

「水産王国」境港から
さかなのおいしさを知り尽くした

プロ職人がお届けします。



大海について

私たちは昭和26年創業開始以来、鮮魚仲買業務を主体に営業しています。
ここ境港から、北は北海道、南は九州に至る全国各地へ新鮮な魚介類をお届けしております。



[会社概要 >](#)



[商品紹介 >](#)

大海の挑戦

私たちは魚を通して、日本全国のお客様とつながっています。
私たちの取り組みと自慢の商品をご覧ください。



海と暮らす・働く

私たちは魚を通じてお客様の食卓を彩ります。
とてもやりがいのある仕事だと感じています。

私たちと一緒にこの仕事をしてみませんか？
”やる気”がある方、お待ちしております。



大海グループ



本社 鳥取県境港市昭和町9-33
TEL (0859) 42-3101
FAX (0859) 42-2268
食品工場 鳥取県境港市昭和町12-13
TEL (0859) 44-0054
FAX (0859) 44-6755
第二工場 鳥取県境港市昭和町12-18
TEL (0859) 44-1253
第三工場 鳥取県境港市昭和町30
TEL (0859) 42-6333
I-7-1工場 鳥取県境港市竹内団地64
TEL (0859) 45-7071
FAX (0859) 45-7075



本社 鳥取県境港市昭和町12-41
TEL (0859) 42-6221
FAX (0859) 442474
鳥取営業所 鳥取県鳥取市徳尾186-1
TEL (0857) 27-1133
FAX (0857) 27-1136



総務部 鳥取県境港市昭和町34
TEL (0859) 44-3672
FAX (0859) 44-5114
運輸部 TEL (0859) 44-0301
FAX (0859) 42-6021
商事部 TEL (0859) 42-6001
FAX (0859) 42-6020
整備部 鳥取県境港市昭和町12-9
TEL (0859) 44-0601
FAX (0859) 42-3722



大海について ～会社概要～



ここ境港から全国各地へ
皆さまにご満足いただける
新鮮な魚介をお届けします

[Home](#) > 会社概要

ご挨拶

全ては皆様の「満足」のために



代表取締役 森脇哲雄

皆様には毎々格別のご愛顧を賜り誠にありがとうございます。
私たちは昭和26年創業開始以来、鮮魚仲買業務を主体に営業いたしております。
北に雄大な日本海、南に美嶺大山を臨む当地境港は、風光明媚な環境のもと 国内有数の漁港として認知されております。
その中で当社は『顧客志向第一』を常に最優先に捉え、北は北海道、南は九州に至る全国各地へ新鮮な魚介類をお届けしております。
また食品加工製造部門においては独自の発想と確かな技術力の基、常に高品位な商品を開発・提供し、一方ではEPS部門において発泡スチロール製の製造販売に着手、中身の商品のみならず包装資材に至るまで徹底した品質管理を総合的に行なっております。
常に一步先を見据え、一人でも多くの方にご満足いただける商品を 提供し続けることで地域・社会に貢献する、その為の努力を私たちは決して怠りません。
どうか一層のご愛顧を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

営業内容

- ・鮮魚仲買、卸売
- ・冷凍魚製造・販売
- ・加工食品（寿司・刺身・干物他）製造・販売
- ・発泡スチロール製品製造



商号	大海株式会社 Daikai Co., Ltd.
所在地	鳥取県境港市昭和町9番地33
設立	昭和26年12月27日
資本金	3,000万円
代表者	代表取締役 森脇哲雄
役員	取締役 手島久雄 取締役 井川 豊 取締役 堀江則夫 取締役 森脇文子 監査役 森脇尚子
従業員	130名
主要取扱商品	アジ、サバ、イワシ、イカ等の鮮魚及び冷凍加工食品

主要取引先	境港魚市場株、鳥取県漁協、JFしまね境港、JFしまね松江、米子魚市場株、 築地魚市場株、大水株、中部水産株他、中央・地方卸売市場、 丸合、エブライホーミイホールディングス、関西スーパー クラレイ株、金子産業株、ウチヤマコーポレーション他
主要取引銀行	山陰合同銀行 境港支店 米子信用金庫 境港支店 商工中金 米子支店 鳥取銀行 境港支店 中国銀行 米子支店

設備

【車両】	
保冷車（4t）	3台
保冷車（2t）	2台
スケールダンプ	4台
他	計30台
【第二工場】	
敷地面積	3,600㎡
保管庫能力	2000トン スクリュー方式 75kw…2台
冷凍能力	100トン スクリュー方式 180kw…2台 90kw…1台
【第三工場】	
敷地面積	11,063㎡
保管庫能力	5,000トン レシプロ方式 75kw…4台
冷凍能力	日産 150トン レシプロ方式 75kw…4台
選別機能力	毎時60トン…8台
地下タンク貯蔵能力	240トン…1槽
魚移送機能力	毎時60トン…1台
汚水処理能力	500トン…1式
海水供給能力	毎時70トン…1式
【食品工場】	
敷地面積	7,713㎡
冷蔵庫能力	590トン
凍結能力	日産15トン (トンネルフリーザー1基・スパイラルフリーザー1基)
乾燥能力	日産10トン
【EPS工場】	
敷地面積	10,000㎡
倉庫面積	2,300㎡
製造能力	日産3.5トン

沿革

昭和26年12月27日	有限会社大海水産設立（境港市栄町28番地）
昭和36年8月	冷凍製氷工場完成（境港市浜の町54番地）
昭和40年5月	冷凍冷蔵庫増設（境港市浜の町54番地）
昭和43年4月	食品加工場完成（境港市浜の町54番地）
昭和43年7月	食品加工場増築（境港市浜の町55番地）
昭和45年4月	本社移転（境港市栄町31番地）
昭和46年9月	食品加工場新設（境港市昭和町12-13番地 水産加工団地内） 浜の町食品加工場廃止
昭和48年10月	浜の町製氷工場廃止
昭和53年7月	第二工場新築（境港市昭和町12-18番地 水産加工団地内）
昭和54年3月	浜の町冷凍冷蔵庫廃止
昭和57年3月	本社移転（境港市昭和町無番地 流通会館内）
昭和59年1月	第三工場、セクター工場並びに冷凍冷蔵庫新築（境港市昭和町30番地）
昭和62年3月	第五工場新設
平成7年3月	発電所新設
平成7年8月	海水淡水化装置新設
平成12年7月	社名を大海株式会社に変更
平成12年9月	EPS（発泡スチロール）工場新設
平成28年10月	研究開発室新設
令和元年8月	トラックヤード新設（第三工場内）

【MEMO】



店舗・工場

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



食品工場

〒684-0034
鳥取県境港市昭和町12-13番地
TEL:0859-44-0054
FAX:0859-44-6755



第二工場

〒684-0034
鳥取県境港市昭和町12-18番地
TEL:0859-44-1253



第三工場

〒684-0034
鳥取県境港市昭和町30番地
TEL:0859-42-6333



EPS工場

〒684-0064
鳥取県境港市竹内団地64
TEL:0859-45-7071
FAX:0859-45-7075



研究開発室

〒684-0034
鳥取県境港市昭和町30番地
TEL:0859-30-2236
FAX:0859-30-4455



トラックヤード

〒684-0034
鳥取県境港市昭和町30番地





大海の挑戦 ～商品紹介～



新鮮な魚を新鮮なままで
お客様の元へ

果てなき挑戦

豊富な漁獲量を誇る境港、水揚げされた魚介類が全ていいとは限りません。職人に課せられるのはその中からいい魚を見極め、鮮度を保持しつつお客様の元へお届けする事、そこでは同時に仕訳・選別・梱包すべての工程において、各魚ごとのベストが迅速に求められます。鮮度のよし悪しは時間が支配します。時が動き続ける限り大海の挑戦は続きます。

鮮魚

毎朝獲れたて、新鮮な季節のお魚を即日発送！鮮度もおいしさも一匹足りとて逃さない。そんなこだわりを添えて日本全国お届けいたします。

[紹介ページ](#) >



冷凍魚介類

獲れたての魚介類を鮮度そのまま急速冷凍！加工原料として、養殖用エサとして、国内外で人気です。

[紹介ページ](#) >



加工食品（干物）

脂の乗り具合、絶妙な塩加減、どれをとっても大海の干物は一味も二味も違います。どうして？・・・ここにも職人の技があるからです！

[紹介ページ](#) >



鮮魚

青物魚

アジ・イワシ・サバ・ハマチ、食卓常連の青魚たちです。いかに獲れたての新鮮さをお届けするか、これこそが原点。大海ではフルオートメーション化された大型選別機を用いて短時間で魚を選別後、最終工程において職人達が1尾1尾厳選仕分けを行い、函の大きさ・氷のつけ方等それぞれの魚に合ったベストをチョイスしながら、迅速かつ丁寧に梱包。だからこそ鮮度がいいんです！これも長年の経験に基づく職人の技。是非ともご賞味ください。



マグロ

今や境港の夏の風物詩といっても過言ではありません。クロマグロのその雄姿には職人達も胸がトキメキます。大海では専用加工場「まぐろ工房」で解体・加工を実施。徹底した品質管理の元、皆様へお届けいたします。



季節の魚

魚へんに春と書いて鯖（サワラ）、冬と書いて鯨（コノシロ）。季節ごとに魚の旬ってさまざまですね。近頃では養殖も盛んでどんな魚でも年中見かけたりしますが、やはり旬な魚は格別です。そんな今が食べごろの天然近海ものはいかですか？



冷凍魚介類

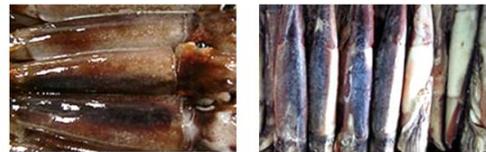
スルメイカ

【陸上凍結】

獲れたてのスルメイカを大海の冷凍工場凍結いたしました。焼いてよし、茹でてよし。是非ご賞味ください。

【船内凍結】

獲ってすぐのスルメイカを船の中で凍結したものです。もちろん解凍してすぐならお刺身にもなります。用途に併せて、イカ1杯1杯を凍結したもの、ブロック状に凍結してあるものがあります。



冷凍青物魚

獲れたてのアジ・イワシ・サバ各種青魚を大海の冷凍工場凍結いたしました。青魚はDHAを多く含むいわば健康食材。料理の仕方も多様にあって、毎日食べても飽きませんよね。解凍しない限りは鮮度もそのままです。また、輸出用としても用いられ、諸外国でも高く評価いただいております。 ※当社は直接貿易は行っておりません。



加工食品（干物）

大海の干物作りは、まずは干物に適した魚選びから。

素材にこだわり、塩にこだわり、製法にこだわり、より美味しく食べやすくするために、魚の旨みを逃さず干しました！

開きアジ・アジ丸干し・ノドグロ（アカムツ）・イカ・ウルメイワシ・カレイ・シシャモ・ハタハタ・スルメイカ・サバフィーレ・カマスなど、どれも魚の栄養と旨みが凝縮された美味しい干物ばかりです。

大海の干物、美味しさの秘密はここにあります！

- その1 境港で水揚げされた新鮮なままの魚を主原料としているから
- その2 アジをはじめ脂ののった旬な魚を厳選しているから
- その3 塩と海水の絶妙なブレンドでミネラル分を多く含んだ甘塩に仕立ててあるから

そして、長い歴史と伝統の技術によって、魚を知り尽くした知恵を、今も脈々と引き継いでいるからです。



梱包へのこだわり

魚の鮮度を保ちつつ、日本全国どこでもお届けしたい。このコンセプトは、魚に対するあらゆる経験と技術を投入し尽くした結果として、ついに入れ物へと波及いたしました。一口に魚といってもその種類・大きさは千差万別、それぞれの特徴に合わせた入れ物があれば、遠方のお客様でもより鮮度が保てるはず、そう考えたのです。様々な試行錯誤を繰り返しながら、完成させてきた”脇役”も今では周りから高く評価いただくこととなり、鮮魚以外のニーズも受けながら、現在製造する函の種類は400種類以上にも及びます。これまでも、これからも決して初心を忘れず、最優秀助演俳優賞を目指します。

EPS製品の販売窓口は下記までお問い合わせ下さい。

大海通産株式会社 商事部

〒684-0034 鳥取県境港市昭和町34

TEL. 0859-42-6001 FAX. 0859-42-6020

http://www.daikai-tsusan.com/mkpage/hyouzi_editor.php?sid=20



【MEMO】



海と暮らす・働く ～SDGsへの取組～



私たちは自然と寄り添い
暮らしています。
これまでも、これからも。

自然からの恵みをたくさん享受し、私たちは生活しています。
環境も経営も持続可能だからこそ、豊かな未来が実現します。

大海株式会社 SDGs宣言書



当社は、国連が提唱する持続可能な開発目標 (SDGs) に賛同し、
持続可能な社会の実現に向けた積極的な取り組みを行ってまいります。

2022年9月22日

大海株式会社
代表取締役 森脇 哲雄

◆経営方針

「顧客志向第一」を常に最優先に考え、より多くのお客様へより良き商品をお届けする

◆目指す姿

- ・常に一步先を見据え、一人でも多くの方に満足いただける商品を提供し続ける
- ・従業員一人ひとりが輝ける職場をつくり、地域と共に前進し続ける企業体を目指す

SDGsの達成に向けた取り組み

衛生管理を徹底します

全ての人々が安心して暮らせる社会の実現のため安心、安全な商品の提供を推進します。

<具体的な取り組み>

鳥取県HACCP適合施設認定/殺菌保管庫・捕虫器設置/安全・衛生管理講習への積極的な参加/鮮度保持・高度衛生管理を実現する体制構築

— 関連ゴール —



一人ひとりが輝ける職場をつくります

各人が得意分野・専門技術を最大限発揮し、多様な人材が活躍できる職場環境の整備に努めます。

<具体的な取り組み>

社内規定・方針の徹底(性別や国籍、労働環境、処遇等)/福利厚生充実/各種技能講習の実施/各種資格取得支援

— 関連ゴール —



環境保全・リサイクルに取り組みます

未来の地球環境を守るため、生産性の高度化と差別化により廃棄物の削減やリサイクルに努めます。

<具体的な取り組み>

二次・三次加工によりフードロス削減/食品残渣削減/包装簡易化/帳票類電子化/3R (リデュース・リユース・リサイクル)の推進

— 関連ゴール —



地域貢献に取り組みます

地域経済活性化への取り組みや社会貢献活動の実践を通して、持続可能な地域社会への実現に貢献します。

<具体的な取り組み>

地域未来牽引企業認定/クレジットとつり森を守る優良企業認定/EC活用等による地産外商推進/地域行事への積極的な参加/地元人材の積極的な採用

— 関連ゴール —



SDGsとは

2015年に国連で採択された「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称。
2030年までに持続可能なより良い社会を実現するために取り組むべき17のゴール、169のターゲットが掲げられている。

