

おいしいお魚を、お求めやすく、お客様へお届けする  
(被災中小企業施設・設備整備支援事業)  
**ミズノシーフーズ 株式会社**

### 事業概要

当社は、昭和48(1973)年に魚肉練製品、水産加工品を扱う水野水産株式会社の東京支社(営業部門)として創業し、昭和54(1979)年に水野水産株式会社の販売会社として独立しました。平成7(1995)年に石巻の地に工場を建設し、平成15(2003)年には本社を石巻へ移転したことを機に、現在のミズノシーフーズ株式会社に社名変更しております。東日本大震災により当社の工場は全壊しましたが、生産再開を多方面から熱望され、グループ補助金と「[被災中小企業施設・設備整備支援事業](#)」を活用して早期の営業再開を実現することができました。近年では第2工場も新たに建設する等、絶えず売上拡大へ向けた取り組みを実現し続けています。

当社の主力製品は、「銀鮭西京漬、キングサーモン西京漬、銀鱈本粕漬、赤魚白粕漬」等の発酵食品です。48時間の低温熟成で漬け込むため、お魚にしっかりと味が染み込んでいるうえ、ディナーのメイン料理としても満足いただけるボリュームで切り身加工をしています。北海道から九州までの全国各地にある大型量販店やスーパーへの販売網を確保しつつ、量販店と提携した商品開発も行っており、当社独自の調味・製法技術で作られる商品は全国のお客様やバイヤー様から高い評価を得ております。

当社は長らく自社ホームページを有していませんでしたが、お客様からの要望や将来的なネット販売システムの構築を見据え、「[復興企業フォローアップ事業](#)」の専門家派遣を活用し、令和元(2019)年にホームページ開設を、令和3(2021)年にはオンラインショップの開店を実現させました。評判は上々で、知名度向上および売上拡大に寄与しております。

### 企業の声

被災中小企業施設・設備整備支援事業を活用した本社工場の再建は、早期復旧の大きな助けとなりました。定期的に訪問いただく機構専門員の方が当社ニーズを把握し実現した専門家派遣は、非常に効果的でした。

これからも、お客様から「美味しい!」というお言葉をいただくためにスタッフ一同邁進し、美味しい漬け魚・美味しいお魚・美味しい発酵食品をご提供していきます。

### 企業概要

代表者：取締役社長 池澤 睦美

住所：宮城県石巻市魚町二丁目1番地の1

電話：0225-22-8690

E-mail：HP「お問い合わせ」フォームより

URL：<https://www.msfoods.co.jp/>

従業員：39名

業種：水産加工業

主要製品：銀鮭西京漬・キングサーモン西京漬 等

社屋外観



オンラインショップ



・[被災中小企業施設・設備整備支援事業](#)は、グループ補助金等の認定を受け、復旧・復興を目指す中小企業者の方等に対し、復旧資金の無利子貸付を行う事業です。

・[復興企業フォローアップ事業](#)は、被災中小企業施設・設備整備支援事業を利用し、復旧・復興を目指す中小企業者等の経営課題解決へ向けた支援(専門家の派遣等)を行う事業です。