

釜石ヒカリフーズ株式会社

作業場ではJ-POPなどのBGMが流れ、従来の水産加工現場のイメージとはまたひと味違う清潔で明るい雰囲気の間です。

三陸沖で水揚げされた魚介類・海藻類を原料とする水産加工品を全国に出荷販売しています。

生産品目は、いか・たこ・さば・わかめ・メカブを主に生産しており、加工から完成品までの流れが見られます。場合によっては作業体験もできますので、目と身体で水産加工業に触れてみてください。

※完成商品の、いか刺し・イカリング・たこキムチ・イカ刺しメカブ等、事前予約があれば解凍後の食材を試食可能です。

魚河岸テラスでは直営の食堂も営業しています。



見学会

- ◆ 対象 小学生 中学生 高校生 保護者 教員
- ◆ 受入可能人数 3人 ~ 15人
- ◆ 持ち物・服装 小学生以下はキレイな長靴を持参(貸与長靴25cm~)、動きやすい清潔な服装
- ◆ 安全面について 現場担当者の指示に従うこと
- ◆ 衛生面について 白衣・帽子・マスクは貸与
- ◆ 留意事項 各種アレルギーの方は事前申し出願います。

出前授業

- ◆ 対象 中学生
- ◆ 実施実績 (一部) 令和3年度大平中学校1,2年生

職場体験・ インターンシップ

- ◆ 対象 中学生 高校生

- ◆ 所在地 釜石市唐丹町字小白浜568(本社工場)
釜石市浜町2丁目2-16(釜石工場)
釜石市魚河岸3-3 魚河岸テラス2階(ヒカリ食堂)
- ◆ 従業員数 56名 (男性18名、女性38名)
- ◆ 連絡先 TEL 0193-55-3663
FAX 0193-55-3722
- ◆ 担当者 佐々木

