

01



かぶしがいしゃ あしかがほんてん

株式会社 足利本店

地元気仙沼の新鮮な魚を厳選して仕入れ、全国各地へ販売しております。季節に合わせてカツオ、サンマ、マグロと取り扱う魚が異なります。水産業を通じて、地域の活性化を目指しております！



我が社自慢の商品



冷凍かつおのたたき

朝水揚げされたカツオを鮮度・身質を見極めて仕入れ、その日のうちに切割、品質選別し、1,200度の直火焼きでカツオの表面を一気に焼き上げて凍結してしまいます。焼く直前の表面に塩をまぶしているため、コクと旨味が増した極上の逸品を堪能できる仕上がりとなっています。

先輩社員の声

担当している業務

加工場で魚を切るなどの加工や、たまに市場で魚の水揚げを行っております。

入社を決めたきっかけ

地元の魚が好きでそれに携わる仕事をしたいと思い気仙沼にあるいくつかの水産加工会社の工場を見学しました。その中でも1番工場内が明るい雰囲気を感じたのがこの会社であり、働くならこういったところで働きたいと思ったことが決めるきっかけになりました。作業は大変なことが多いですが、おいしい魚を多くの人に食べてもらうためにも製品の丁寧な加工に心掛け日々尽力することにやりがいを感じます！カツオやサンマなどが格安で手に入るのも魅力的です(笑)。



入社2年目
気仙沼高校出身
菅野雄大さん

入社後のイメージ

入社後	1ヶ月後	3ヶ月後	1年後	3年後
社会人としてマナー等を身につけるため、新入社員研修の受講	製造部門にて、商品知識や製造工程を身につけ、スキルアップ	製造工程の一部分を担当	先輩社員がサポートしながら、魚の捌き方の指導を受ける	業務に必要なフォークリフト免許取得や(買付、営業、製造)を担当



我が社の強み

気仙沼魚市場のカツオ・メカジキ・サメが水揚げ日本一となる一翼を担う廻船問屋部門・買付業務があります。他にも個人向け販売としてネットショップ“気仙沼素材屋”があり、地元でしか味わえない新鮮な素材をそのまま食卓でお楽しみいただけます。気仙沼産の極上な水産物を全国にお届け・発信しており、そんな会社の一員であることにやりがいを感じると思います。

高校生へメッセージ

鮮魚を扱うHACCP対応の工場と凍結保管できる工場年間通して出荷業務を行います。さまざまな魚を解体切割出来るように経験を重ね上達し、魚のプロを目指します。興味のある方は会社見学に来て下さい！



経理総務係長
紺野美架子さん

企業概要

〒988-0021
宮城県気仙沼市港町 5-1

代表者：足利宗洋
設立年：1953年
従業員数：48名
電話番号：0226-23-6111
ホームページ：
<https://ashikagahonten.co.jp>