冷凍まぐろの
加工及び販売

おいしい魚を見分ける力「目利き」と冷凍技術でおいしさを食卓へ

もっと、くわしくみてみよう!

職場見学可能です

山松水産株式会社

所在地／焼津市利右衛門1334-23　TEL.054-664-2288　https://www.yamamatsu-suisan.jp
創業／1969（昭和44）年7月　従業員数／70名（2026年11月現在）

私たちの仕事

私たちは、まぐろやかつおなどの水産物を仕入れ、選別・加工し、お客さまへ届けています。天然のまぐろは、獲れた場所や時期などによって品質が一匹ずつ違います。そこで活躍するのが、魚の状態を見極める「目利き」のプロ。長年の経験や知識にデータを組み合わせて魚を厳選します。さらに、職人の技で加工し、マイナス60度の超低温冷蔵庫で鮮度を守ることで、おいしいまぐろを食卓へつないでいます。


▲外観

？この仕事に向いている人とは？

魚の違いを見つけ、技術を磨ける人

魚の小さな違いに気づく観察力や、「もっと知りたい」と興味を持つ気持ちが大切です。魚を見る力や加工技術を学びながら、次の仕事をする人のことも考えてみんなで仕事をつないでいきます。



よく見て、学べる人



魚の違いによく気づき、先輩から学んだことを仕事に生かせる人です。

声を聞ける人



お客さまの話をよく聞いて、求めている魚や品質を考えられる人です。

仲間と協力できる人



仲間と声をかけ合い、気づいたことを伝えながら協力できる人です。

丁ねい・安全作業する人



商品の取り扱いを丁ねいに行い、周りの安全にも気を配れる人です。

？どんな仕事をする人たちがいるの？

おいしい魚を見抜く力「目利き」の技術でおいしさを食卓に届けます。



【①仕入れ・営業スタッフ】

漁場や時期により、熟練した目利きのプロが、品質を見極めます。



【②加工スタッフ】

長年魚を扱う中で身についた技術と感覚を生かし、加工を行います。



おいしさだけじゃない！安全も守る

食品安全の国際規格「FSSC22000」を取得。



最大どのくらい保管できる?

超低温冷蔵庫2か所の収容能力は合計13,700トンを誇っています。



目利きの技【尾切選別】

尾の一部を切り落とし、その断面を見て品質や価値を見極めます。



長年見るから、わかることがある

目利きの知識や経験は「山松水産なら間違いない」という信用を生みます。



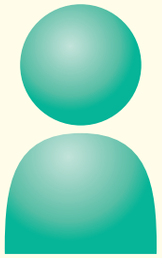
【③冷蔵庫スタッフ】

フォークリフトで冷凍まぐろや商品を運び、マイナス60度の冷蔵庫で保管します。



働く人の声

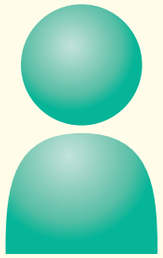
仕事のやりがいを聞いてみました。



代表取締役社長
Mさん

焼津から世界へおいしいまぐろを届ける喜び

私たちが焼津で加工したまぐろは、日本だけでなく世界中の人々に食べられています。おいしさと安心できる品質を守り多くの人に喜んでもらえることが、私たち仕事のやりがいです。



営業部次長(目利き)
Mさん

同じような魚にも、一匹ずつ違いがあります

まぐろは、漁場や時期によって品質が違います。「おいしい」「品質がいい」と評価していただけた時は、本当に良かったと、とても誇らしい気持ちになります。魚好きな人にはピッタリの仕事です。