



しょくりょうひん せいぞう
食料品製造

世界中から仕入れた水産物から、 食卓を彩るおいしい品々を作っています。

かぶ しき がい しゃ ちゅう がい
株式会社中外フーズ

所在地／伊達市梁川町やながわ工業団地1-1 TEL.024-527-2500 <https://www.chuugai.co.jp/foods/>
創業／1996(平成8)年4月 従業員数／143名(2024年6月現在)



もっと、くわしく
みてみよう!

私たちの仕事

私たちは、世界中から良質な水産物を仕入れて、おいしくおつまみやおかずなどに加工し、販売している会社です。お正月に食べる味付数の子は、日本国内で有数の量を製造・販売しています。私たちが製造した商品は全国のスーパー・マーケットなどで販売されているので、みなさんも見たことがあるかもしれませんね。また国内だけでなく、韓国やベトナムへも輸出しています。



▲作業風景



どんな商品を作っているの?

味付数の子



数の子はにしんの卵。産地によって質が違うので、それぞれに合った味付をしてます。

いかおくら



回転すしなどの軍艦巻きでお馴染みのいかおくらです。

黄金にしん甘酢漬け



にしんの身とカラフトししゃもの卵を独自の製法で味付けした品です。令和元年に農林水産大臣賞をもらいました。

中華くらげ



中華料理でおなじみのコリコリした歯ごたえが人気です。

梅水晶



希少なサメの軟骨、鶏のヤゲン軟骨で作るお酒のおつまみ。

カナダほっつきサラダ



みんなも知っている手巻きずしなどに使われるホッキ貝といかのサラダです。

HACCP認証を取得しているよ!

HACCPは国際的な食品衛生基準。安心で安全な食品を作る工場には欠かせません。私たちのは、福島県の水産加工施設で初めてHACCP認証を取得しました。



? 海から遠い街なのに水産加工場があるの?

冷凍技術や冷凍保存の方法が進歩して、海の近くでなくても水産加工ができるようになりました。私たちのような内陸部に工場がある会社はめずらしいんですよ。



? どんな人が働いているのか見てみよう!

○製造部

- 仕込み部署／異物除去、裁断、ボイルなど原料の一次処理
- 仕上げ部署／洗浄、調味、混合、取り出し
- 調味製造部署／調味液の製造
- 包装部門／仕上がり品の包装、梱包
- 冷蔵部門／包装された製品の凍結、出荷、原材料や製品の保管
- 研究室／品質管理部門／製品の細菌及び品質検査
- 開発部門／新製品開発、新技術の研究

○営業部

お客様への提案、発注業務、発送業務など。お客様のご要望に応えるために日夜、全国の市場を駆け回っています。

○総務部

労務、人事、会計など、社員が働きやすく会社の業務がスムーズに運ぶよう、さまざまな仕事があります。

こんな取り組みもしているよ!

浄化槽を設置して排水をきれいにしたり、CO₂の排出が少ない冷蔵庫を導入するなど、環境に配慮した取り組みを行っています。また、地域の郷土料理である「いか人参」の製造も始まりました。



働く人の声



製造部仕上げ係
大田原 駿都さん



開発課
佐藤 彩奈さん

食べやすく加工された原料を大きなかくはんタンクで殺菌や味付などを担当しています。私たちの部門の作業次第で製品のできあがりが左右されるので、仕事一つひとつに責任感が必要で、やりがいを感じます。

新製品の開発を担当しています。お客様のご要望に応じて、おいしさと見た目などにこだわりながら何度も試作を繰り返します。いろいろな原料の特徴やお客様からの提案をもとに形にしていく仕事はとても楽しいですよ。