gmail.com

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
スライサー	1	NSC-330K	3相200V 530/510w
真空機	1	V-955L	5.3kw
冷蔵庫 1坪	3	DP310-0-22	
冷凍庫 2坪	2	VQ扉立上100	
製氷機	1	FM-340AF	
ミンチ機	1	MS-12S	3相200V 120/95w

## 会社概要

代表者 服部 功  
所在地 島根県邑智郡邑南町矢上4605  
TEL 0855-95-1585  
FAX 0855-95-2330  
ホームページ <http://www.devero.co.jp>  
創業・設立 平成16年8月1日  
資本金 550万円  
従業員数 9名

主要製品 石見ポーク  
主要取引先  
各種認証、認定・資格等 食肉処理業



完全国産で、安心安全な、冬虫夏草

1

2



1. サナギタケ  
2. (左) 培養室、(右) 接種作業

## 取引概要

### 五行(ごぎょう)スパイスの企画・提案・OEM供給

陰陽五行説をコンセプトに冬虫夏草をはじめ100種類を超える国産原料粉末を用途に応じてブレンドし、薬膳料理原料、サプリメントなどを供給

### 原料の種類、品種、産地

- ・一次原料(当社仕入れ)～蚕蛹[交雑種](島根県、山口県、埼玉県、福島県など)
- ・出荷原料(一次)～乾燥原体(津和野町)
- ・出荷原料(二次)～滅菌粉末

**原料の状態** 乾燥原体(乾燥しただけの状態)  
滅菌粉末(滅菌済み粉末)  
その他、打錠品等の加工も受諾可能

**供給可能な量** 年間200～300kg(滅菌粉末状態)

**供給可能な時期** 基本的には通年供給可  
※数量、時期については要相談

### 当社の特色

津和野町所有の特許を利用し、天然に近い状態を再現するべく、生きた蛹を利用した冬虫夏草を培養しております

**担当者** 三家本 利之、高久 奈央

**連絡先** 0856-74-1318

**E-mail** info@nhsoken.co.jp

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 佐伯 潤  
**所在地** 〒699-5207  
島根県鹿足郡津和野町枕瀬151-1  
**TEL** 0856-74-1318  
**FAX** 0856-74-1348  
**ホームページ** www.nhsoken.co.jp  
**創業・設立** 平成17年4月  
**資本金** 3,000万円  
**従業員数** 6名(ほかパート20名)

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
循環式食品乾燥機	1	F30HP	90kg/回
オートクレーブ	2	HV-110	110ℓ/回

**主要製品** 生蛹培養冬虫夏草、培地培養冬虫夏草、五行スパイス

**主要取引先** 病院、健康食品メーカー、漢方薬局、飲食店など

**各種認証、認定・資格等** —

# 福田水産 株式会社

山陰浜田から安心・安全な魚を全国に発信します



1. 海外港水揚げのスルメイカ  
2. 海外輸出するサバの荷捌き

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

アジ、サバ、イワシ、イカ（日本海産）

原料の状態 冷凍、生

供給可能な量 不定（水揚げ高による）

### 供給可能な時期

ア	ジ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
サ	バ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
イ	ワシ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ス	ルメイカ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
マ	イカ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

### 当社の特色

浜田のブランド力のある魚種に対応できます  
又、永年の実績により築き上げた仕入れルートで全国から魚を集めることができます  
近年は冷凍魚の輸出にも力を入れています

担当者 福田、三澤

連絡先 0855-22-8110

E-mail marufu@viola.ocn.ne.jp

## 会社概要

代表者 代表取締役 福田 稔  
所在地 〒697-0017 島根県浜田市原井町3050番地6  
TEL 0855-22-8110  
FAX 0855-22-8118  
ホームページ —  
創業・設立 平成2年8月  
(創業：昭和30年7月)  
資本金 3,000万円  
従業員数 25名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
F級冷蔵庫	4	—	6,000 t
C級冷蔵庫	1	—	200 t
鮮魚セレクター	1	—	—

主要製品 冷凍アジ、冷凍サバ、各鮮魚  
主要取引先 (株)ヨンキュウ、東海シープロ(株)、東洋水産(株)グループ、マルハニチロ(株)  
各種認証、認定・資格等 保税蔵置場許可（第2工場）、海外輸出入許可

# 真砂産業 株式会社

野趣あふれる旨みとなつかしい味わい 自然薯  
一度食べたら忘れられない山里の味



- 圃場  
自然薯
- 自然薯のすりおろし(冷凍)  
炊込ごはんの素  
自然薯アイス  
むかご

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

自然薯、むかご、レンコン（島根県益田市産）

### 原料の状態

生果、加工品（冷凍・自然薯のすりおろし）

供給可能な量 相談に応じます

### 供給可能な時期

自然薯(青果)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
自然薯(むかご)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
自然薯(すりおろし)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
自然薯(アイス)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
レンコン	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

### 当社の特色

自然豊かな山里で大切に育てた益田特産の自然薯を、心をこめてお届けいたします

担当者 澄川 邦男

連絡先 0856-26-0456

E-mail sangyou@masago.co.jp

## 会社概要

代表者 代表取締役 澄川 邦男  
所在地 島根県益田市馬谷町イ260番地  
TEL 0856-26-0456  
FAX 0856-26-0118  
ホームページ —  
創業・設立 平成20年3月  
資本金 200万円  
従業員数 3名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
脱気シーラー	1	V-301	シール幅10mm
インパルスシーラー	1	FA-300-10W	シール幅10mm
真空包装機	1	V307G-II	600kg/回
マルチオロシ	2	DX-66	1~3kg/分
ロータリー充填機	1	RD-703	—
アイス充填機	1	SP-100W	—
パステライザー	1	HTP-6	—
フリーザー	1	HTF-6N	—
ブレンダー	1	MX-1200XTP	—
急速冷凍庫	1	233LF	大和冷機 -40℃
冷凍庫	1	1.3坪	—
保冷庫	2	2坪	—

主要製品 自然薯、むかご、レンコンの生産及び加工販売

主要取引先 直販、地元スーパーなど  
各種認証、 (農林水産省 6次産業化)  
認定・資格等 総合化事業計画認定

# 益田興産 株式会社



社訓

～誠実 信頼・創造 実践・心技 一体～

1



2



1.いちご  
2.柿

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

いちご、柿（島根県産）

原料の状態 生果、加工品

供給可能な量 相談に応じます

### 供給可能な時期

いちご	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
柿	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

### 当社の特色

個々の製品に愛情をこめて、お客様に提供しています

担当者 都野守 彬人

連絡先 0856-31-1551

E-mail kousanfarm@masuda-kosan.co.jp

## 会社概要

代表者 代表取締役 大畑 悦治

所在地 〒698-0041

(本社) 島根県益田市高津八丁目13番22号

(こうさんファーム) 島根県益田市高津町イ2577-11

TEL 0856-22-7888

FAX 0856-22-8310

ホームページ www.masuda-kosan.co.jp

創業・設立 昭和38年5月

資本金 4,000万

従業員数 55名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
予冷库	1	W889139h02	6㎡
冷凍庫	1	HUS	3㎡
冷凍庫	1	C00153	1㎡
乾燥機	1	HAD-360A	1.2㎡
乾燥機(あんぼ)	1	FA300	1,600個
卓上攪拌機	1	KR ミニ	50ℓ

### 主要製品

生コンクリート、土木・建築・港湾  
資材、石油類製品、土木・護岸用ブ  
ロック、製砂・真砂土、砕石、公園・  
修景資材・石材、農業

### 主要取引先 各種認証、 認定・資格等

大畑建設(株)

—

# 株式会社 みと

益田市美都町で栽培された柚子果汁、柚子皮をお届けします



1.(左) 柚子果汁、(右) 柚子飲料「ゆずっこ」  
2.島根県益田市美都町産の柚子

## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

柚子果汁、柚子皮（共に島根県益田市産）

### 原料の状態

柚子果汁（18ℓキュービテナー入り・冷凍）

柚子皮（2mmスライス・冷凍）※相談に応じます

**供給可能な量** 柚子果汁(最大100t)、柚子皮(最大2t)  
※相談に応じます

### 供給可能な時期

ゆず果汁 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

柚子皮 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

### 当社の特色

益田市美都町で栽培された搾りたての柚子をそのまま加工して冷凍しております

**担当者** 工場長 椋木 真司

**連絡先** 0856-52-2088

**E-mail** info@kk-mito.co.jp

## 会社概要

**代表者** 代表取締役 山根 哲朗  
**所在地** 〒698-0203  
島根県益田市美都町都茂846番地  
**TEL** 0856-52-2088  
**FAX** 0856-52-2170  
**ホームページ** www.kk-mito.co.jp  
**創業・設立** 平成2年  
**資本金** 1,404万円  
**従業員数** 6名

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
ベルト搾汁機	1	450型	5 t/日
温水式殺菌機	1	—	1 t/日
冷凍庫	3	—	-23℃
フードスライサー	1	E-SA	100kg/h

**主要製品** 清涼飲料水、各種調味料  
**主要取引先** (株)キヌヤ、近隣道の駅等  
**各種認証、** —  
**認定・資格等**



# 有限会社 やさか共同農場



健康な食生活を支え、生産者の誇りがこもった安全でおいしい商品をお届けします。

有機農産物の生産及び加工を行っています。



## 取引概要

### 原料の種類、品種、産地

国産・有機の大豆、米、大麦、鷹の爪など

**原料の状態** 要相談。

### 供給可能な量

要相談。有機農産物は年により、かなりの変動があります。

### 供給可能な時期

要相談。有機農産物について、事前にお問合せください。

### 当社の特色

自社グループ生産になり、栽培のトレーサ管理も行っていきます。

**担当者** 佐藤 大輔

**連絡先** 0855-48-2510

**E-mail** yasaka@sx.miracle.ne.jp

## 主要設備

機械装置	台数	型式	能力
トラクター	10台	20~79ps	全般管理
コンバイン	1台		米収穫機
汎用コンバイン	2台		穀類収穫機
など			

## 会社概要

**代表者** 佐藤 大輔  
**所在地** 島根県浜田市弥栄町三里八38番地  
**TEL** 0855-48-2510  
**FAX** 0855-48-2066  
**ホームページ** [http://fish.miracle.ne.jp/sennin-g/yasaka/yasaka\\_backup/nojo\\_home.html](http://fish.miracle.ne.jp/sennin-g/yasaka/yasaka_backup/nojo_home.html)  
**創業・設立** 創業 1972年／設立 1989年  
**資本金** 1000万円  
**従業員数** 15名

**主要製品** 味噌、糀、椎茸、大豆、米、野菜の生産・販売  
**主要取引先** 自然食品、オーガニック関連の小売店や宅配業者など  
**各種認証、認定・資格等** 食品衛生営業許可、有機農産物・加工食品認定など



# 島根県産業技術センター

(浜田技術センター)

産業技術センターは県内中小企業の技術の向上と発展を図るため、研究開発、技術支援・相談、技術情報の提供、依頼による試験分析等及び保有する試験研究機器の開放を行っています。また、産業技術に関する研究会や講習会を開催するとともに、技術者養成のための研修生の受け入れ等も行っていきます。

浜田技術センターは産業技術センターの石見部支所です。



## 組織概要

名称	産業技術センター 浜田技術センター
所在地	浜田市下府町388-3
TEL	0855-28-1266 (代表)
FAX	0855-28-1267
ホームページ	<a href="http://www.pref.shimane.lg.jp/industry/syoko/kikan/shimane_iit/">www.pref.shimane.lg.jp/industry/syoko/kikan/shimane_iit/</a>
E-mail	hamagi@pref.shimane.lg.jp
職員数	正職員8名、嘱託職員4名

### 業務内容 【無機材料・資源科】

窯業及び無機材料全般に関する試験研究、技術相談を行っています。

TEL 0855-28-1309

### 【食品技術科】

食品の品質評価や試験研究・技術相談等を行っています。

TEL 0855-28-1308

### 【農林水産素材加工科】

農林水産物の加工利用に関する技術支援を行っています。

TEL 0855-28-1881

### 【機械・電気・環境科】

機械金属・電子電気分野等への技術支援を行っています。

TEL 0855-28-1266

## 食品関係の主な新規備品

【においかぎGCMSシステム】



揮発性物質の定性・定量をする装置です。食品の香り成分や異臭の分析に使用できます。

【高速液体クロマトグラフ】



栄養成分、機能性成分の分析ができます。従来の装置に比べ、より高速な分析（UFLC）が可能です。

【フーリエ変換赤外分光光度計】



化合物の分子構造に関する情報を得る装置です。樹脂片、繊維、髪の毛等異物の同定に用いることができます。

※この他にも様々な機器がありますので、お問い合わせください

# 島根県水産技術センター

(漁業生産部)



水産技術センターは業界、地域、普及組織等と連携しながら漁業や加工・流通に関わる各種技術の開発の他、漁場環境調査や水産資源の維持管理、つくり育てる漁業等の調査・研究をとおり、水産業の振興に寄与しています。

漁業生産部（浜田）では、漁業支援や水産資源の評価、付加価値向上に関する技術開発や調査・研究を行っており、漁業者や水産加工企業等からの技術相談への対応、各種の技術情報の提供をしています。

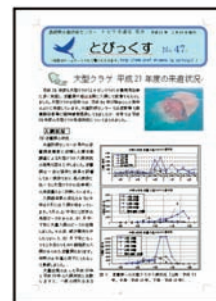
特に利用加工分野では、水産物の鮮度保持や品質向上に関する調査研究を行っており、業界や地域の方々に情報発信を行っています。また、保有する加工機器類を解放し、商品開発の取組を支援しています。



## 組織概要

名称	島根県水産技術センター 漁業生産部
所在地	〒697-0051 島根県浜田市瀬戸ヶ島町25-1
TEL	0855-22-1720
FAX	0855-23-2079
ホームページ	<a href="http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/">www.pref.shimane.lg.jp/suigi/</a>
職員数	正職員数9名

**業務内容** 【海洋資源科】（5名）  
資源評価、海洋環境調査、漁具漁法開発に関する調査試験研究、技術相談を行っています。  
【利用化学科】（3名）  
食品加工産業支援、水産物の品質向上に関する技術開発研究、技術相談を行っています。



「とびつくす」は海に関する研究成果や話題を掲載している広報誌です。(バックナンバーは左記ホームページで確認できます)

## 水産物の付加価値向上に関する取り組み

鮮度保持技術の開発



漁業形態毎に最適な鮮度保持技術を開発し、その成果を関係機関と連携して普及させ、ブランド化の取組を支援しています。

新技術の開発・普及支援



魚介類の脂質含量、カニの身入り度、雌雄判別を即時に測定できる技術開発を行い、現場普及を図っています。

製品開発支援



魚介類の成分特性や水産加工品等の保存性を分析・評価し、生鮮魚介類の鮮度評価や水産加工製品や加工技術の開発を支援しています。

※島根県産水産物の付加価値向上に関わる御相談・御要望がありましたら、お気軽に御相談下さい。企業、一般、行政は問いません。(連絡先は上記まで)

# 島根の食材 カレンダー



## 青果物

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	特 色	主 産 地	
あすっこ	4								12	1	2	3	ブロッコリーとビタミン菜を交配した島根県オリジナル野菜。花、葉、茎全てが食べられ、苦味やクセがない。	浜田市、邑南町、安来市、出雲市 他	
キャベツ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	平野部から高冷地まで産地があり、ほぼ周年出荷可能。11～12月の主力品種「松波」は甘みがあり、加熱調理にも向く。	松江市、奥出雲町、出雲市、大田市、浜田市	
アスパラガス	4	5	6	7	8	9	10						出雲市が主産地。爽やかな甘みと歯ごたえ、みずみずしさが特徴。	出雲市、安来市、大田市、奥出雲町 他	
ブロッコリー		5	6				10	11	12	1	2	3	かあちゃんブロッコリーの愛称で親しまれ、鮮度とボリュームで関西市場で高い評価。	出雲市	
モロヘイヤ				7	8	9							カルシウムやビタミンCに富み、くせのない味と刻むと強い粘りがでる。	出雲市	
白ねぎ	4		6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	JA 島根おおち「おおち鍋ねぎ」やJA いずも「神在ねぎ」など特色のある白ねぎも出荷。	邑南町、美郷町、川本町、江津市、出雲市	
青ねぎ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	JA 雲南「みどりちゃん」シリーズは水耕栽培。浜田市の「株ぐりーんはーと」は有機JAS認証を取得。サラダ菜、ミニセロリ(みどりちゃん)、小松菜、ミニチンゲンサイ(ぐりーんはーと)なども生産。	出雲市、雲南市、飯南町 他	
ホウレンソウ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		雲南市、奥出雲町、浜田市、飯南町 他	
水菜	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3		雲南市、浜田市、江津市 他	
サンチュ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	JA 雲南「みどりちゃん」シリーズの一つで水耕栽培。	雲南市	
黒田せり								11	12	1	2		江戸時代から生産の歴史がある野菜。シャキシャキとした歯ざわりと香りで珍重される。	松江市	
たまねぎ				7	8	9							出雲市斐川町が主産地。光沢があって玉締まりが良い。	出雲市、益田市、安来市、奥出雲町、大田市 他	
ゴボウ			6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	江津市「桜江ごぼう」は風味豊かで歯切れが良い。「宍はんだ」は有機JAS認証取得。	江津市、松江市	
ワサビ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	西日本一の産地。石見地方の山間部を中心に古くから栽培され高い評価。	益田市、津和野町、吉賀町 他	
ショウガ (出西しょうが)					8	9	10						古くから出雲市出西地区のみで栽培。繊維が細かく、香りは上品で辛みが強烈。	出雲市	
ヤマトイモ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	つくね芋の一つ。火山灰土壌のためソフトボール大で形よく、味、粘りが強い。	飯南町	
甘藷 (西浜いも)							9	10	11	12	1	2	日本海沿岸の砂地で作られ、ホクホクした食感で甘みが強い。	出雲市	
サトイモ (笹山芋)								10	11				津和野町青野山の麓で栽培。コシ粘りが強くキメが細やか。	津和野町	
出雲おろち大根	4	5	6						11	12	1	2	3	島根大学が育成した辛味大根。ハマダイコンの改良種で水分が少なく辛味が強い。	奥出雲町、出雲市、雲南市、松江市 他
津田かぶ								10	11	12	1		勾玉の形で皮は赤紫、中は白い。独特の香りと甘みから、主に漬け物として利用。	松江市	
トマト	4	5	6	7	8	9	10	11	12				益田市を中心に県外にも出荷。近年、各地で養液栽培による生産が増加。	益田市、松江市、奥出雲町、飯南町 他	
ミニトマト			6	7	8	9	10	11	12				主産地の吉賀町では県内、瀬戸内方面に出荷。完熟で甘く、高い評価。	吉賀町、邑南町、益田市、奥出雲町 他	
なす				7	8	9	10						主産地の邑南町は中長なすが中心。高冷地ならではのみずみずしい仕上がりが。	邑南町、浜田市、雲南市、大田市 他	
ピーマン			6	7	8	9	10	11	12	1	2		JA 雲南・JA 島根おおち管内が主産地。露地栽培で中・大型ものが中心。	邑南町、雲南市、奥出雲町、出雲市 他	
パプリカ			6	7	8	9	10	11	12	1			色鮮やかで形が良く、肉厚で甘みが強い。	出雲市、益田市、飯南町 他	

■ 出荷期間 ■ 出荷盛期 ◀▶ 収穫期(貯蔵出荷により出荷期間と著しく異なる品目のみ表示)

出荷期間はあくまで目安で、時期によっては品薄、品切れになる場合もありますのでご了承ください。

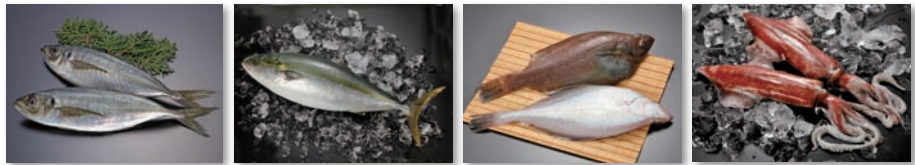


	品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	特 色	主 産 地	
		野 菜														
野 菜	キュウリ	4	5	6	7		9	10	11					JA いずも管内が主産地。ハウス栽培による近郊野菜としての生産が中心。	出雲市、松江市他	
	スイートコーン				7	8								JA 島根おおちでは瀬戸内市場にも出荷。糖度が高く、実入りが良い。	出雲市、松江市、江津市、邑南町他	
	インゲン			6	7	8	9	10	11					JA 雲南管内が主産地。ハウス栽培により丸さやものを中心に生産。県外にも出荷。	飯南町、浜田市、雲南市 他	
	えだまめ					8		10						夏の「湯上がり娘」、「ゆかた娘」に続き、秋は県オリジナル黒大豆「赤名黒姫丸」を出荷。	出雲市、邑南町、江津市、飯南町他	
	唐辛子	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	「三鷹」が中心。奥出雲町では乾燥、調整のうえ通年販売を実施する生産者あり。	雲南市、奥出雲町他	
	イチゴ	4									12	1	2	3	主産地の安来市は「章姫」、「紅ほっぺ」が中心。各地で養液栽培が増えつつある。	安来市、益田市、出雲市、大田市他
	アムスメロン			6	7	8		10	11	12					果実を空中に吊し、1つる1果とりをする丁寧な栽培。このため甘くて高品質。	益田市、出雲市、大田市、飯南町、松江市 他
	アールスメロン				7	8		10	11						ネットメロン。立体栽培で1つる1果とりが基本。芳醇で甘さ抜群の仕上がりに。	益田市、出雲市、飯南町、安来市他
果 物	デラウェア		5	6	7	8								ハウスでは全国有数の生産量。加温により一早く出荷。種なしで濃厚な甘み。	出雲市、益田市、大田市 他	
	シャインマスカット				7	8	9							注目の緑色大粒系ぶどうの新品種。種なしで皮ごと食べられて甘みが強い。	出雲市、雲南市、益田市、大田市他	
	巨峰、ピオーネ			6	7	8	9							県内黒色大粒系ぶどうの主要品種。浜田市はピオーネの生産地。	益田市、出雲市、浜田市 他	
	西条柿 (生果・干柿)								10	11				中国地方特有の渋柿で全国有数の産地。肉質は緻密で上品な甘み。干し柿も極上品。	出雲市、浜田市、松江市、益田市、大田市 他	
	富有柿									11	12			大果で果肉はバリッとした歯ごたえのある甘柿品種。	出雲市	
	二十世紀梨						9							薄緑色の青梨。多汁ですっきりした味わい。	安来市	
	赤梨 (幸水、豊水、新高、愛宕、晩三吉)					8	9	10	11	12	1	2		夏期の早生品種から年越しの晩生品種まで長期にわたり出荷。	浜田市、安来市、出雲市	
	イチジク						9	10						主産地の出雲市海岸部の「多伎いちじく」は、甘みの強い「蓬萊柿」。加工品も豊富。	出雲市、松江市、浜田市	
	ブルーベリー			6	7	8								さわやかな酸味と甘み。観光農園と加工の取り組みが増加。	邑南町、浜田市、大田市、出雲市他	
	柚子									11	12			益田市美都町が主産地。香りと酸味が強く、調味料や加工品も多い。	益田市、雲南市他	
林 産 物	栗							10						主産地の津和野町産は実が大きく、つや、張りよし。菓子原料にも活用。	津和野町、雲南市、浜田市 他	
	しいたけ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	コナラ、クヌギなど豊富な広葉樹を用いた菌床栽培が主。隠岐の島町、浜田市などでは原木栽培も行われている。	奥出雲町、出雲市、飯南町、邑南町、隠岐の島町 他	
	舞茸	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	名前の由来は「発見者が舞い上がるほど喜んだ」から。香りに優れ、歯切れが良い。	奥出雲町、飯南町	
	エリンギ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	歯ごたえが良く食感はマツタケに似ている。サイズも豊富。	益田市、奥出雲町	
	タラの芽	4									1	2	3	独特のコクと軽い苦みの山菜。	益田市、津和野町、吉賀町、奥出雲町	
	コゴミ	4								12	1	2	3	ゼンマイのような形。あくはなく、少しぬめりがあってクセのない万人向け山菜。	益田市、津和野町、吉賀町	
	ウルイ	4										1	2	3	若芽は、クセはなくぬめりがあり、まろやかな舌ざわりで美味しい山菜。	益田市、津和野町、吉賀町



「美味しまね認証」は、「高い安全性(安全で)」と「優れた品質(美味しい)」を兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を、第三者機関の判断のもとに知事が認証する制度です。「美味しまね認証」を取得した生産者がいる産品は、左のマークが表示されています。

# 島根の食材 カレンダー



## 海産の魚介類(漁獲量の多い順)

魚種名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	特 色	漁法(主なもの)	
マアジ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	4～9月に浜田のまき網のものは脂の乗りが全国屈指で、「どんちっちあじ」と命名。	まき網、定置網	
サバ類 (マサバ中心)	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	一般的な旬の秋～冬だけでなく春にも脂が乗る。	まき網	
ブリ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	春に水揚げされる出雲市大社町の一本釣りのブリは脂の乗りと活けが自慢。	釣り、まき網、定置網	
ソウハチ	4	5					10	11	12	1	2	3	一夜干しが主体だが、冬場の子持ちは鮮魚でも多く流通。	底びき網	
サワラ類				7	8	9	10	11	12	1	2	3	秋～冬に脂が乗る。活けものは身割れが少なく刺身向き。	定置網、釣り	
ムシガレイ	4	5					9	10	11	12	1	2	3	白身で淡泊。干しカレイの生産量は全国一。冬は子持ちは鮮魚で流通。	底びき網
ニギス	4	5					9	10	11	12	1	2	3	日帰り漁では高鮮度のものを出荷。フライ、つまみなど色々な料理に向く。	底びき網
キダイ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	夏に脂が乗る。白身で上品な味わい。島根ではレンコダイとも呼ばれる。	底びき網、釣り	
アンコウ	4	5					9	10	11	12	1	2	3	全国トップクラスの水揚量。様々なサイズで流通。	底びき網
トビウオ (ホトトビウオ・ツクシトビウオ)		5	6	7									「あご」と呼ばれあっさりもちもちした食感。卵の煮付けは珍味。すり身で作った野焼が名物。	刺網、定置網	
アナゴ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	夏から秋に脂が乗りが高くなる。浜田では血抜きしたアナゴを一夜干しに加工。	底びき網、アナゴかご	
カワハギ類	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	主流はウマヅラハギ。他にもカワハギやウスラハギが漁獲。	底びき網、定置網	
アカガレイ										1	2	3	1～3月に県東部の海域で産卵前のものを漁獲。子持ちガレイの煮付けは定番品。	底びき網	
マダイ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1		3	隠岐では定置網が主流。底びき網の日帰り漁のものは高鮮度。	釣り、定置網	
アカムツ	4	5			8	9	10	11	12	1	2	3	島根ではノドグロと呼ばれる。季節を問わず脂の乗りが良い。	底びき網、釣り	
イサキ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	梅雨時期に脂が乗る。	定置網、釣り	
シイラ			6	7	8	9	10						フライはふっくらほくほく。ハワイで有名なマヒマヒとはシイラのこと。	しいらまき網、定置網	
マトウダイ	4	5			8	9	10	11	12	1	2	3	島根ではバトウと呼ばれる。熱を加えると味が引き立つ。ヨーロッパでは高級魚として知られる。	底びき網、釣り	
メダイ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	白身だが脂の乗りが良く、刺身の他、鍋や炊き合わせ等、様々な料理に向く。	釣り、まき網	
ヤナギムシガレイ	4	5					9	10	11	12	1	2	3	一夜干しが主体。旨みの基となるイノシン酸が豊富。	底びき網
アマダイ	4	5	6	7	8	9	10	11	12				上品な甘み。出雲市小伊津町の釣り(延縄)アマダイは京阪神で高い認知度。	釣り、底びき網	
イボダイ	4						9	10	11	12	1	2	3	クラゲの来遊が多い年に多獲される。干物が定番商品だが、刺身も美味。	底びき網
カナガシラ		5					9	10	11	12				白身で味が濃厚。ブイヤベースの材料として珍重される。	底びき網
ハタハタ	4	5									2	3	山陰沖で漁獲されるものは脂の乗りが良く主として干物に加工。	底びき網	
ホウボウ							9	10			2		カナガシラに似ているが、胸びれが青く美しい。お造りのもっちりして美味。	底びき網	

     漁獲・生産期間
      漁獲・生産盛期(上位3ヶ月)
      漁獲が少ないか、ない

漁獲・生産期間は過去5年の平均値ですので、年によって水揚げが少なかったり、時化で水揚げがない場合もありますのでご了承ください



魚種名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	特 色	漁法(主なもの)	
イカ・タコ類	ケンサキイカ			6	7	8	9	10	11				島根では白イカや真イカとも呼ばれる。甘み成分のアミノ酸が豊富。	釣り、底びき網	
	スルメイカ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	漁場が近いので生で水揚げ。隠岐では冬になると定置網でも漁獲。	釣り、定置網
	ヤリイカ							10	11	12	1	2	3	秋～春にかけて漁獲される。雄は大型に、雌は小振りで子持ちになる。	底びき網、釣り、定置網
	ミズダコ	4	5							11	12	1	2	3	超大型のタコ。マダコよりも食感が柔らかい。
カニ類	ベニズワイガニ	4	5	6			9	10	11	12	1	2	3	豊富な加工品。一部では温度管理を徹底し生ガニでも出荷。	かご
	ズワイガニ								11	12	1	2		カニかごで漁獲されるため足折れが少なく活力が高い。	かご
貝類	サザエ	4			7	8	9	10	11	12	1	2	3	県内全域で漁獲。レトルトカレーや味付け缶詰等、加工品も開発されている。	かなぎ、潜水、刺網
	エッチュウバイ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	全国上位の漁獲量。甘みと旨みが持ち味で、様々な料理に向く。	かご
	アワビ	4	5	6	7	8	9			12	1	2	3	全県で漁獲されるが、特に隠岐では大型のものが漁獲される。	かなぎ、潜水
	イワガキ	4	5	6	7							2	3	隠岐は養殖イワガキ発祥の地。きれいな海で3年以上じっくり育成。	無給餌養殖
海藻	ワカメ	4	5								1	2	3	島根では「メノハ」と呼ぶ。乾燥加工した「板わかめ」が名物。	採貝藻、養殖

     漁獲・生産期間
      漁獲・生産盛期(上位3ヶ月)
      漁獲が少ないか、ない

漁獲・生産期間は過去5年の平均値ですので、年によって水揚げが少なかったり、時化で水揚げがない場合もありますのでご了承ください

### 汽水・淡水産の魚介類

魚種名	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	特 色	漁法(主なもの)	
汽水	ヤマトシジミ	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	宍道湖・神西湖で獲れる島根を代表する特産品で、生、レトルト、冷凍での取扱いがある。	手掻き、入り掻き、機械掻き
淡水	アユ		5	6	7	8	9						鮮魚だけでなく、干しアユ、うるかななどの加工品も美味。特に高津川は有名。	友釣り、刺網	
	モクスガニ(ツガニ)					8	9	10	11				上海ガニと同じ仲間、海のカニにはない濃厚な味わい。	かご	

     漁獲・生産期間
      漁獲が少ないか、ない

漁獲・生産期間は過去5年の平均値ですので、年によって水揚げが少なかったり、時化で水揚げがない場合もありますのでご了承ください



「美味しく安全認証」は、「高い安全性(安全で)」と「優れた品質(美味しい)」を兼ね備えた産品を生産する生産者・生産方法を、第三者機関の判断のもとに知事が認証する制度です。「美味しく安全認証」を取得した生産者がいる産品は、左のマークが表示されています。

主に日本海で漁獲され、金沢、山口県の萩、韓国産のものが多く流通していますが、浜田のノドグロは脂質含有量がマグロのトロに匹敵し、上品な旨みに溢れています。  
 浜田沖の大陸棚に棲む、良質な甲殻類・プランクトンを栄養にし、厳しい日本海で生き抜いているノドグロ。特に八月下旬から水揚げされるものは、寒さが深まるにつれて、より一層その旨みを強くし、一度食べると忘れられない上品な味です。

島根県西部に位置する浜田漁港は、全国で十三漁港のみが指定を受ける「特定第3種漁港」で、古くから「水産都市はまだ」として栄えた浜田市にあります。  
 この浜田市の魚としても認定されている「ノドグロ」。全国的には「アカムツ」と呼ばれていますが、今やノドグロと言えば「白身のトロ」と称され、全国の市場や高級割烹でも人気の魚です。

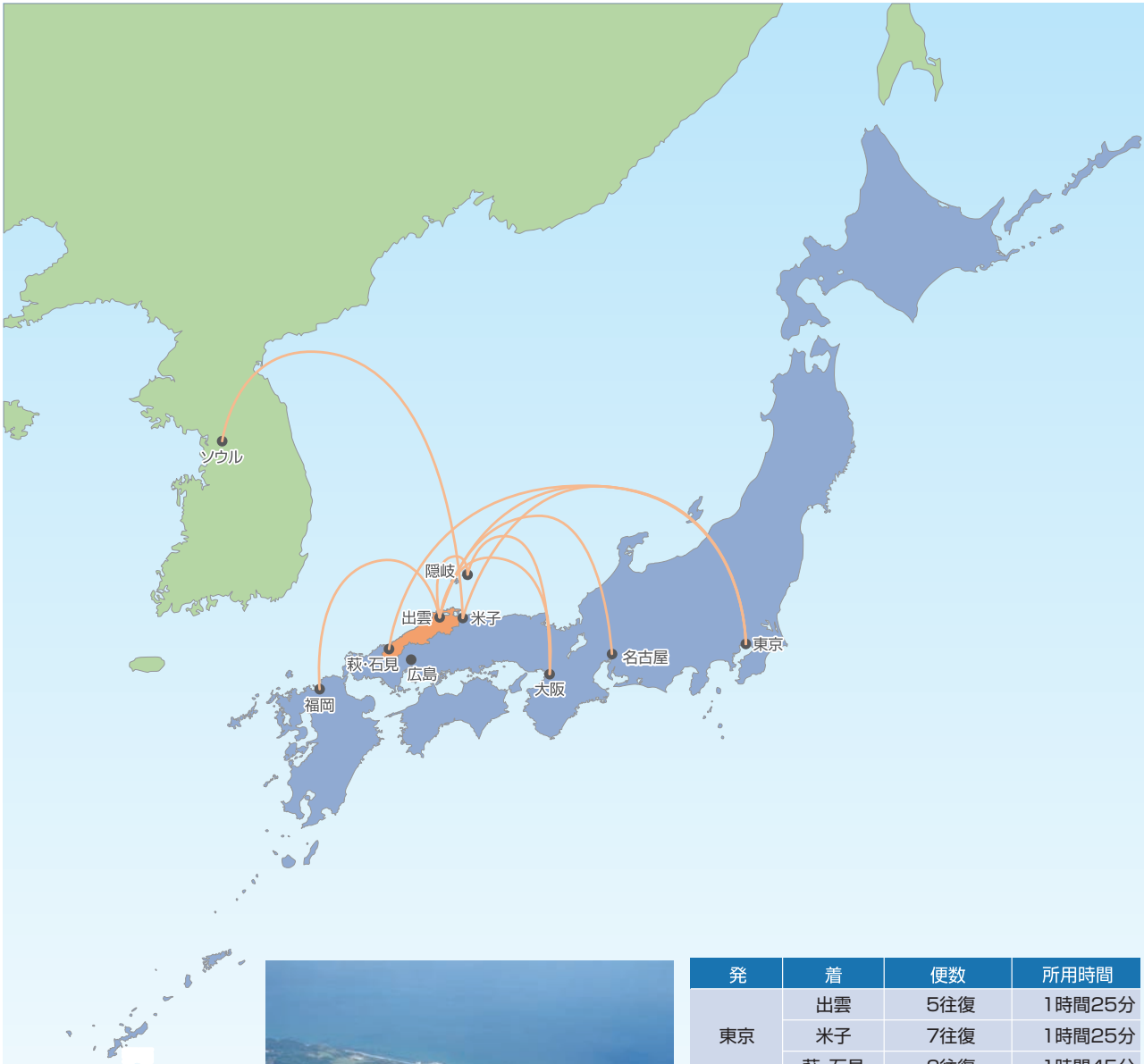
## 白身のトロ ノドグロ



# しまねの交通

## 空路

■島根県には出雲、萩・石見、隠岐の3空港があり、隣接する米子空港を含め4空港が利用できます。県都松江市からは、出雲空港・米子空港どちらへも約30分の距離です。



萩・石見空港

発	着	便数	所用時間
東京	出雲	5往復	1時間25分
	米子	7往復	1時間25分
	萩・石見	2往復	1時間45分
大阪	出雲	5往復	55分
	隠岐	1往復	55分
名古屋	出雲	1往復	60分
福岡	出雲	2往復	65分
隠岐	出雲	1往復	35分
ソウル	米子	週3往復	1時間30分

(平成28年3月現在)



# ネットワーク

## 海路

■ 浜田港と境港、2つの国際貿易港が利用できる島根県は、今後の経済成長が期待される北東アジアへのゲートウェイとして、その重要性が高まっています。

(平成28年3月現在)

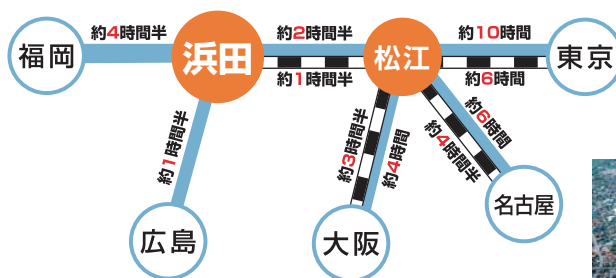
	航路		船種	便数(曜日)	船社	代理店
浜田港	釜山	→	フルコンテナ船	週1(土)	南星海運	浜田港運
	ウラジオストク	→	RORO船	月2	FESCO	浜田港運
境港	釜山	→	フルコンテナ船	週2(日・月) 週1(金) 週1(水)	高麗海運 興亜海運 長錦商船	境港海陸運送 上組境港支店 境港海陸運送
	上海	→	フルコンテナ船	週1(月)	神原汽船	境港海陸運送
	東海・ウラジオストク	→	貨客船	週2(金・土)	DBSクルーズフェリー	上組境港支店



浜田港

## 陸路 (高速道路・JR)

■ 現在整備中の山陰自動車道や中国横断自動車道の早期完成に向け、官民を挙げて取組を展開しています。



【凡例】

■ 高速道路

■ JR

(平成28年3月現在)



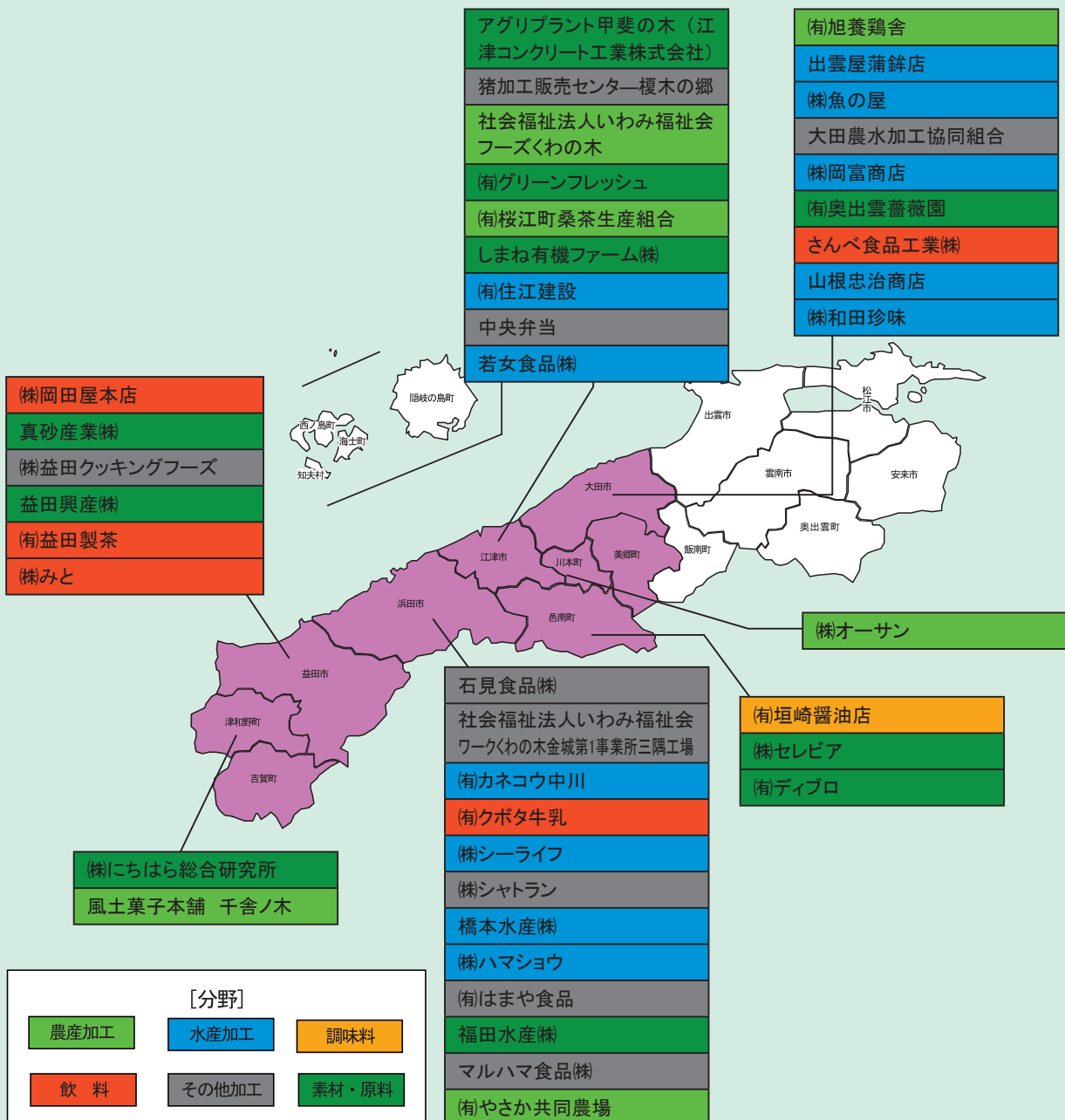
益田道路

# 石見地域の概況

<石見地域における食料品製造業の状況>

市町	人口 (人)	面積 (km <sup>2</sup> )	事業所数 (事業所)	従業者数 (人)	製造品出荷額等 (億円)	原材料使用額等 (億円)	付加価値額 (億円)
島根県 計	689,817	6,707.86	298	5,924	681.0	-	245.0
浜田市	57,399	689.60	55	1,135	160.1	105.0	49.3
益田市	47,088	733.24	8	224	20.4	11.8	7.6
大田市	34,628	436.11	19	389	63.3	55.9	6.4
江津市	24,121	268.51	8	238	22.2	12.0	5.5
邑智郡川本町	3,365	106.39	-	-	-	-	-
邑智郡美郷町	4,775	282.92	4	31	2.2	-	1.4
邑智郡邑南町	10,977	419.22	10	126	7.8	-	2.7
鹿足郡津和野町	7,548	307.09	7	80	4.1	-	2.5
鹿足郡吉賀町	6,262	336.29	4	26	1.6	-	0.6
石見地域 計	196,163	3,579	115	2,249	281.7	184.7	76.0
石見地域/県	28.4%	53.4%	38.6%	38.0%	41.4%	-	31.0%

(出典)平成28年島根県推計人口、平成26年工業統計



■発行 島根県 (商工労働部産業振興課)  
〒690-8501 松江市殿町1  
TEL 0852-22-6740  
FAX 0852-22-5638  
(西部県民センター商工労政事務所)  
〒697-0041 浜田市片庭町254  
TEL 0855-29-5649  
FAX 0855-22-5306

島根県石見地域  
食品企業  
ガイドブック  
2017