KANEYO

カネヨ山野辺水産株式会社

企業理念

厳しい時代だからこそ、自ら動き時代を切り開く

弊社は日本有数の港町として名高い宮城県塩釜市に、大正 7 年に創業して以来、「パイオニア的魚商人」として、お客様のご要望に迅速かつ的確に応えることに全力を注ぎ、信用を築いて参り、平成 30 年を持ちまして、創業 100 周年を迎えます。この企業姿勢は創業以来、決して変わらぬ不変のものであり、全社員が「魚のことなら何でもカネヨ」を合言葉に、さらに質の高い商品・情報・サービスの提供を目指し、日々努力を重ねております。

私ども水産業界を取り巻く環境も、世界規模で目まぐるしく変化しており、厳しく、かつ難しい時代を迎えております。しかしながらそういった時代だからこそ、現状維持に甘んじることなく、新たな事業に挑戦し、お客様の多様なニーズにお応えできるよう、カネヨグループ一丸となって、たゆみない努力を続けて参る所存です。

既にグループとしては、さらなる向上を目指して国際的に通用する企業となるために、国際マネジメントシステムである ISO9001 と、食品衛生における安心・安全の向上である ISO22000 や HACCP を取得致しました。グループの多様性・正確性・安全性をさらに高めつつ、新たな事業に挑戦し、10 年、20 年先、末代まで成長し続ける企業になれるよう、多機能型施設である本社新社屋を平成 22 年夏に完成させ、平成 26 年春には新工場の稼働もスタートしました。

困難な時代を皆様と共存・共栄して行くため、そして地元の基幹産業である水産業界の発展のため、先代が貫いた「どんな逆境にも挑戦する強い心」と、自分に対する「何糞」の精神を失うことなく、これからも全力で事業を展開して参ります。

代表取締役

会社概要

社名	カネヨ山野辺水産株式会社
本社所在地	〒985-0005　宮城県塩釜市杉ノ入四丁目 1 番 88 号 TEL: 022-366-0171　FAX: 022-366-0181
東京営業所所在地	〒103-0025　東京都中央区日本橋茅場町 3 丁目 8-10 リベラ茅場町 7F TEL: 03-3661-8800　FAX: 03-3661-8801
資本金	5,000 万円
創業	大正 7 年（株式会社設立：昭和 43 年 7 月）
取引銀行	七十七銀行　北浜支店
代表者	代表取締役社長　山野辺文幹
社員	50 名
事業内容	国内・鮮魚原料及び加工製造販売 北方、南方輸入鮮魚販売 塩釜、石巻魚市場買受業務 前浜物冷凍魚輸出販売

ISO9001:2008　認証取得

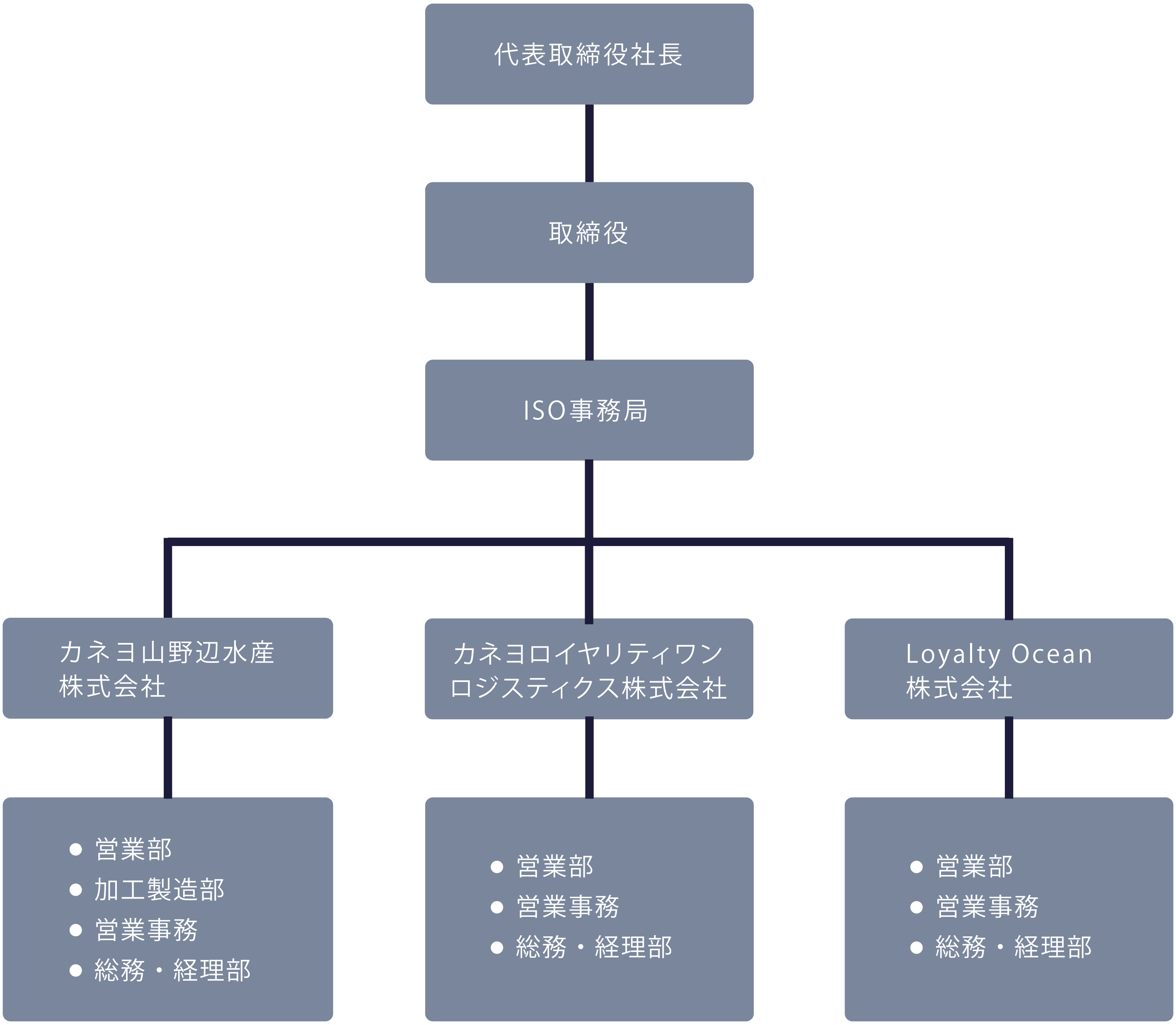
沿革

1918 年 6 月（大正 7 年）	水産物加工、販売を目的に創業。
1968 年 7 月（昭和 43 年）	カネヨ山野辺水産株式会社　設立。海産物荷受卸売業務、鮮魚を主体に売買。
1979 年 2 月（昭和 54 年）	本社社屋及び冷蔵倉庫建築。冷凍魚販売、開始。
1990 年 8 月（平成 2 年）	第二冷凍工場建築。営業冷蔵倉庫として業務開始。保税保管、凍結、水産食品加工及び販売。
2004 年 2 月（平成 16 年）	冷蔵庫部門を別法人として、株式会社カネヨ創水　設立。
2006 年 12 月（平成 18 年）	ISO 9001 をカネヨ山野辺水産株式会社、株式会社カネヨ創水、各社取得。
2007 年 2 月（平成 19 年）	カネヨ山野辺水産株式会社　東京営業所　設立。
2010 年 7 月（平成 22 年）	塩釜市杉ノ入に新社屋及び新工場を建設。
2010 年 8 月（平成 22 年）	株式会社カネヨ創水を、カネヨ ロイヤリティ ワン ロジスティクス株式会社に社名変更。
2011 年 1 月（平成 23 年）	ISO 22000 をカネヨ山野辺水産株式会社、カネヨ ロイヤリティ ワン ロジスティクス株式会社 各社取得。
2014 年 4 月（平成 26 年）	Loyalty Ocean 株式会社設立。
2014 年 9 月（平成 26 年）	カネヨ山野辺水産株式会社 FDF（FOOD DEVELOPER FACTORY）設立、竣工。
2015 年 8 月（平成 27 年）	Loyalty Ocean 株式会社　大阪オフィス設立。
2015 年 8 月（平成 27 年）	HACCP 認証をカネヨ山野辺水産株式会社取得

組織図

カネヨグループの中枢として、ISO9001/22000・HACCP を取得した中で
各グループの強みを引き出し輸入から製造・保管・販売までを１本化して
お客様へ安心で安全な食品を低コストで提供できるよう努力してまいります。

カネヨグループ組織図



加工ライン

解凍準備室

ブロア（エアー）解凍設備を完備。
タイマー設定により、原料に負担をかけずに解凍する事が出来ます。一度に 1.5t の解凍処理能力が有ります。

タンク上げ機、搬送コンベア

解凍後、タンクを上げ機に移動し、水を切り搬送コンベアにて原料を水圧ウロコ取り機へ送ります。

水圧ウロコ取り機

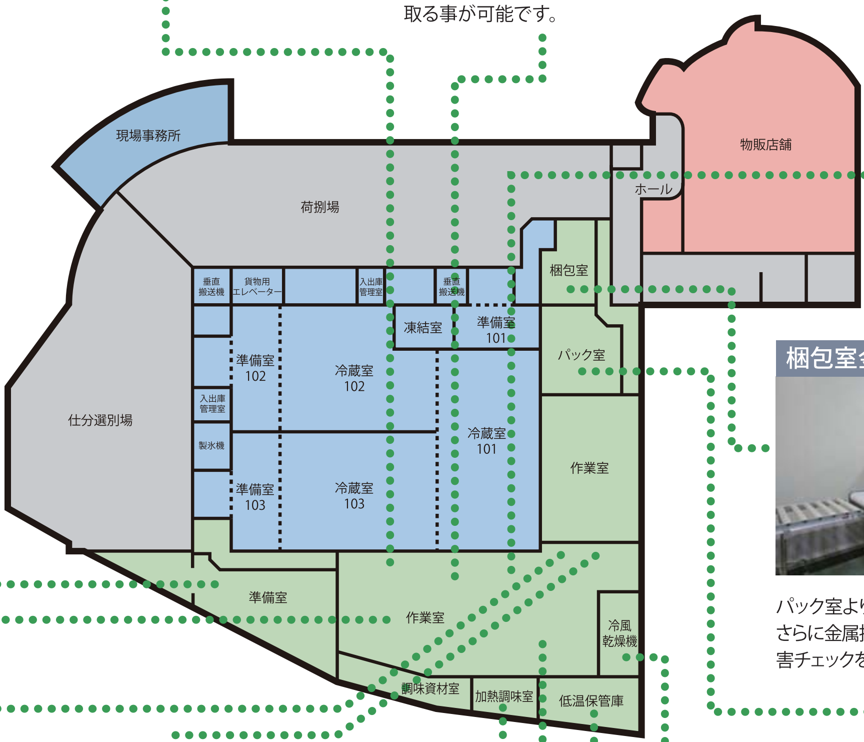
水圧のシャワーを使い魚のウロコと取ります。カレイ類はもとより赤魚などの色物でも、水圧を調整する事によりダメージ無く、綺麗にウロコを取る事が可能です。

センターカット機

小型の魚から大型の魚まで高速により処理する事が可能です。

二段式整形コンベアー

下の段より処理された魚を流し、最終整形し上の段のコンベアより次の作業工程に送ります。



梱包室金属探知機

パック室よりローラーで搬送します。
さらに金属探知機を通し、二度目の危害チェックを行います。

トンネルフリーザー

高性能トンネルフリーザーです。
-40℃まで冷やし込み可能で、14m かけて急速に凍結していきます。
1 時間に 500 kgの凍結も可能です。

高速シャッター

衛生区と汚染区の区切りは、各高速シャッターにて仕切っております。

搬送ローラーコンベアー

整形コンベアにて処理された魚をトンネルフリーザーに送ります。

金属探知機付オートチェッカー

凍結された製品を金属探知機を通し、５種類の重量設定されたポケットに自動的に流します。
重量設定は 1g 単位で可能です。

加熱調理室

２機の蒸気釜によりオリジナルな味を創り出します。

保冷庫

鮮魚・漬け魚等低温にて保管します。

冷風乾燥機

一度で 1 t の処理が可能です。

その他の機材

- ヘッド カッター
- 中型三枚卸機
- 大型バンドソー
- 大型センターカット機
- 中型センターカット機
- スキンナー（皮剥き機）
- 水圧式容器洗浄機

商品案内

汐タラ F（チルド品）

【原材料名】：真鱈（アメリカ産）
【規格】：5kg×2合（5kg / 5～7枚）
　　　　3kg×3合（3kg / 3～5枚）
【荷姿】：発泡スチロール

汐タラ切身（チルド品）

【原材料名】：真鱈（アメリカ産）・食塩
【規格】：70g　50入×3合
　　　　60g　30入×3合
【荷姿】：発泡スチロール

ホッケ開き干し（冷凍）

【原材料名】：縞ホッケ（ロシア産）・食塩
【規格】：5kg×2合（14・16枚）
【荷姿】：発泡スチロール

ホッケセンターカット干し（冷凍）

【原材料名】：縞ホッケ（ロシア産）・食塩
【規格】：5kg×2合（（20・22枚）
【荷姿】：発泡スチロール

赤魚センターカット（冷凍）

【原材料名】：赤魚（アメリカ産）
【規格】：5kg×2合（25・30・35・40枚）
【荷姿】：発泡スチロール

赤魚開き干し（冷凍）

【原材料名】：赤魚（アメリカ産）・食塩
【規格】：5kg×2合（16・18・20枚）
【荷姿】：発泡スチロール

一汐赤魚開き（冷凍）

【原材料名】：赤魚（アメリカ産）・食塩
【規格】：4kg×3合（16枚）
【荷姿】：発泡スチロール

ブリフィーレ（冷凍）

【原材料名】：ブリ（青森産）
【規格】：5kg×2合
【荷姿】：ダンボール

吉次開き（冷凍）

【原材料名】：アラスカ吉次（アメリカ産）・食塩
【規格】：3kg×3合(10～26偶数尾あり)
　　　　中心サイズ　14・18尾
【荷姿】：発泡スチロール

浅羽カレイ子持ち IQF（冷凍品）中国加工

【原材料名】：浅羽カレイ子持（アメリカ産）
【規格】：5kg×2合　8枚～20枚（2枚きざみ）
【荷姿】：ダンボール

ツボダイ開き干し（冷凍）

【原材料名】：クサカリツボダイ（宮城県）・食塩
【規格】：5kg×2合（20・25枚）
【荷姿】：発泡スチロール

ツボダイセンターカット（冷凍）

【原材料名】：クサカリツボダイ（宮城県）
【規格】5kg×2合（30枚）
【荷姿】：発泡スチロール

アクセスマップ

本部事業所	〒985-0005　宮城県塩釜市杉ノ入四丁目１番 88 号 - 88 TEL: 022-361-1720　FAX: 022-361-1722
創水事業所１号棟	〒985-0001　宮城県塩釜市新浜町一丁目 20 番 41 号 TEL: 022-362-2479　FAX: 022-363-0017
創水事業所２号棟	〒985-0001　宮城県塩釜市新浜町一丁目 20 番 41 号 TEL: 022-362-2479　FAX: 022-363-0017