

[仕入れの様子]

弊社代表(三代目)が
漁師さんから
直接活タコを
受け取ります。



浜の漁師の方々との
密な交流が
私たちの強みです。



漁師さんのお手伝い
(いけすからの水揚げ)の
お手伝いをして、
しっかり鮮度も
管理します。



[事業概要]

名称	有限会社村東商店
代表取締役	村上 亘
所在地	〒988-0003 宮城県気仙沼市 本浜町1丁目39-2
TEL & Fax	0226-22-5507
E-mail	muratou@juno.ocn.ne.jp
創業年月日	昭和25年
業態	活魚 & 鮮魚卸 & 水産加工業
取扱品目	各種活魚、および鮮魚、煮ダコ

私たちの
会社です。



私たちの会社は三陸宮城県の気仙沼港のすぐ近くにあります。三陸はリアス式です。おまけに寒流と暖流が交わる海としても有名です。そのお陰で両方の海産物に恵まれます。

私たちの会社はそのような海のすぐ近くにあり、漁師の方々との交流を深めています。

そして、毎朝獲れた活魚や鮮魚を直接漁師さんから受け取り、皆様のもとにお届けするサービスを行っております。

保管用の倉庫以外にも加工ができる工場もあり、一次加工のお仕事もお請けしております。お店をお持ちの方や、料理長の皆様ができる限りスムーズに調理を始めて頂けるように常に心掛けております。

皆様のお問い合わせをお待ちしております。

有限会社村東商店 代表取締役 村上 亘

有限会社
村東商店

お届けする

皆様に合った形で

浜の活魚・鮮魚を

私たちは、

浜の漁師の方々と皆様のお店を繋ぐ 橋渡しを致します。

活魚・鮮魚・煮ダコのことなら
お気軽にお問合せください。



私たちの会社は
気仙沼市場の
近くにありす



【加工例】 私たちは漁師さんから活魚を受け取ります。



【村東商店からのご提案】

鮮度を
"売り"に
しています

調理前
一次加工を
お請けします

私たちが
直接
お届けします



早速、『一次加工』に入ります。



活メをして身に血が回らないようにしています。
(身が赤くなることを防ぎ、鮮度を保つため)



目釘をして背開きをしています。



中骨、ヒレ(背びれ、尾びれ)を取ります。



穴子の開きの完成です。

調理前の 『一次加工サービス』 実施中!!



【加工例】
煮ダコ

※左写真は、タコを釜茹で上げた後、冷蔵庫の中で急冷しながら水分を飛ばしている様子です。

お気軽にお問合せください。

ムラトウ ショウテン

有限会社 村東商店

TEL・FAX 0226-22-5507

お急ぎの方は 090-9531-8721

E-mail muratou@juno.ocn.ne.jp

※お急ぎの場合はお電話にてお問合せください

活魚鮮魚 村東商店

検索