

# 生きた自然の恵みを安心・安全にお届けする 海産食材の冷凍加工なら オオクラ!

オオクラ

オオクラ(世田谷区喜多見、前田資子社長、03・3417・5541)は、昭和56年に世田谷区大蔵で水産物の加工販売を目的として創業した。能登半島の自然豊かな海のそばで育った創業者の前田三由が、魚の美味しさを安く広く日本全国の人にお届けしたいと考えたのがきっかけである。

創業当時からサケや

マスの加工・流通を手掛け、アラ



海外の協力工場

気商品となった。世田谷の作業場では追いつかず、昭和62年には福島県いわき市に工場を新設。銀サケ、マス等の加工と併せてサバ・アジ・サンマ・ホキ・赤魚等



チリ産銀塩サケ



ノルウェー産サバ

ス力産の天然のベニサケや秋サケが主流だった業界でいち早くノルウェー産のサバを切身に加工したことで、国産に比べ脂の乗りが良いと評判になり、商品化が間に合わないほどの人

の商品開発に着手し、手の出せない高価な魚でも、切身として加工して安価に弁当屋等へ卸すことができるようになった。大手業者からも取引の声がかかり、商社の協力もあって、今では、中国・タイ・ベトナムに最新設備を持つ提携工場をつくり、上質な切身の加工を行っている。各種魚の切身とフライ食品以外にも、とんかつ・コロッケ・ハンバーグ・点心等の肉加工品から冷凍野菜、練り製品、惣菜、佃煮、漬物、調味料等に至るまで幅広い商品を提供し、400社にのぼる取引業者のニーズにもきめ細かく対応している。また、リーズナブルな価格の安定配送をモットーに、自社独自の物流でスピーディなサービスを心掛け、昼夜を通して、顧客指定の商品と納品日を厳守して配送している。

四季折々の旬のお勧め商品をホームページに掲載中。

創業者の前田三由氏



(<http://ookura-fishfoods.jp>)