

## 山内水産株式会社（白糠町）

**老舗の伝統と行動力がモットー  
昔ながらの加工方法に独創性を加味**

### 社長の思い

- ・安心安全な食品の提供  
食品の衛生面に配慮し、消費者に「安心」、「安全」な食品を提供する。
- ・本物志向、こだわりの食材の提供  
原材料は地元産にこだわり、冷凍した原材料は使用しない商品生産を行う。

### 企業概要・背景

昭和40年代より「カニ身冷凍ブロック」「鮭フレーク」等の加工品の生産を手がける。昭和50年代にはつぶ貝の加工食品である「つぶ子ちゃん」の生産を開始。現在も主力商品となっている。また、平成7年には海鮮料理「やまかん」を開店。予約客のみの営業ではあるが、鮮度のいい海の幸が味わえるお店として人気が高い。

### 活用した強み・とらえた機会

#### [強み]

新鮮な原材料の調達が可能。  
原材料に対する商品特性を熟知。  
長年に渡って培った加工技術。

#### [機会]

技術、安全性、食味などで優れた道産食品を認証する道の「道産食品独自認証制度」に「塩引鮭（山漬け）」が認証。これを機会にさらにこだわりの加工食品を生産していく。

### 先進性・独創性・特徴

道東の太平洋沿岸で獲れた新鮮な魚介類を原材料として使用。

中小企業であるからこそ可能な行動力と独創性をモットーに、昔ながらの加工技術に加え当社独自の製法も取り入れた商品づくりをしている。

併設する海鮮料理「やまかん」は、予約制の採用により食材の無駄を最小限にし、その分、より盛り沢山に提供する。

### 今後の展望

今後においては、中小企業であるからこそ可能な行動力を最大限に生かし、現在手がけていない地域原材料に目を向け、加工食品の生産を手がけていく予定である。

### 事業所データ

代表者	山内 敏和
業種	製造業（食料品、水産）
創業	昭和25年設立
所在地	白糠郡白糠町東3条南2丁目1-23
電話	01547-2-2824
URL	<a href="http://www.946jp.com/yamakan/">http://www.946jp.com/yamakan/</a>

