冷凍倉庫
冷凍鮮魚卸

伝統と改革をモットーに、魚を守る「絶対品質」でお客さまに応え続ける

もっと、くわしくみてみよう!

深澤冷蔵株式会社

出張授業可能です　職場見学可能です

所在地／焼津市田尻1865-11　TEL.054-623-4731　https://www.fukazawareizou.co.jp
設立／1960(昭和35)年2月　従業員数／53名(2026年10月現在)

私たちの仕事

お客さまから預かった冷凍魚を、マイナス60度というとても低い温度に保ち保管しています。魚が傷まないように温度を厳しく管理し、必要なときまで品質をしっかり保ちます。冷凍庫は、公称16,000トンもの広さで、海外から見学に来る人もいるほどです。また、自分たちで機械の点検や修理、パレット(荷物を載せるバスケット)の直しもできるため、すぐに対応できるのが強みです。


▲外観

? 冷凍倉庫・冷凍鮮魚卸の仕事とは?

超低温技術で魚の鮮度と価値を守る

お刺身やお寿司の魚は、漁港からお店に届くまで生のままのもの、一度しっかり冷凍されて届くものがあります。冷凍された魚の鮮度を安全に守り、必要なときに届けられるようにしています。



入庫



トラックで運ばれてきた冷凍魚を受け取り、種類や重さを確認してパレットに積み、冷凍庫に入れる準備をします。

保管



マイナス60度の特別な冷凍庫で魚を守ります。毎日温度を確認し、鮮度や品質が変わらないよう大切に保管します。

出庫



注文に合わせて魚を冷凍庫から取り出し、数や重さを確認してトラックに積みます。まちがいのないよう出庫します。

? どうやって魚を保管しているの?

さまざまな設備と管理で新鮮さを保ちます。



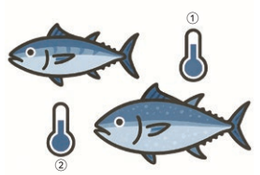
マイナス60度の世界

吐く息はすぐに白くなり、壁もすぐに凍る冷凍倉庫では、特別な防寒着を着て仕事をします。実はその寒さは、真冬の南極と同じくらいなんです。



トラックリフター

トラックのタイヤごと持ち上げて傾ける設備で荷物をすべらせ、手早く降ろします。安全かつ短時間で作業できるため、魚の鮮度もしっかり守れます。



①マイナス50度　②マイナス60度

たくさんの魚を保管する超低温の倉庫

カツオはマイナス50度、マグロはマイナス60度で冷凍しないと鮮度が落ちるため、たくさんの魚を超低温で保存する必要があります。



選別室

入荷した魚は品質を確かめてランクごとに分けたあと、また冷凍庫へ運びます。この作業をする専門の「選別室」という部屋があります。



衛生管理

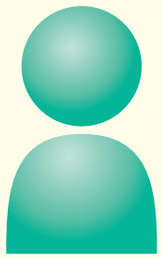
冷凍庫は機械や魚の油で床がすべりやすく汚れやすいため、毎日きれいに掃除します。魚を安全に守るため、すみずみまで丁ねいに手入れします。

焼津港・清水港は冷凍カツオ・冷凍マグロの漁獲量日本一だよ。



働く人の声

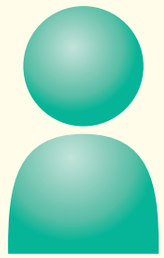
仕事のやりがいを聞いてみました。



社長
Gさん

日本独自の文化「刺身」を支えます

みなさんが大好きなマグロやカツオをずっと食べられるよう、毎日会社の仲間と一生懸命仕事をがんばっています。縁の下の力持ちとして、これからも日本の食文化に貢献していきます。



冷蔵部部長
Gさん

安心・安全に保管してみなさんを笑顔に

お客さまの大切な資産である冷凍魚を預かるためのスケジュール決めや、日々水揚げをして冷凍倉庫に運ぶ手伝いをしています。おいしい魚でみなさんに喜んでもらうことがやりがいです。