

小松水産株式会社

日本一笑顔のしらす屋

事業概要

自然からの食を通じて「真の健康と心の真実を伝えたい」。そのような思いから、こまつ水産グループでは「しらす・ひもの」づくりに取り組んでおります。自然の恵みである偉大なる海から得られる新鮮な資源を最大限に生かし、すべての人たち、「お客様・地元地域、仲間(社員)そしてその家族」を「笑顔」にする。それが「こまつ水産グループ」である我々のミッションだと考えております。

【久慈浜しらす】

久慈浜は水質が綺麗で漁師の技術も高いことで有名です。そんな久慈浜の海で獲れたしらすを厳選して美味しく加工したのが「久慈浜しらす」です。産地はもちろんのこと、魚のサイズ、水分値、塩分値と厳密な基準が定められており、それらの条件を全てクリアしたもののみを「久慈浜しらす」として販売しております。口当たりが滑らかで瑞々しく茨城地域資源にも登録されている自慢の逸品です。

優位技術など

小松水産では製造工程毎に「ISO22000」に基づいた食品安全管理基準を定め、最終製品の検査に依存せず、食品の安全を確保できるような品質管理をしています。これにより世界中の消費者の皆様へ安心安全で高品質な商品をご提供することが可能です。また小松水産ではしらす、ちりめん関連商品の加工に特化した工場設備を備えており、小魚の加工において最も重要となってくる混入異物の除去と雑菌数の削減を最新鋭のオートメーションシステムにより高レベルで実現しました。

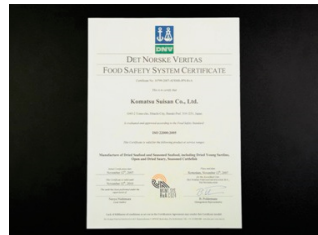
まず浜で水揚げされたしらすをボイル自動釜で1時間に約3tボイルし、同時に湯面上のいかやたこ等の雑魚を除去します。次に釜揚選別機により湯面に浮いてこない小さな混入物を吸引式で丁寧に除去。次に遠赤外線自動乾燥機を使用することで安全かつ衛生的においしく乾燥できます。その後これまでに除去しきれなかった異物を静電気と風を組み合わせた静電気式しらす異物除去機で徹底的に除去します。最後には念には念の人の五感を駆使したチェックとピンセットでの手選別で残った異物を除去します。その他に真空殺菌機も導入しており、商品の品質を変えずに雑菌数を大幅に削減することが可能です。さらに小松水産にはタイ国に自社の海外拠点があり、そこにこれらの生産設備と同等以上の生産能力を有した新しい工場を建設しております。以上のようにしらす、ちりめんといった小魚商材に特化し、これらの設備とシステムを用いて、より安全で高品質な商品を提供できることが小松水産の強みです。



久慈浜しらす



しらすボイル自動煮釜



ISO22000認証取得

企業概要

代表者：小松伸克
資本金：3,500万円
従業員：30名
設立：昭和52年

主要製品

- ・久慈浜しらす
- ・タイしらす
- ・いかかば
- ・さんまみりん

主要取引先

- ・全国の量販店
- ・全国の卸売市場
- ・食品メーカー

各種認証、認定、資格等

- ・水産庁長官賞受賞「いかかば」
- ・ISO22000認証取得
- ・いばらきHACCP認証取得
- ・ベストセレクションひたち認定「久慈浜しらす」
- ・茨城県優良推奨品認定「いかかば」

主要設備

設備名	能力	台数
しらすボイル自動煮釜	1時間に最大3tのしらすをボイル	1
釜揚選別機	1時間に最大3tの異物を除去	1
遠赤外線自動乾燥機	1時間に最大3tのしらすを乾燥	1
静電気式しらす異物除去機	1時間に最大3tの異物を除去	1
真空殺菌機	1時間に最大500kgのしらすを殺菌	1

設備名	能力	台数
金属探知機		3
自動パック計量機	日産最大20,000パック	1



小松社長

お問い合わせ

- ◆連絡担当者：小松
- ◆TEL: 0294-52-5501 ◆FAX: 0294-52-5509 ◆E-mail: komatu@shirasu.com
- ◆URL: <http://www.shirasu.com>
- ◆住所：〒319-1231 茨城県日立市留町1045-2

鋳造
ダイカスト

鍛造
プレス

材料

機械加工

樹脂加工
樹脂成形

工具刃具

表面処理
表面加工
熱処理

電子部品
実装

金型
治工具

装置
自動機

研究
開発

ソフトウェア
システム

巻線
電工

製缶
溶接

食材生産

食材加工

食品加工

食品販売

その他