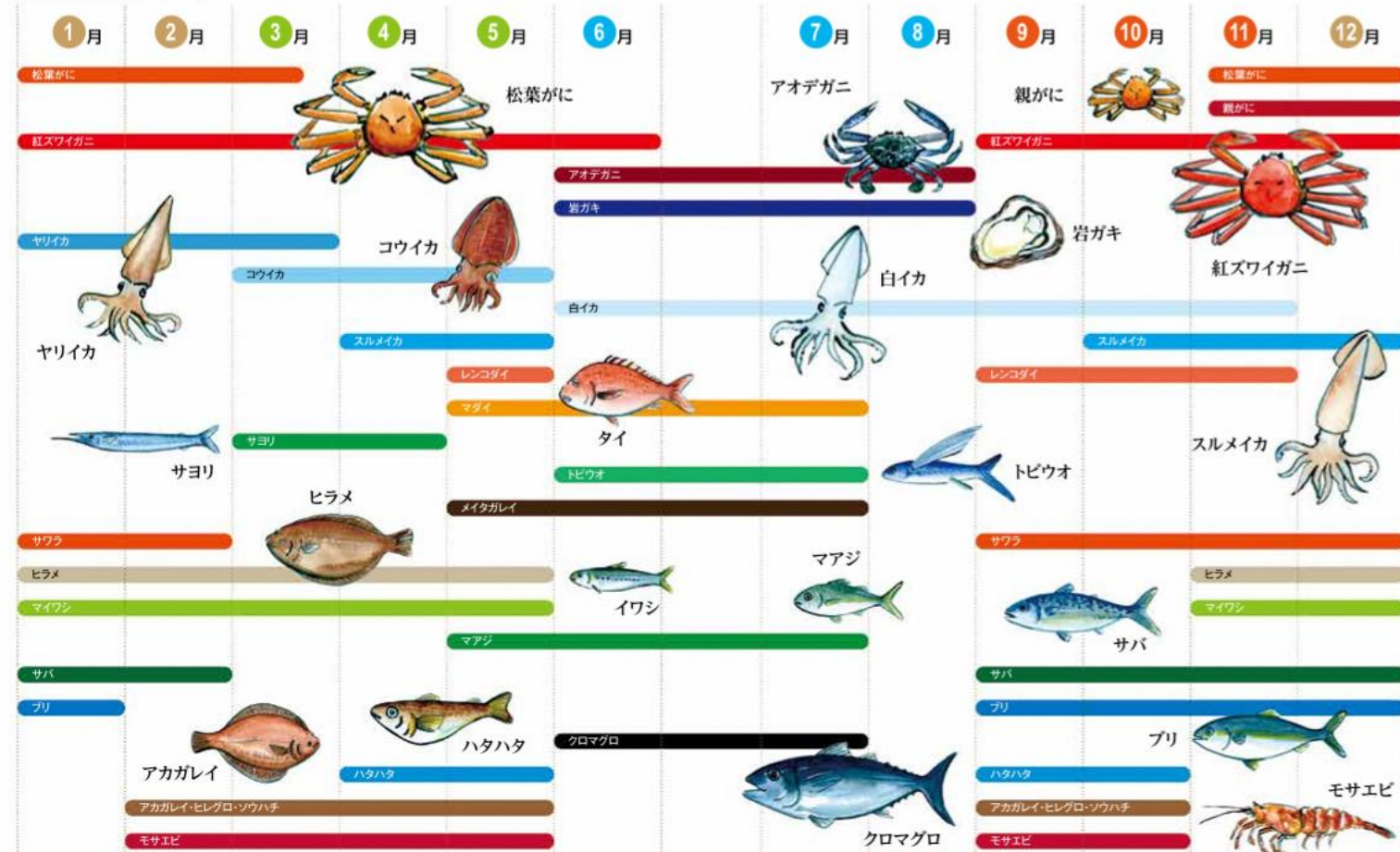




【旬のお魚カレンダー】



漁期

- まき網漁業・いか釣漁業 周年
- 沖合底びき網漁業(1そうびき) 9月～5月(6月～8月は休漁期)
- 小型底びき網漁業(沿岸漁業) 5月～2月(3月～4月は休漁期)

- 紅ズワイガニ漁業 9月～6月(7月～8月は休漁期)
- 松葉がに 11月6日～3月20日
- 親がに 11月6日～12月31日
- 若松葉 2月1日～2月末日

令和元年10月現在

水産王国 境港!

**山陰の海の玄関、
全国有数の港町!**

境港は瀬戸内海を中心とする日本海沿岸の鮮魚場をもち、全国有数の漁獲量を誇る漁港です。特に、生クロマグロと紅ズワイガニは日本有数の水揚げ量を誇る、境港を代表する魚種です。クロマグロは「本マグロ」とも呼ばれる最高級のマグロであり、6～7月に日本海で漁獲されるクロマグロの大半が境港で水揚げされています。紅ズワイガニは全国の水揚げ量の約6割が境港で水揚げされています。

生クロマグロ

カニの
水揚げ量

日本一

**松葉がに・
紅ズワイガニ**

魚食は健康の源

栄養素を多く含む魚

タンパク質 人間の身体の組織となる成分	アジ・サバ・イワシ マグロ・イカ・カニ
脂質(EPA,DHA) 心臓病・脳梗塞などの予防。 コレステロール低下、記憶力の向上	アジ・サバ・イワシ マグロ
タウリン コレステロールの調整や 中性脂肪の低下、 血圧安定化、糖尿病予防効果	青魚の血合い肉 イカ・カニ・イワガキ
コエンザイムQ10 美肌効果やアンチエイジング (抗加齢)効果の期待	イワシ
アスタキサンチン 抗酸化作用	エビ・カニ

境港で魚食イベントに参加しよう!

時期	イベント名	場所	位置	内容
1月中旬	カニ感謝祭	水木しげるロード周辺	A	妖怪と一緒にパレード・妖怪神社にカニを奉納、カニのふるまいなど。
2月上旬	さかなの達人検定	商工会議所	B	達人、スーパー達人目指して、魚に関するテストに挑戦する。
6月下旬	マグロ感謝祭	境漁港周辺	C	マグロ解体ショー、マグロ料理の販売、マグロの刺身ふるまいなど。
5～9月 第2土曜日	中野港漁村市	中野港	D	沿岸で獲れたての鮮魚を漁師が販売、毎回違う魚食コーナーなど。
7月下旬	みなと祭	水木しげるロード周辺	A	漁船パレード、大漁新鯨祭、踊りパレード、ステージイベント、花火など。
10月中旬	境港水産まつり	境漁港周辺	C	カニ汁やカニのふるまい、マグロ解体ショーなど。
年中 (日・夜日:8/13～17、 12/21～1/10を除く)	境港漁見学ツアー	境漁港	C	現地ガイドが市場を案内いたします。 【要予約】TEL.44-6668

※その他にも、春にギンガケ、夏にマグロ、秋から冬にカニなど市内各所でイベントを開催されています。※位置のA～Dは、裏表紙の位置図に対応しています。

市内に3ヶ所ある、鮮魚等直売施設では、販売に加え、飲食施設も併設。(位置図に記載あり)

施設名	営業時間(定休日)	併設する飲食施設
境港水産物直売センター	8:00～16:00(毎週火曜日)	海陽亭(9:30～17:00)、境港のさかな荘(10:00～15:00)
大漁市場なかうら	8:15～16:00(1/1～1/4)	御食事処弓ヶ浜(11:00～15:30)
境港さかなセンター	8:30～17:00(毎週水曜日)	美など亭(10:00～17:00)

※一部店舗は営業

みんなで選ぶ境港の水産加工大賞

大賞 優秀賞

第1回 大賞



蟹しんじょ
株式会社 上野水産
※現在は販売していません。

優秀賞

- しめさば……………(株) 友田セーリング
- これがみなどのじゃころっけ。
……………(有) 小倉水産食品
- 漁師風いか醤油漬け……………(株) 福栄
- かにさつま揚げ……………(株) 日本海冷凍魚

第2回 大賞



グラタンコロッケ(カニ入り)
北陽冷蔵株式会社

優秀賞

- づけ丼の素(タイ)……………(有) 山芳海産
- 白パイ……………(有) 田手水産
- 生がにから作った紅ずわいがにどんぶり
……………(株) 友田セーリング
- ゆうこが造った味わいフライ
……………(株) 角屋食品

第5回 大賞



イカカツ
村尾蒲鉾店(元気みなと商店街)

優秀賞

- 紅ずわいがに混ぜご飯の素
……………(株) 友田セーリング
- ぶりハム(生ハム風昆布仕立て)
……………(有) 山芳海産
- シーフードを使ったグラタンコロッケ(カレー味)
……………(株) 北陽冷蔵
- 刺先イカの西京漬……………(株) 門永水産

第6回 大賞



紅ずわいがにと
シーフード入り完熟トマトの
ピザコロッケ
北陽冷蔵株式会社

優秀賞

- 境港カニだしラーメン
……………NPO法人 元気みなと
- 魚料理専門店が作ったあじのメンチカツ
……………(株) 魚魚亭

第3回 大賞



づけ丼の素(ぶり)
有限会社 山芳海産

優秀賞

- おなじ籠のムジナ……………(株) 千年王国
- 骨までさばの焼きほぐし身
……………(株) 友田セーリング
- 釜揚げしらすの米粉餃子(チーズ入)
……………(有) 小倉水産食品
- かに爪コロッケ……………(株) 北陽冷蔵

第4回 大賞



昆布じめ丼の素(白はた)
有限会社 山芳海産

優秀賞

- 境港・紅ずわい蟹燗頭(株) 山陰如月
- 紅鮭の西京漬……………(株) 門永水産
- 境港産紅ずわいがにを使ったかにグラタン
……………(株) 北陽冷蔵
- 骨まで焼きほぐし身 照りあじ 70g
……………(株) 友田セーリング

第7回 大賞



境港のかにじゃがもち(チーズin)
北陽冷蔵株式会社

優秀賞

- もっちり海鮮焼き(えび・いか・ほたて入り)
……………(株) 大新
- 天然真鯛の味噌漬け丼の素
……………(有) 山芳海産

第8回 大賞



とれとれあじ(たたき身)
株式会社 大新

優秀賞

- かきクリーミーコロッケ……………北陽冷蔵(株)
- 骨までさばのほぐし身(みそ味)
……………友田セーリング(株)



境港の水産加工品の地元への周知と
地域発のブランド化を目的として試食品評会と即売を行い、
試食されたみなさんの投票により「水産加工大賞」を決定します。

境港 高度衛生管理型新市場

令和元年6月主要施設一部供用開始



新市場イメージ図

日本一魅力あふれる漁港・市場を目指し、
境港では高度衛生管理型漁港・市場整備を進めています。

日本海沖合漁業の拠点である境港は、
災害に強く、消費者の「安全・安心」の
ニーズに応え、高い水揚機能を備えた、
日本一魅力あふれる漁港・市場を目指しています。
現在、平成26年9月に水産庁により策定された基本
計画に基づき、鳥取県が主体となり、高度衛生管理型の漁港・市場整備
を進めています。令和元年6月に主要施設である、1号上屋、陸送上屋が
高度衛生管理型市場として供用開始しました。令和5年度の全体完成を
目標に整備を行っています。



お問い合わせ先
さかいみなと漁港・市場活性化協議会事務局（鳥取県境港水産事務所）
TEL.0859-42-3167 FAX.0859-42-3169 Eメール sakaiminatousisan@pref.tottori.lg.jp
<http://www.pref.tottori.lg.jp/sakaiminatokasseika>

企業紹介

①株式会社 井ゲタ竹内	9ページ	⑩大海 株式会社	24ページ
②有限会社 板倉博商店	10ページ	⑪株式会社 大昇食品	25ページ
③株式会社 上野水産	11ページ	⑫株式会社 大新	26ページ
④株式会社 ウチダフーズ	12ページ	⑬株式会社 ダイマツ	27ページ
⑤有限会社 岡島水産	13ページ	⑭田手商店	28ページ
⑥株式会社 オーク	14ページ	⑮友田セーリング 株式会社	29ページ
⑦株式会社 海産物のきむらや	15ページ	⑯中浦食品 株式会社	30ページ
⑧株式会社 門永水産	16ページ	⑰日本海冷凍魚 株式会社	31ページ
⑨株式会社 角屋食品	17ページ	⑱株式会社 福栄	32ページ
⑩甲陽ケミカル 株式会社	18ページ	⑲北陽冷蔵 株式会社	33ページ
⑪有限会社 小倉水産食品	19ページ	⑳村尾蒲鉾店	34ページ
⑫境港センター冷蔵 株式会社	20ページ	㉑株式会社 モリイ食品	35ページ
⑬株式会社 さんれい製造	21ページ	㉒有限会社 山芳海産	36ページ
⑭株式会社 島谷水産	22ページ	㉓弓ヶ浜水産株式会社	37ページ
⑮株式会社 千年王国	23ページ		

1 株式会社 井ゲタ竹内



会社概要

代表者 代表取締役社長 竹内 隆一郎
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-10
 TEL:0859-44-0725/FAX:0859-44-0727
<http://www.igetatakeuchi.co.jp/>
 設立 昭和25年11月13日
 資本金 1,100万円

●支店・営業所
 [東京営業所] 東京都江東区深川2-1-5
 TEL:03-3641-3812
 FAX:03-3641-3857

事業内容

海産原料を主体とした加工食品の製造・販売を行っています。販売先は、全国のスーパー、生協です。HACCPを取得した衛生的な工場で「おいしい」食品づくりを行っています。家庭で笑顔あふれる食卓の一役を担い、社会の潤いとなるために心を込めた食品を提供するよう努めています。

代表商品

- 味付もずく
 添加物や保存料を使用せず、自然なやさしい味付けのもずく。三杯酢、土佐酢、黒酢など種類も豊富。
- 淡塩さば
 北欧産のさばを三枚おろしにして腹骨を除去。鮮度の良いさばの旨みを生かした薄塩仕立てにしています。
- 鮭カツレツ
 鮭の切身に衣付けし、特製の和風玉ねぎソースを添付。フライパンで簡単に調理できます。

2 有限会社 板倉博商店



会社概要

代表者 代表取締役 板倉 一晃
 本社 〒684-0005 鳥取県境港市松ヶ枝町35
 TEL:0859-44-0145/FAX:0859-42-6156
<https://itakura-fdfish.com>
 設立 平成15年4月1日
 資本金 980万円

●支店・営業所
 [境港営業所] 鳥取県境港市昭和町9-5
 境港水産物直売センター内

事業内容

本店は境港で水揚げされた原料を元に一夜干や煮干に力を入れています。境港の代表的な松葉がにのシーズンは、境港水産物直売センターの支店で販売しており、県外のお客様の多数から御来店、御連絡があり、活気よく皆様をお迎えしております。他には、新鮮な鮮魚の販売をしており、皆様にお届け致しております。

代表商品

- 松葉がに(11月~3月)
- 一夜干
- 煮干
- 鮮魚
- 珍味
- ねり製品
- 山陰の海産物

3 株式会社 上野水産



会社概要

代表者 代表取締役 上野 洋二
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町7番地
 TEL:0859-42-3111 / FAX:0859-44-6688
<http://www.marujou.com/>
 設立 昭和34年6月
 資本金 1,825万円

事業内容

水産物加工（紅ずわい、ずわいがに、その他魚介類）鮮魚仲買・冷凍魚販売。
 素材の価値を見極めて旨味・風味・食感など本来の味を十分に引き出すこと、安心して安全な食材として食卓にお届けすること、それが使命だと考えています。

代表商品

- かに製品
かにみそ、カニ身製品等
- 冷凍魚
あじ、さば、いわし原料販売
- 鮮魚
近海魚、本マグロ、他卸売販売

4 株式会社 ウチダフーズ



会社概要

代表者 代表取締役 内田 幸二
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町7-7
 TEL:0859-44-2815 / FAX:0859-44-2816
 設立 平成12年2月9日
 資本金 1,000万円

事業内容

水産加工品を中心とした通信販売業。
 自社製品及び外部委託加工品による商品企画販売。ゆうパック、ヤマト便、DM、インターネット等での販売が主力。

代表商品

- かに製品
ずわいがに姿・セクション、たらばがに、その他加工品。
- 一夜干し
かれい、のどぐろ、あじ、かます、ハタハタ、丸干し他。
- 一般食品
海鮮丼セット、ふりかけ、ピザ他。

5 有限会社 岡島水産



会社概要

代表者 代表取締役社長 岡島 義則
 本 社 〒684-0001 鳥取県境港市清水町597
 TEL:0859-44-5858/FAX:0859-42-6080
<http://www.okajimasuisan.net/>
 設 立 昭和44年4月1日
 資 本 金 300万円

事業内容

弊社は主に煮干しを製造しております。地元はもとより、陸送で県外の鮮度の良い原料をその日の内に入荷して製造しています。地元の間屋さん又は、県外の間屋さん主に買っていただいておりますが、個人のお客様にもお売りしています。
 また、美保湾で捕れる鯛の稚魚を弊社だけのチリメン専用の自動釜でチリメン・釜揚げ等を製造しています。このチリメン・釜揚げは業者さん向けの梱包なので一般のお客様には知られていないと思います。少人数の会社ですが、誠心誠意をもって作っております。

代表商品

- 片ロイワシ
- 真イワシ
- ウルメイワシ
- アジ
- チリメン
- カエリ
- 田作
- 釜あげ

6 株式会社 オーク



(代理店販売あり)

会社概要

代表者 代表取締役社長 吉岡 和彦
 本 社 〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地208-3
 TEL:0859-47-2133/FAX:0859-47-2138
 設 立 平成3年
 資 本 金 1,000万円

事業内容

当社は境港で水揚げされる生鮮マアジを、すしネタ用の刺身食材(三枚に下ろしたフィレーおよびタタキ)に加工しています。平成7年以降、水揚げの主力であるマイワシ資源が激減する中で、食用向けの利用価値が低い小型サイズ(70~100g)のマアジに着目し、新しいジャンルの商品化を図りました。厳しい鮮度、衛生および工程管理のもとで魚を刺身に加工し、全国のすしチェーン店などへ納品しています。

代表商品

- お刺身用アジ・フィレー
- お刺身用アジ・タタキ

株式会社 海産物のきむらや



会社概要

代表者 代表取締役社長 木村 隆之

本社 〒684-0072 鳥取県境港市渡町3307
TEL:0859-45-6555/FAX:0859-45-6561
http://www.mozuku-1ban.jp

設立 昭和61年2月25日

資本金 3,185万円

●支店・営業所

[東京営業所] 東京都中央区築地6-4-5
シティスクエア築地902
TEL:03-6427-6377

事業内容

もずくの個食パックを中心に、めかぶ、なまこ及びアジの南蛮漬等加工食品を製造販売しております。特にもずくに関しては食品としての機能性を追求し、有用成分「高分子フコイダン」を抽出精製することに成功。抗がん剤の副作用抑制効果の発見、特許取得等研究成果も数多く得ています。今後も食品の持つ大きな可能性の追求にチャレンジしてまいります。

代表商品

- 味付もずく・味付なまこ・天然味付もずく(土佐酢)
 - 味付もずく・味付なまこ・天然味付もずく(土佐酢)
 - 味付アカモク醤油味・味付アカモク三杯酢・味付なまこ(赤)
 - あじの南蛮漬・わかさぎの南蛮漬・ハタハタの南蛮漬
 - 高分子フコイダン「フコミン」
- 産地へのこだわり、味へのこだわり。それが人に優しい食品づくりの原点です。当社のもずく製品は沖縄伊平屋島、久米島を中心に収穫した良質のもずくを使用。余計な添加物を用いず商品化しています。もずくに続くあかくも、あじの南蛮漬等での商品展開をするなど、安心安全はもちろん、ヘルシーで楽しい食の提案をしてまいります。

株式会社 門永水産



会社概要

代表者 代表取締役社長 松本 勝志

本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-27
TEL:0859-44-3011/FAX:0859-42-6778
http://www.rakuten.ne.jp/gold/kado-select/

設立 昭和28年3月

資本金 1,000万円

●支店・営業所

[神戸支社] 〒650-0027 兵庫県神戸市中央区
中町通2-3-2 三共神戸ツインビル9階
TEL:078-367-2610 FAX:078-367-2620

[東京営業所] 〒105-0012 東京都港区芝大門
1-16-1 穂積ビル4階
TEL:03-6450-1586 FAX:03-6735-7786

事業内容

海産物を主体とした、加工食品の製造、販売を行っております。業務用から一般顧客様まで、ニーズに応じた対応を心掛けています。安心・安全な商品作りをモットーに、HACCP取得工場にて、心を込めて製造しております。また、新しいことへ挑戦し続ける気持ちを常に持ち、新商品の開発、販売に社員一丸となって取り組んでおります。

代表商品

- 蟹脚美人
紅ズワイガニの脚身に、ズワイガニ主原料のカニ身を75%以上使用した、蟹しんじょを丁寧に巻きつけたカニ風味菓点の新食感商品です。
- 漬け魚(境港水産加工大賞優秀賞受賞商品)
世界の海から選りすぐりの原料を、こだわりぬいた西京みそ漬と粕漬に仕立てました。手作りにて一切つゆ味し、お子様からお年寄りまで多くの皆様へ美味しく召し上がって頂ける味、味の調整を行っています。
- 切りガニ
厳選した鮮度の良い原料をHACCP認定工場にて加工し、境港より全国へお届けします。鍋、焼きガニ等解凍するだけの手間いらずな調理方法にて、ご家庭でおいしいカニをご堪能頂けます。



受賞商品

漬け魚 優秀賞
[北陸の西京漬] (9月賞)
蟹しんじょ 優秀賞
[蟹しんじょの西京漬]

9 株式会社 角屋食品



受賞商品
アジフライ 角屋食品
「ゆづりが通った味わい」アジフライ(19年)



会社概要

代表者 代表取締役 角谷 直樹
本 社 〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地62
TEL:0859-45-3283/FAX:0859-45-3284
<https://kadoya-tottori.jp/>
設 立 平成18年6月
資 本 金 1,000万円

事業内容

アジフライを主体とした水産加工食品の製造販売を行っています。販売先は全国の生協、宅配業者、学校給食等です。当社は主原料であるアジ、イワシ等の水揚げ港を境港に限定しております。ひと手間を惜しまず、不要なものを使わず、真心のこもった食品をご提供できるように努めていきます。

代表商品

- アジフライ
境港に水揚げされた真アジを丁寧に下処理をし、薄く塩コショウで味付けをし、揚げた時に食感の良い生パン粉を衣付しております。
- いわしの日和
境港に水揚げされたイワシを丁寧に下処理をし、骨がやわらかくなるまで煮込んである為、骨まで丸ごと食べることができます。味付けは生姜風味、梅風味、唐辛子風味があります。

10 甲陽ケミカル株式会社



会社概要

代表者 代表取締役社長 藤 珠里
本 社 〒530-0051 大阪府大阪市北区太歳寺町1-17
TEL:06-6365-1666/FAX:06-6365-1757
<http://www.koyochemical.jp/>
設 立 昭和49年2月
資 本 金 8,087.5万円

●支店・営業所
[東京本社]東京都千代田区神田小川町1-10-3
TEL:03-5244-4235 FAX:03-5244-4236
[境港工場]鳥取県境港市竹内団地217
TEL:0859-45-3086 FAX:0859-45-3087

事業内容

主に国内の販売会社や受託加工メーカー向けにグルコサミンやキトサンなどの業務用原料の販売の他、自社で開発したサプリメント等の卸業やオリジナル商品の企画開発、商品化も行っています。また、自社商品の輸出、海外向けOEM商品なども手掛けています。

代表商品

- グルコサミン(機能性表示食品)
自社工場製のグルコサミンのみを1粒に500mg配合しており、余分な添加物は一切使用していません。
- コーヨーキトサン
ペニズワイガニの殻を原料に、自社工場で製造したキトサン、キトサンオリゴ糖を配合した、飲みやすいソフトカプセル商品です。
- コーヨーキトサン(粉末)
ペニズワイガニの殻を原料に、自社工場で製造したキトサン粉末です。

11 有限会社 小倉水産食品



受賞商品
第33回 博覧会
「これがみなさんのじゃこっけ。」
第33回 博覧会
「家族で楽しむお寿司(チーズ)」



会社概要

代表者 代表取締役 小倉 雅司
本社 〒684-0041 鳥取県境港市中野町3258-19
TEL:0859-44-5555/FAX:0859-44-6666
<http://kokura-suisan.co.jp/>
設立 昭和60年7月1日
資本金 800万円

事業内容

境港にて約60年にわたり、水産加工品の製造に手がけております。創業以来「無添加」「正直」「手づくり」にこだわり、山陰産の海の幸をよりおいしく、「安心・安全な食品づくり」に真摯に取り組んできました。味わい、品質とも高い商品を作り続けています。

代表商品

- これがみなさんのじゃこっけ。
- 境港のカニクリームコロッケ
- するめこうじ漬け
- かに甲羅ちらし寿司
- 焼きほたるいか
- 焼き甘えび

12 境港センター冷蔵株式会社



会社概要

代表者 代表取締役社長 森脇 寛
本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-4
TEL:0859-44-0451/FAX:0859-42-6228
<http://center-reizou.co.jp/index.html>
設立 昭和46年2月
資本金 4,000万円

●支店・営業所
【第三工場】鳥取県境港市昭和町6-15
TEL:0859-44-5231
【販売店】鳥取県境港市昭和町9-5
TEL:0859-44-5875

事業内容

境港で水揚げされた新鮮な紅ズワイガニを自社でボイル、加工を行っています。弊社は資源と生態系の保護に積極的に取り組む「マリン・エコラベル」の認証を受け、日本海の深層水が育んだ健康と美味しさを食卓に届ける為安心、安全で美味しい商品を日々心を込めて加工、製造、販売に努めています。

代表商品

- 紅ズワイガニムキ身
境港産の紅ズワイガニをボイルしムキ身加工した物で、棒肉、棒くずれ、フレーク、爪肉等があります。
- 紅ズワイカニみそ
境港産の紅ズワイガニよりカニミソを採取し、じっくりと炊き込み味を整えました。

13 株式会社 さんれい製造



会社概要

代表者 代表取締役社長 小笹 宏典 ●支店・営業所
 本社 〒692-0011 鳥根県安来市安来町1054番地 [安来工場]
 TEL:0854-22-3138/FAX:0854-22-2686 [境港工場]
 http://www.sanrei-foods.co.jp
 設立 昭和62年10月
 資本金 9,000万円

事業内容

「山陰に根ざし、食を通じて豊かで明るい未来に貢献します」
 わが社では、地域の特徴を活かした製品を生産し、山陰から全国のお客様へお届けしています。また原材料入荷から製造、出荷までの各行程での品質管理、安全管理の徹底、HACCP認証取得などを通して安全安心な食の提供に取り組んでいます。

代表商品

- 紅ズワイガニむき身製品**
 前浜で水揚げされた境港産の原料をチルド製品・冷凍製品に加工しています。
- ズワイガニむき身製品**
 北米産のズワイガニむき身を最終加工しチルド製品で提供いたします。
- 調理冷凍食品**
 境港産の紅ズワイガニと当社独自のホワイトソースを組み合わせた、カニクリームコロッケ・おさかなコロッケ等の特色ある冷凍食品を製造しています。(スーパー等で販売あり)

14 株式会社 島谷水産



会社概要

代表者 代表取締役社長 島谷 憲司
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町9-33
 TEL:0859-42-3737/FAX:0859-44-6593
 www.shima-tani.co.jp
 設立 昭和62年5月
 資本金 800万円

事業内容

境港開港以来、鮮魚仲買として活動してきた実績を踏まえ、水揚げされる水産物の卸業務、また鮮魚販売直営店舗を7店舗展開しております。
 加えて全国の生協向けのアジ・サバ・イワシ等の鮮度を重視した切り身加工を行っています。

代表商品

- フレッシュあじ(開き)**
 境港を中心に水揚げされる、鮮度が良く脂のあるあじを、そのまま開き加工しました。
- 本マグロ・カラスミ(トンノ・ボトルルガ)**
 鳥取県境港は、本マグロの水揚げ量が日本でトップクラスの漁港です。
 鳥取県境港で水揚げされた本マグロの中でも、最高品質の帯を厳選し、1度ずつ、丁寧に塩漬け加工し、光沢のある艶色になるまで何日も何日も繰り返し乾燥させ、じっくりと作り上げたものが、本マグロ・カラスミ(トンノ・ボトルルガ)です。
 ボラのカラスミでは味わえない濃厚で深みのあるテイストをお楽しみください。

15 株式会社 千年王国



受賞商品
薬味 優秀賞
「浜有シリーズ おなじ味のムジナ」



会社概要

代表者 代表取締役 黒目 友則
本社 〒684-0005 鳥取県境港市松ヶ枝町31
TEL:0859-44-5040/FAX:0859-21-5191
www.sennenoukoku.jp
設立 平成17年4月25日
資本金 3,000万円

事業内容

境港の「水木しげるロード」で土産物店を運営し、特に鬼太郎関連商品の小売・卸売を行っています。更に新商品の開発も手がけており、地元資源を利用した商品の企画・販売をしています。特に地元産果物（スイカ・梨・柿・ブルーベリー）を使用した餡の入った「目玉のおやじまんじゅう」は好評です。また「かに焼酎」も最近開発し販売しています。

代表商品

●かに焼酎

地域資源の有効活用として、漁獲量日本一の「紅ズワイガニ」の甲羅と地元産の米麹を醸造したこだわりの焼酎です。醸造過程で、蟹の風味と香りが損なわれないようにしました。すっきりとした辛口の味わいが楽しめます。

16 大海株式会社



会社概要

代表者 代表取締役社長 森脇 哲雄
本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町9番地33
流通会館内
TEL:0859-42-3101/FAX:0859-42-2268
www.daikai-web.com
設立 昭和26年 資本金 3,000万円

●支店・営業所
[食品工場] 鳥取県境港市昭和町12-18
TEL:0859-44-0054
FAX:0859-44-6755

事業内容

鮮魚仲買、水産加工を行っております。境港は魚の街です、その中で約50年間干物作りを続けています。平成2年には大嘗祭で天皇陛下に干物を献上した実績もあり、特に境港の前浜にこだわり旬と鮮度を大切に干物を作っています。

代表商品

- 開きあじ一夜干
 - うるめ丸干一夜干
 - エテカレイ一夜干
 - ハタハター一夜干
 - 開きのどくろ一夜干
 - スルメ一夜干
 - 白イカー一夜干
- その他前浜で水揚げされた魚類全般を原料としている。

17 株式会社 大昇食品



会社概要

代表者 代表取締役 廣瀬 信彦
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-22
 TEL:0859-44-7511/FAX:0859-42-2052
 http://www.taisyo.biz
 設立 平成21年11月
 資本金 1,000万円

●支店・営業所
 [冷蔵庫] 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町2-3-2
 TEL:0859-30-3770 FAX:0859-30-3771

事業内容

世界各地で漁獲されたズワイガニを、自社の衛生的な工場でむき身加工した商品と、輸入養殖トラウトの切り身加工品を販売しています。主な販売先は全国各地卸売市場及び水産商社です。商品の安全・安心はもちろん、お客様に満足して頂くために、従業員一同が一切の妥協や手抜きなしで生産し、皆様の食卓へお届けさせて頂いております。

代表商品

- ボイルズワイガニ(冷蔵・冷凍)
厳選したカナダ・米国・ロシア産の原料を自社の国内工場でもき身加工し、お客様の要望に合わせた商品形態でお届けします。
- トラウトサーモン(冷蔵・冷凍)
プロが厳選した、主にチリ産の養殖トラウト原料を、自社の国内工場ではフィレー加工し、真空包装形態で販売しています。

18 株式会社 大新



会社概要

代表者 代表取締役社長 山本 一徳
 本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町13-31
 TEL:0859-44-5688/FAX:0859-42-4100
 http://www.daishin-suisan.co.jp
 設立 平成18年
 資本金 5,000万円

●支店・営業所
 [東京営業所]
 〒104-0045 東京都中央区築地6-4-5
 シデスクエア902号
 TEL:03-3545-4531
 FAX:03-3545-4566

事業内容

鮮魚仲買、冷凍魚販売、水産加工を行っています。
 原料にこだわり、境港をはじめ全国から鮮魚を買い付け、タタキ身、三枚おろし、開きをスピーディーに製造しています。
 つみれ、ハンバーグ、ワンタンなどのオリジナル加工品は、素材本来の旨みを製品に活かし、ヘルシーで安心できる高品質の商品をお届けできるよう努力を続けています。

代表商品

- とれとれいわし・とれとれあじ・とれとれとびうお
頭・内臓・中骨を取り除き、粗挽き感を残した「たたき身」に加工しました。
つみれ汁、ハンバーグ、そばろなどに。
- 海鮮つみれ
イワシ・カニ・エビなど。素材の旨味を活かしたつみれに仕上げました。
- 海鮮ワンタン
カニ・エビなど。海鮮具材を、つるつる、もちりとした自社製の皮で包みました。

19 株式会社 ダイマツ



会社概要

代表者 代表取締役 松江 大志
 本社 〒683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎2026
 TEL:0859-32-7456/FAX:0859-32-7460
<http://www.kk-daimatsu.co.jp/>
 設立 昭和33年10月
 資本金 5,000万円

●支店・営業所
 [関西事業所] 大阪市淀川区京原4丁目1-14
 住友生命新大阪ビル3F
 TEL:06-6399-8388 FAX:06-6399-8390
 [博多工場] 福岡市東区三宮5-6-3
 TEL:092-608-1717 FAX:092-608-2772

事業内容

素材の鮮度保持と、おいしさを引き出す鳥取県生まれの氷温技術に応用し、レンジや湯煎で温めるだけで簡単にお召し上がり頂けるお魚惣菜などの開発・製造・販売を行っています。主な販売先は、生協、ヨシケイなどの食材宅配、量販店、百貨店、直接お客様に商品をお届けする通信販売、また国際線機内食のファーストクラスにご利用頂いています。

代表商品

- あじの南蛮漬け
 境港のあじを香ばしく揚げ、野菜とオリジナルのブレンド甘酢を加えてパッケージしました。氷温熟成でお魚と野菜、甘酢のおいしさが程よくなじみ、まるやかな味わいです。
- 真空包装シリーズ
 (ふくら焼き・しっとり煮・漬け魚)
 便利な1切づつの真空パック個包装商品シリーズです。ふくら焼き、しっとり煮はレンジや湯煎で温めるだけの簡単調理のお魚惣菜。漬け魚はグリルで焼く本格漬け魚です。

20 田手商店



会社概要

代表者 田手 広樹
 本社 〒684-0001 鳥取県境港市清水町622-2
 TEL:0859-30-3997/FAX:0859-42-4554
 設立 平成24年2月1日

事業内容

干物の製造・販売。
 原材料の魚はすべて山陰沖で獲れ、境港で水揚げされたものを使用しています。
 すべて手作りで仕上げた無添加の干物です。
 冷凍の宅配便にて、全国に発送しています。

代表商品

- ペラカレイの干物
 中骨にそって切れ目を入れていますので、身が取りやすくなっています。
- モサエビの開き
 鮮度抜群のモサエビを開き、薄塩味に仕上げています。焼くと香ばしく、殻ごと食べられます。
- 白バイの串刺し
 新鮮な白バイを食べやすいように串に刺しています。柔らかい食感とほのかな甘さが特徴です。
- ミミイカの燻製
 耳のようなミミイカが特徴のミミイカを燻製にしました。モチモチとした食感をお楽しみいただけます。くん版を使用していない本物の燻製です。
 その他:アジ、カサゴ、カマス、白イカ、ハタハタ、沖キス、サヨリ、サバ、甘鯛、鰯カレイ等

21 友田セーリング株式会社



受賞商品
第1位 優秀賞
「しめおこし」
第2位 優秀賞
「生かきから作った紅ズワイガニのしめおこし」
第3位 優秀賞
「塩茹で 竹まきそばの焼きほし身」
第4位 優秀賞
「竹まき焼かきほし身 秋田産70g」
第5位 優秀賞
「紅ズワイかに混ぜご飯の素」
第6位 優秀賞 新商品特別賞
「香まきそばのほし身(みそ味)」



会社概要

代表者 代表取締役社長 友田 博

本 社 〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地80
TEL:0859-47-2100/FAX:0859-47-2101
<http://www.tomoda.co.jp/>

設 立 平成10年7月15日

資 本 金 3,000万円

●支店・営業所

〔東京営業所〕東京都港区芝大門2-1-17
朝川ビル6階
TEL:03-5472-7618

〔関西営業所〕大阪府大阪市福島区吉野1-10-16
サンパレス吉野903号
TEL:06-6940-6551

事業内容

境港で水揚げされる紅ズワイガニを中心に水産物の加工販売を主力としています。平成13年にはHACCPを取得。また環境保全の重要性を考慮平成14年にはISO14001の認証を受けました。海外にも協力工場を持ち、国内トップレベルの品質管理体制を基に、安全で安心できるおいしい物造りを追求しています。

代表商品

●蒸気の技 紅ズワイチームミートRP
鮫和水蒸気を使用した技術である、独自ブランドの「蒸気の技」で製造した紅ズワイガニのミートです。紅ズワイガニ本来の旨みを最大限に引き出した新商品です。ドリップ液にも蟹の旨みが詰まっていますので、カニ身と一緒にドリップ液もご使用いただける炊き込みご飯や雑炊メニューなどにもオススメです。

22 中浦食品株式会社



会社概要

代表者 代表取締役社長 鶴崎 順

本 社 〒699-0109 鳥取県松江市東出雲町鶴浜583-41
TEL:0852-53-0844/FAX:0852-53-0843
<http://www.nakaura-f.co.jp>

設 立 昭和22年

資 本 金 5,000万円

●支店・営業所

〔境港工場／製造工場〕
〒684-0046 鳥取県境港市竹内団地208-2
TEL:0859-45-7500 FAX:0859-45-7507

〔大漁市場なから／販売店〕
鳥取県境港市竹内団地209
<http://www.e-tairyu.com>
TEL:0859-45-1600 FAX:0859-45-6585

事業内容

山陰両県を中心に、お土産品の製造、卸、販売を行っています。本社ではどじょう揚げ饅頭を中心にお菓子を製造していますが、境港工場では全国TVで話題になった「するめ乾漬」や穴道湖産しじみのレトルト商品を主力に海産物製造を行っています。販売の中心は「大漁市場なから」。製造しているのは隣接している境港工場です。

代表商品

●穴道湖の殻付きしじみ、レトルト
漁師さんから直接仕入れたしじみを砂出しし、真空にした後、常温で日持ちするようレトルトにしています。

●するめ乾漬
全国放送TBSテレビ「めし友グランプリ」で有名になった乾漬で、自家製米糴を3ヶ月間熟成させ独自の製法で製造しています。

●松葉がに(境港産)製品等



会社概要

代表者 代表取締役社長 越河 彰統 ●支店・営業所
本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-26 [東日本出張所] 宮城県仙台市
TEL:0859-44-3531/FAX:0859-44-3386
設立 昭和45年3月
資本金 5,500万円

事業内容

紅ズワイガニの加工・販売、及び冷凍食品の製造・販売。
原料は100%国産を使用し、徹底した衛生管理と品質管理を行っています。

代表商品

- カニ製品
紅ズワイ棒肉、棒ちらし、フレーク、落し身、爪肉、かにみそ、他
- 冷凍食品
カニ甲羅グラタン、かに爪フライ、他



受賞商品
鳥取県 優秀賞
[鳥取県]・[鳥取県]・[鳥取県]



会社概要

代表者 代表取締役社長 岩田 慎介
本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町5-6
TEL:0859-44-3555/FAX:0859-44-5577
<http://minato-yoshimaru.jp/> ネット通販は専用サイト「吉丸本舗」まで
設立 昭和44年12月
資本金 1,500万円

事業内容

自社船「吉丸」が漁獲した、厳選されたイカ原料を使用し、自社工場にて製造を行っています。即ち自社一貫生産といったことからトレーサビリティの面など安心できる商品の供給が行えます。また、わたしたちは網元という事を活かしたイカ本来の味付けや鮮度感が出る商品作りを心掛けています。

代表商品

- いか醤油漬け
新鮮な刺身用のスルメイカの胴・耳のみを使用し、自社特製の醤油ダレに漬け込みました。マイルドな仕上げで女性や子どもにも大変人気です。
- いか下足電田揚げ
国産ムラサキイカの大きな下足を使用。食べやすい一口カットにし、無添加の電田揚げに仕上げました。香ばしい味がやみつきになります。

25 北陽冷蔵株式会社



受賞商品

- 第2回 大賞
「グラタンコロッケ(かに入り)」(2024年)
- 第3回 優秀賞
「かにコロッケ」
- 第4回 優秀賞
「冷凍産紅ズワイガニを使ったかにグラタン」(2024年)
- 第5回 優秀賞
「シーフードを使ったグラタンコロッケ」
- 第6回 大賞
「紅ズワイガニにシーフード入り
完熟卵のグラタンコロッケ」
- 第7回 大賞
「冷凍のかにじゃがもち(チーズin)」(2024年)
- 第8回 優秀賞
「かにクリームコロッケ」



(代理店販売あり)

会社概要

代表者 代表取締役 竹中弘治

本社 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-24
TEL: 0859-44-2011 / FAX: 0859-42-3166
<http://www.hokuyoreizo.co.jp>

設立 昭和42年8月31日

資本金 2,000万円

事業内容

冷凍食品・水産加工食品の製造/冷蔵
庫業。境港で水揚げされた新鮮で良質
な紅ずわいがにを原料に素材そのもの
の美味しさを生かしたカニ製品、冷凍食
品を作っています。HACCPの製造手法
に従い、徹底した品質管理と快適な作
業環境の下、自然の恵みを大切に一つ
一つ丁寧な食品作りを行い、安全で安
心な食品を皆様の食卓へお届けしてい
ます。

代表商品

- **グラタンコロッケ(かに入り)**
紅ズワイガニと大山の牛乳をたっぷり使い、とろり感の
ある食感に仕上がっています。
- **かにグラタン**
ホワイトソースに自社製の野菜スープを入れて旨みを
引き出しています。トッピングには新鮮な紅ズワイガニ
の身とチーズを使用しています。
- **紅ズワイガニ棒肉**
紅ズワイガニ脚肉100%の商品です。
- **境港のかにじゃがもち(チーズin)**
紅ずわいがにを使ったベシヤメルソースとクリーミーな
チーズをもっちり感覚ポテト風味の皮で包みました。

26 村尾蒲鉾店



受賞商品

- 第3回 大賞
「イカカツ」(2024)



会社概要

代表者 店主 村尾実延

本社 〒684-0012 鳥取県境港市中町45
TEL: 0859-42-2650 / FAX: 0859-42-4082

設立 昭和16年

事業内容

昔ながらの製法を守った、魚肉練製品。
今は、地域イベントのみ国産のサメすり身
を使用。
地元の水産品と農産物で地域の人たちと
一緒に仲間の意見、お客様の感想を聞き
商品化することです。

代表商品

- **イカカツ**
魚のすり身にイカ・チーズ・香辛料を混ぜた
ピリッとスパイシーな一品です。
- **しゃーくカツ**
- **しゃーくカツ(ネギチキン入り)**

27 株式会社 モリイ食品



会社概要

代表者 代表取締役社長 中村 俊介
本 社 〒684-0042 鳥取県境港市福定町77
TEL:0859-44-9100/FAX:0859-44-9368

設 立 平成7年9月
資 本 金 4,300万円

事業内容

観光土産用を主体とした蒲鉾、竹輪の製造・販売を行っており、地元の素材はもちろん、各地の特産品を使用した練り製品を全国各地に出荷しています。経営方針の「常に創意工夫を重ね安全・安心な商品を提供する事により社会に貢献する」に基づき、全国の皆様により安全で安心な商品をお届けできるよう努めています。

代表商品

- 磯づくり
磯の旨みたっぷりの蒲鉾7種の詰め合わせです。
- ひとくち蒲鉾(海・海山・山)
独自の製法により魚の旨みを閉じ込めた蒲鉾5種の詰め合わせです。
- チーズ入りちくわ(プロセス・めんたい・わさび)
ちくわの芯の部分にチーズを入れました。オードブルやおつまみに最適な一品です。

28 有限会社 山芳海産



受賞商品

- 第30回 大賞
「づけ丼の素(白はた)」(98年)
- 第40回 大賞
「昆布じめ丼の素(白はた)」(98年)
- 第20回 優秀賞
「づけ丼の素(白はた)」
- 第30回 優秀賞
「ぶりハム(生ハム風昆布仕立て)」
- 第7回 優秀賞
「天然真鯛の味噌漬け丼の素」



会社概要

代表者 代表取締役 山田 英樹
本 社 〒684-0032 鳥取県境港市元町7
TEL:0859-42-3266/FAX:0859-42-3282
www.e-yamayoshi.net

設 立 昭和23年4月
資 本 金 950万円

●支店・営業所

【日吉津新鮮市場】鳥取県西伯郡日吉津村日吉津1026-1(イオンモール日吉津駐車場内)
(有)山芳海産ひまづ店
【外江町加工場】鳥取県境港市外江町1579

事業内容

鮮魚仲買、鮮魚加工業、小売販売。
境港市に山芳海産本店、外江町に加工場があります。イオン日吉津店駐車場の新鮮市場内に山芳海産日吉津店と海鮮どんぶり山芳亭がございます。また寿司を専門とした山芳亭の寿司研究室もございます。日吉津店では境港の魚介類を中心とした様々なお惣菜を作っております。是非ともお越し下さいませ。

代表商品

- づけ丼の素(ぶり)・じめ丼の素(白はた)
家で簡単にづけ丼が出来ます。
- ぶりハム・さばの燻製・白はたの燻製
ぶりハムは、お酒のおつまみ、サラダなどにのせてお召し上がりください。ぶりハム、さば、白はたの燻製は手軽に日本海の味を楽しめる一品で、燻製好きにはたまらない美味しさです。
- 天然真鯛の味噌漬け丼の素
ご飯にのせるだけで、簡単にお召し上がり頂けます。境港の天然真鯛を刺身にして特製の味噌たれに丁寧に漬け込み、真空熟成保存することにより鯛の旨味を最大限に引き出しました。



会社概要

代表者 代表取締役社長 竹下 朗
 本社 〒684-0046 境港市竹内団地205番地
 TEL:0859-30-2721/FAX:0859-30-2731
<http://www.yumisui.jp/>
 設立 平成25年12月16日
 資本金 125百万円

●事業所
 本社工場
 佐渡事業所

事業内容

「境港サーモン」「佐渡サーモン」と名付けた銀ザケの養殖事業を行っています。鳥取・境港美保湾の沖合で養殖しました。日本海の深い潮流、荒波という環境で育った銀ザケは運動量が多く、脂が適度に乗り、身が締まっています。他に、佐渡沖でも銀ザケ、さくらますの養殖をしています。

代表商品

- 境港サーモン
- 佐渡サーモン

日本中のみなとまちの旨いものが大集合

Sea級グルメ® 全国大会

境港の水産加工品は、全国の「みなとオアシス」が海産物を使ったメニューを出品し、来場者の投票で競う「Sea級グルメ全国大会」にも参加し評価されています。

令和3年の秋
境港で開催予定!

開催年	開催場所	出展商品(出展者)	成績
H25年	北海道苫小牧	イカカツ(1)	優秀賞
H26年	広島県尾道	グラタンコロケかに入り(2)	準グランプリ
H27年	三重県鳥羽	かに爪コロケ(2)	準グランプリ
		境港カニだしラーメン(3)	優秀賞
H28年	愛知県蒲郡	紅ずわいがにとシーフードを使った境港ビザコロケ(2)	第3位
H29年	富山県魚津	グラタンコロケかに入り(2)	準グランプリ
H30年	北海道紋別	境港カニだしラーメン(3)	オープン参加
R元年	新潟県佐渡	カニだしあんかけ焼きそば(3)	優秀賞

出展者及び出展商品紹介

① 村尾蒲鉾店

店主 村尾 実延
 〒684-0012 鳥取県境港市巾町45
 TEL:0859-42-2650
 FAX:0859-42-4082
 詳細は35ページ参照

イカカツ

② 北陽冷蔵 株式会社

代表取締役 竹中 弘治
 〒684-0034 鳥取県境港市昭和町12-24
 TEL:0859-44-2011
 FAX:0859-42-3166
 詳細は33ページ参照

グラタンコロケかに入り

かに爪コロケ

紅ずわいがにとシーフードを使った境港ビザコロケ

③ NPO法人 元気みなと

理事長 佐名木 知信
 〒684-0004 鳥取県境港市大正町62-1
 TEL:0859-47-0520
 FAX:0859-47-0521
 市内観光地に「おさかなオブジェ」の設置や毎年春に「境港おさかなロード大漁祭」を開催しています。

境港カニだしラーメン

カニだしあんかけ焼きそば

紹介企業の位置図



境港市産地協議会

〒684-8501 鳥取県境港市上道町3000番地 TEL:0859-47-1055 FAX:0859-44-7957
E-mail: suisan@city.sakaiminato.lg.jp

<http://www.sakaiminato.net/suisan/> 境港市水産商工課 編集