

産地だより

「ぶり」をお願いしている(株)近藤商店様です。
これからの旬の食材と地元三陸・
釜石の味をお届けします

株式会社 近藤商店

専務取締役 近藤 和貴



食品加工場内

弊社は、1976年の創業以来、岩手県釜石市で水産加工食品を製造、販売し現在に至っております。三陸の豊富な漁場という自然環境に恵まれていることから、三陸の素材を利用した商品開発を積極的に進め、消費者ニーズを先取りした独自の商品、製品の創出を心掛けております。また、常に生産性、品質向上、技術の開発をモットーに付加価値づくりに努力しています。商品の品質管理に関しましては厳正なる品質検査を行い、安心して食べて頂ける信頼ある製品づくりに日々取り組んでいます。

三陸・釜石で水揚げされた新鮮で脂ののったブリは、これから冬にかけて美味しい魚です。また、釜石はもともとブリで有名な町でした。それを象徴する建物として、釜石には魚を抱いて立つ像高48.5mの魚籃観音(釜石大観音)があります。なんと、この抱いている魚はブリです。釜石は、かつてブリの漁獲量が多く、特に定置網はブリ漁で活気付いていました。地元三陸・釜石で昔から慣れ親しんできたブリをお客様の食卓へ提供できることは、とても幸せな事と思っております。

東日本大震災では、弊社も壊滅的な被害を受けましたが、皆様からの温かいご支援と励ましのお言葉を頂き、現在のように復旧することが出来、感謝しております。まだまだ、復興途中ではありますが、地元釜石が更に活性化できるように弊社も最善を尽くしていきたいと思っております。

これからも三陸・釜石の商品・産品をよろしくお願い致します。

製造スタッフだより

おめでとうございます。
そして、お疲れ様でした

製造 高橋 好江さん



10月初旬を持って、第二工場の製造と梱包を担当していただきました高橋好江さんが退社されることとなりました。約6年半在籍され、今回ご結婚のための寿退社となりました。御目出度いことではございますが、一緒に働く仲間と致しましてはさびしいことでもございます。

第二工場は、主に頒布会等の小袋製造になりますので、お客様の皆様にかかわりの深い所で仕事をしてきたスタッフでございました。業者様用の小袋の梱包なども担当しており、ご本人の見目麗しいお姿同様に、仕事もとてもきれいな作業をする好江さんは、顔を合わすと優しい笑顔で挨拶してくれる(私にとって)癒される存在でした。旦那様になられる方が沿岸の方という事で、結婚後も弊社に勤務して頂く事は出来ないませんでした。が、沿岸と内陸の復興の架け橋になってくださる事でしょう。

退社の挨拶の時の花束贈呈の姿を見て、総務の若い御嬢さん達は、「私も寿退社懂れますう〜」「私も、『うちの旦那が：』って話したい〜と懂れの眼差し笑)。おめでとうございます。どうぞ、御幸せに…。(頒布会 鎌田)

御歳暮・御年始にいかがですか？

今年も残りわずかとなり、慌ただしい季節になってまいりました。そこで、マーマフーズでは、今年もお歳暮・お年始の配達を承ります。お店やネットで商品を探している時間がない方は、毎月メニューが決まっているので選ぶ手間がなく、お電話一本でお申込みが出来るため、とても便利です。この機会に、日頃からお世話になっている方、離れて暮らすご家族やご親戚、ご友人などへ「毎日のお惣菜」で感謝の気持ちを伝えてみませんか？

※お知らせ

10月31日をもって、「カイコ冬虫夏草」の販売を終了いたしました。ご利用いただいた皆様には心より感謝申し上げます。

11月以降ご購入、お問い合わせのご案内

ご購入方法：有株式会社 エムキューブインターナショナル(株式会社バイオコクーン研究所 販売総代理店)

<http://www.kokusan-touchukasou.jp/>

お問い合わせ：FAX :03-5774-0526 メール :info@kokusan-touchukasou.jp ※お問い合わせはFAXまたはメールのみとなります

受付時間：10時～16時