

株式会社井戸商店

学校給食や首都圏の的外食、スーパー、コンビニへ、希望に合ったサイズや形に加工したイカを出荷している工場です。カチコチに冷凍されていたイカが、最終的にはおなじみのイカリングやイカの短冊、下足の形に次々と加工されていく様子が見学できます。

東日本大震災以降に再建された工場は、「カイゼン」の取組をし続けることで清潔かつ、無理なし、ムダなしの工夫が随所に見られます。見学の最後は「ねじねじくん」の実験タイム。イカをお湯に入れて、“ねじねじ”する様子が楽しめるうえ、試食も可能です。



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 5人 ~ 10人
- ◆ 持ち物・服装 中学生以下はよく汚れを落とした長靴を持参。
- ◆ 安全面について 動きやすく清潔な服装で、爪は短く切ってくること。
- ◆ 衛生面について 長髪の方はまとめること/白衣・帽子・マスクは貸与
- ◆ 留意事項 イカアレルギーの方がいる場合は申し出てください。
- ◆ 受入実績（一部） 令和元年度白山小学校3年生
令和元年度平田小学校3年生

出前授業

- ◆ 対象 小学生
※健康・食育シニアマスターの常務による「食の大切さ」をお伝えします。

職場体験・ インターンシップ

- ◆ 対象 中学生 高校生

- ◆ 所在地 釜石市大平町4-1-26
- ◆ 従業員数 25名（男性12名、女性13名）
- ◆ 連絡先 TEL 0193-22-5561
FAX 0193-22-0588
Email（担当） k.ido@maru-hei.co.jp
- ◆ 担当者 井戸

