



高野冷凍株式会社

住 所	余市工場 〒046-0025 北海道余市郡余市町富沢町6丁目113番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-4175	FAX	0135-22-4176
メ ー ル	takarei@eos.ocn.ne.jp	ホームページ	

原料の前処理、加工、残さまで余すところなく製品に

北海道産のホッケ、ワラズカ、スケソウダラを原料に、冷凍すり身・塩蔵品を製造しています。大型冷凍設備を持つことで、原料を安定供給。すり身の年間生産量は約2,000t、販売先は道外を主体としています。また、原魚前処理施設、残さ処理施設を完備し、原料の魚を余すところなく加工。資源を最大限有効活用することで、鮮度・品質・安全性はもとより、環境にも対応しています。残さ処理施設では、余市町内外の水産加工場から収集した残さで、ホールミール(魚粉)を製造。飼料・肥料の原料として、全国に出荷しています。



ホールミール

養殖魚用飼料や農作物用肥料の原料となります



すり身加工工場



自動すり身機



冷凍庫

余市工場700t、ホールミール工場1,400t



ホールミール工場

混合、圧縮、乾燥、粉碎を経てホールミールへ



すり身充填包装機

概要

代表者	代表取締役 阿部一雄
従業員数	43名(うち正社員31名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	5,150万円
取扱商品名	冷凍魚肉すり身、ホールミール、魚油
主要販売先	東海穀粉㈱、静岡県水産㈱、広瀬水産㈱、松田産業㈱、大東肥料㈱、協同フィッシュミール工業㈱
企業の沿革	昭和22年:小樽市清水町にて高野七五郎氏が創業 昭和42年:余市町にて高野冷凍株式会社設立 冷凍魚肉すり身製造開始 昭和50年:後志ホールミール工場操業開始 平成 3年:第2冷凍庫余市町梅川町に建設 平成 9年:原魚前処理工場建設



会社外観



ホールミール工場