

## PRESS RELEASE 第3回今井忠水産加工振興賞受賞

食が人をつなぎ、人が食をつなぐ

2018(平成30)年6月5日



株式会社合食 <http://www.goshoku.co.jp/>

### 第3回今井忠水産加工振興賞「奨励賞」を受賞

今年で設立70年を迎え、函館とゆかりの深い株式会社合食(代表取締役社長 砂川雄一)は、平成30年5月7日に行われた第3回振興賞選考委員会の審査の結果、第3回今井忠水産加工振興賞の「奨励賞」に選ばれました。同年6月4日、如水会館(東京・千代田区)で行われた授賞式で、表彰を授与されました。

同委員会の選考理由は次のとおりです。昭和21年4月、創業者の砂川憲一が「砂川商店」を立ち上げ、函館で干スルメの買い付けを開始し、イカ加工の中間製品であるソフトダルマの製造ノウハウを産地の加工業者に伝達し、ソフトさきいかの増産と大衆化に大きく貢献した。自社製品のラインナップも、珍味から惣菜まで豊富で魚食文化の広がりにも尽くしている。さきいかの技術を開発するなど、函館における加工食品の発展に寄与した。昭和24年、グループ5社を経営統合した。アジアや南米でのイカ原料の開発や調達をいち早く手がけ、イカ原料の安定供給を支えている。



「長年にわたり水産加工にスポットを当てていただいた、今井忠様の果たされた功績に感謝いたします。昭和36年に食品製造に参入しサキイカを生産して以来、鮭フレーク、天ぷら珍味、水産冷凍食品、生珍味の製造などを50年以上も続けてきました。近年、食の外部化への変化はめまぐるしく、加工食品のニーズは日本だけでなく、世界中に広がってきました。今井忠様の水産加工への熱い思いを受け継ぎながら、当社も水産加工のリーディングカンパニーをめざして、全社員一丸となって取り組んでまいります」  
(砂川社長)

今井忠水産加工振興賞は、水産庁および大洋漁業株式会社(現・マルハニチロ)勤務を通じて、日本の水産加工業の発展に尽力し、「いまちゅうさん」の愛称で敬愛されてきた今井忠氏が水産加工業の振興をはかるため、私財を提供して設けたものです。

(写真・左/今井忠氏、右/砂川社長)

本件に関するお問合せ先 株式会社合食 広報室 田代吉美(たしろ よしみ)

Tel : 078-672-6045 E-Mail:y.tashiro@goshoku.co.jp

Fax:078-672-9222 mobile:070-2278-9834

株式会社 合食

業務内容:水産商社・加工食品メーカー

住所:神戸本社 〒652-0844 兵庫県神戸市兵庫区中之島1丁目1番1号

設立:昭和23年6月 資本金:9,020万円

売上高:447億円 従業員数:649名(2017年3月期)

代表者:代表取締役社長 砂川 雄一

国内営業拠点 : 札幌、函館、青森、仙台、名古屋、呉、福岡

海外営業拠点 : 大連、ホーチミン、シンガポール、サンティアゴ、USA

研究開発拠点 : 八戸

製造拠点 : 函館、八戸、東大阪、呉

物流拠点 : 函館、船橋、神戸

■合食について

「食が人をつなぎ、人が食をつなぐ」をスローガンに掲げる合食は、流通の川上から川下までをカバーする「食の総合企業」です。食材の品質を鑑定する目利き力、加工・保存技術、多彩な調理レシピ、健康的なライフスタイルは、世界に誇る素晴らしい日本の食文化です。これらを受け継いだ合食は、世界に誇る日本の知恵を集積しています。そして更に新しい価値を創造し続けることで、食を通じて人と人をつなぎ、世界中の人たちのもと豊かな未来の実現に貢献していきます。

なお、このプレスリリースは、神戸経済記者クラブ様、東京商工記者クラブ様に同時配信させていただきます。