



SAMEISHO

株式会社 鮫正水産

Corporate Profile

会社概要

当社は鰹節の生産量日本一である鹿児島県枕崎市にて伝統的製法を継承しながら個性豊かな鰹節・さば節を製造しております。

お客様のニーズに合わせた特徴ある製品作りを得意とし、伝統の昇華を目指した研究開発に日々取り組んでおります。

会社商号	株式会社 鮫正水産
代表者	代表取締役 鮫島 立樹
設立日	1984年 10月
創業日	1985年 10月
資本金	2,000万円
従業員数	18名 (2022年7月現在)
事業内容	鰹節・各種雑節の製造及び粉碎製品の製造

昭和59年	鮫島正次郎が設立
昭和60年	鮫正水産本工場稼働
昭和62年	農林水産大臣賞 (枯割サバ節)
平成1年	鮫島洋一が代表取締役に就任
平成10年	農林水産大臣賞 (丸サバ節)
平成24年	農林水産大臣賞 (丸サバ節)
平成31年	鮫島正次郎 代表取締役就任
令和4年	鮫島立樹 代表取締役就任

本社所在地

当社は鹿児島県枕崎市の薩摩富士とも呼ばれる開聞岳を見下ろす地に工場を構え操業しております。

■所在地：鹿児島県枕崎市火之神北町371



取り扱い製品

自社工場にて鰹節、鯖節、宗田節、アジ節合わせて年間750トン製造しております。
自社製造品の販売に限らず全国の節類生産者より様々な商品を仕入れ、販売を行っており、
煮干類も含めますとだし原料を年間1500トン取り扱っております。
また、節類の削り加工、粉末加工、だしパック加工を提携工場にて行っており、
幅広いご提案が可能です。



製品の特徴

当社で製造される節類は高い火力で焙乾されており、**強い燻香**と**低い水分値**から得ることが出来る高い力価が特徴です。この特徴を活かした粉末用の節類を主として製造しております。

1

焙乾

■高火力による高い力価

→焼津式乾燥機**110~120℃**

急造庫90℃

■ガスバーナーによる燻香量調整

→急造庫内にガスバーナーを導入しているため、お客様のご希望の燻香量に調整可能です。

2

梱包室

■湿度制御されたクリーンルーム

→節の大敵である湿度を適切にコントロールした清潔なクリーンルームにて、選別・梱包を行うことで安全かつ安心な製品を製造しております。



HACCPについて

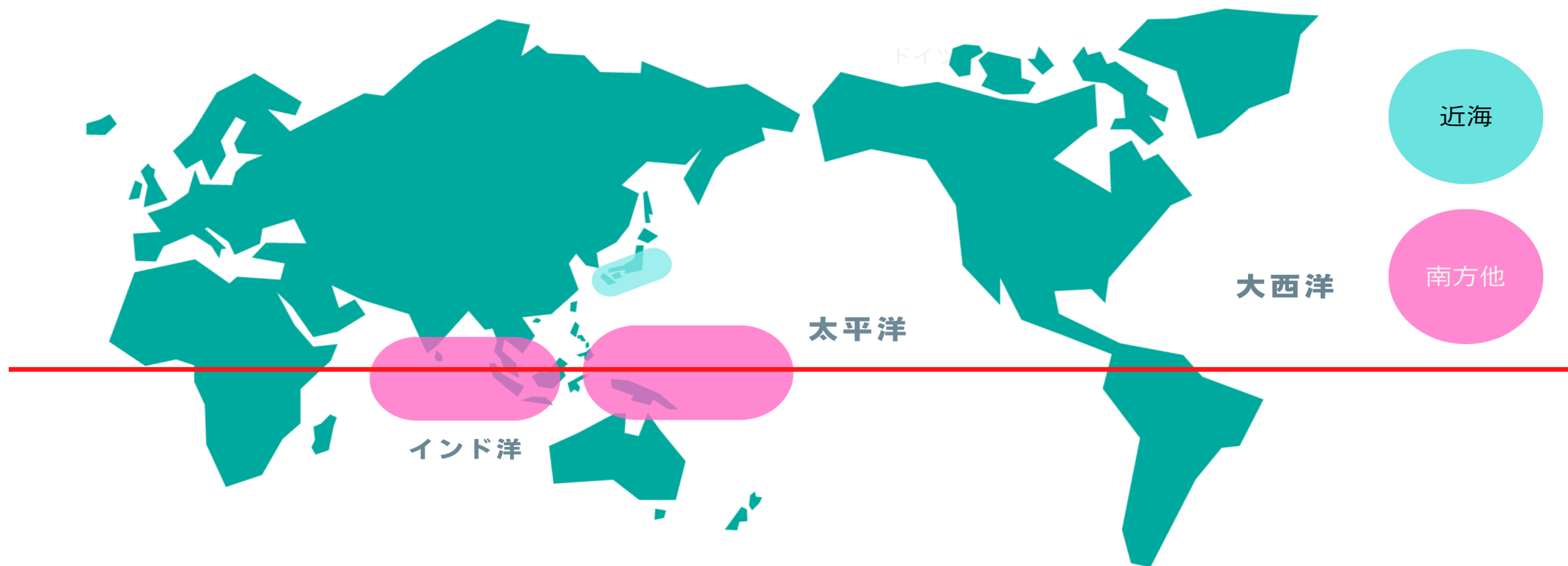
安心安全な製品作りのためにHACCP管理を行なっており、2021年には日本食品認定機構による水産食品加工施設HACCP認定を荒本節・サバ節の品目で取得致しました。雑節（鰹節以外の節）では日本初の取得となりました。



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 日本食品認定機構

原料調達

前浜に依存せず、国内、海外幅広く原料を仕入れるルートを確認
継続して新規開拓も続けており、昨今の海の急激な変化に
柔軟に対応できる体制を整えております。



加工場のご案内

当社は、生産効率の向上と鮮度保持の為に積極的に機械化を進めております。
品質維持と管理のために、閉鎖型梱包室や品質検査室などの設備を導入しております。

1

原料処理場

鰹の生切り工程を機械化することで、生産性向上、選別・仕分けの工程に時間をかけることが可能になりました。



2

焙乾処理場

焼津式乾燥機3機、急造庫1棟にて焙乾を行っております。
(2022年に焼津式乾燥機を3機増設予定)



3

梱包室

閉鎖型クリーンルームにて選別を行い、金属探知機はSuS3.5 Fe3.0にてCCP管理を行っております。



4

品質検査室

水分値、一般生菌数、耐熱性菌数の測定を行っております。

