



ろっかしょ産業まつり

約2,000匹のメス鯉のつかみ取り、小川原湖牛を使用した牛肉バーベキュー、農海産物を豊富に取り揃えたふるさと新鮮市場など、自然の恵みいっぱいの六ヶ所村で食べて遊べるイベントが盛り沢山です。



寺山修司記念館

三沢市出身の奇才・寺山修司氏の記念館。直筆の原稿や愛用品など約12,000点の遺品が展示・公開されています。多彩な感性と様々な顔を持つ寺山修司の世界に触れることができます。



三沢アメリカンバー

米軍基地がある三沢市には「アメリカンバー」と呼ばれる店が多くあります。「アメリカンバー ツアーチケット」を購入すると店3軒でそれぞれ1杯の飲み物を楽しむことができ、気軽に日米交流を楽しめます。



航空自衛隊 三沢基地航空祭

F-2やブルーインパルス等の展示飛行が行なわれる北日本最大の航空祭です。航空機等の展示や子供向け企画、アメリカンフードの販売など毎年多くの航空機ファンやご家族で賑わいます。



チーズロール

三沢のソウルフード「チーズロール」の発祥はレストラン丸美屋。先代が米軍からアドバイスをもらい考案したというB級グルメで、チーズを餃子の皮で包み油で揚げたパリパリとした食感と熱々のチーズとの相性が抜群です。



小川原湖

日本の重要湿地500、日本の音風景100選に選ばれている「小川原湖」。湖畔周辺には東北有数の広さを誇るキャンプ場があり、家族や仲間とアウトドアを存分に満喫できます。



ミス・ビートル号 記念広場

1931年(昭和6年)、ミス・ビートル号が世界初となる太平洋無着陸横断飛行を成し遂げた出発地が三沢市にあります。この世界的偉業を記念し、ミス・ビートル号の実物大模型と記念碑を設置し広場を整備しました。



三沢ほっき井

新鮮獲れたてのほっき貝は、ほどよい歯ごたえと旨みをたっぷりと含んだジューシーな味わいが格別です。三沢市内にある約30店舗のお店で12月から3月まで期間限定で提供されています。

青森Biz通信

知 っ て く だ さ い ！ 新 ・ 青 森 力

企業を支える確かなチカラ。あおもり人財力！



企業立地のご相談・お問合せ

青森県 商工労働部 産業立地推進課

〒030-8570 青森市長島1-1-1
TEL.017-734-9381 FAX.017-734-8109
E-mail:kogyo@pref.aomori.lg.jp

青森県 東京事務所 産業立地推進課

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館7階
TEL.03-5212-9113 FAX.03-5212-9114
E-mail:A-TOKYO@pref.aomori.lg.jp

青森県 名古屋産業立地センター

〒460-0008 名古屋市中区栄4-1-1 中日ビル8階
TEL.052-259-7688 FAX.052-259-7805
E-mail:a-nagoya@pref.aomori.lg.jp

青森県 大阪情報センター

〒530-0001 大阪市北区梅田1-3-1-900 大阪駅前第1ビル9階
TEL.06-6341-2184 FAX.06-6341-7979
E-mail:a-osaka@pref.aomori.lg.jp

青森県 福岡情報センター

〒810-0001 福岡市中央区天神2-8-34 住友生命福岡ビル1階みちのく夢プラザ
TEL.092-736-1129 FAX.092-716-2037
E-mail:a-fukuoka@pref.aomori.lg.jp

「青森県産業立地ガイド」ホームページ

青森 産業立地 検索
<http://aomori-ritti-guide.jp>

Special interview 誘致企業の声

豊かな環境で
自由な発想が広がる
青森宝栄工業株式会社

食を通して人を幸せにする
生活関連企業を目指して
スターゼンミートプロセッサー株式会社

取締役 副社長
和田 信一郎さん豊かな環境で
自由な発想が広がる

独自技術とフレキシブルな企業経営

弊社は、自動車・建設機械用部品や住宅設備機器、環境保全機器、原子力関連機器の開発・製造・販売を手がけている宝栄工業グループの1社で単独事業所です。

工場では、大型プレスを中心としたプレス加工から板金溶接、機械加工、塗装、組立まで一貫したラインで製造しています。中でもステンレスの溶接技術は、原子力関係の溶接認可を取得しており、溶接歪みを計算しながら施工することで、コストや品質を飛躍的に向上させています。このような、独自のオンリーワン技術で、お客様に貢献させていただいております。

主な製品として、地元で広く利用されている家庭用灯油タンク「サンダイヤ」があります。



株式会社 サンダイヤ

弊社は1987年、六ヶ所村男子型企業の第1号として進出し、創業を開始しました。トラックの燃料タンク製造技術を活かし、住宅設備機器である家庭用灯油タンクを作る中で、専用工場が必要と考え立地建設しました。地元の高校新卒者中心の33名で立ち上げ、まさにゼロからのスタートとなりました。栃木県の工場では2ヶ月半研修を行い、昼は熟練作業員によるマンツーマンでの指導のもと、プレス、溶接、塗装、組立などの製造技術を学び、夜は技術安全関係の勉強に励みました。

また、1990年からは地元六ヶ所村の原子力事業において、低レベル放射性廃棄物輸送用コンテナや原子力燃料サイクルで使用するグローブボックスの製造も開始しました。

さらに、2000年には、太平洋を臨み、良い漁場を抱える六ヶ所村の環境を活かそうとマリネリジャー事業への参入を決め、船の燃料タ

ンクや釣用ルアー（メタルジグ）を作り始めるとともに、釣具などを販売する株式会社ビッグオーシャンを設立しました。



ルアー製造を皮切りに、様々な釣具開発や釣りイベントを企画するなど、お客様のサポートを実施しました。最終的に、釣った魚を美味しく食べて喜んでいただきたいという思いと、食品製造機器を開発製造するという事業テーマのもと、一流のシェフと一緒に三沢市にフレンチレストラン「North40-40（ノース・フォーティーフォーティー）」を開業しました。

美味しい食品を作る機器開発を目指し、商品開発や研究調査をしていた最中、シンガポールでの出張中に偶然目を惹いたのが、「クエラピス」という現地ではお祝い用として扱われる高級菓子で、パウムクーヘンをフラットにしたような、スパイシーな特徴のあるとても美味しいものでした。

早速、シェフとともに試行錯誤し、これを製造するための専用オープンを開発するとともに、現地のバリエーションをはるかに凌駕する10種類のクエラピスを商品化しました。現在は、六ヶ所村の工場内に専用の菓子加工場を設置しており、菓子製造設備の8割は自社で設計製造しました。



当初は単一事業の、ものづくりの会社として進出しましたが、自由な発想のもと将来を見据え多くの事業に参入し、現在では従業員約100名を抱えるまでに成長してきました。

風光明媚な自然と 我慢強い青森の県民性

立地の検討に当たっては他県も考えましたが、青森県や六ヶ所村の担当者が一番熱心であり、積極的に情報提供していただいたことはもとより、風光明媚な自然環境も、進出の大きな要因となりました。

従業員は、ほぼ全員地元出身ですが、みな真面目に仕事に取り組んでいます。また、とても我慢強く責任感が強いことが青森の県民性だと感じています。

交通面について、東京から六ヶ所村までは飛行機を利用すると2時間少々で着きます。東京から栃木県にある工場に行くより早いため、何の不便も感じません。物流も県内の運送会社さんに協力していただき、発注先へ直接配送するロジスティクスをいち早く取り入れることもできました。

こうした環境で思い通りのびのびと仕事ができます。立地以来、もう30年近くなりますが、今では地元の方々にすっかり地元企業として認知いただいているのではないかと思います。



青森宝栄工業株式会社

〒039-3214
上北郡六ヶ所村大字平沼字田面木246

会社設立 1987年2月
操業開始 1987年6月
従業員数 97名
事業内容 住宅設備機器、環境保全機器、原子力関連機器、
釣具・レジャー用品、スイーツの製造
関連会社 株式会社ビッグオーシャン（釣具・レジャー用品、
スイーツの販売、レストラン運営）

2015年10月現在

食を通して人を幸せにする
生活関連企業を目指して代表取締役 社長
茂原 馨さん

国産豚肉や 国産牛肉の加工会社として

「食のトータルサプライヤー」スターゼングループの一員である当社は、国産豚肉・国産牛肉の処理加工を行い、安全・安心な食肉を全国のグループ会社の販売拠点へ供給する役割を担っている会社です。現在、全国7か所の工場において、年間で豚肉約110万頭分、牛肉約5万頭分の処理加工を行っています。これは全国で消費される国産豚肉・国産牛肉のおよそ7～8パーセントを占めています。

従業員数は約1,000名、「食を通して人を幸せにする生活関連企業」を経営ビジョンとし、お得意先様や消費者の皆さまに満足頂ける安全・安心な商品を提供することに日々注力しています。



安全・安心、かつ高品質な商品を 継続的に消費者の皆さまへお届けする

青森県には三沢市と三戸町に工場があります。三沢ボークセンターは、最新の設備とシステムにより、一日あたり最大2,300頭の豚枝肉を処理加工できる国内最大級の豚肉専用工場として、県産豚肉や数多くのブランド豚肉の加工を手がけています。併設する三沢市食肉処理センターのと畜場と生産ラインが連結しており、と畜と加工機能が一体化した衛生的で効率的な施設となっています。製造された商品は、真空包装機で包装し、金属検出機とX線異物検出機による二重のチェックを経て完成します。収容能力152トンのオートメーション化された倉庫により、在庫・出荷管理が可能となり、物流機能が大幅に向上しました。この倉庫は、停電時

でも自家発電装置から電力を供給できるシステムを導入しており、危機管理対策は万全です。

三戸ビーフセンターは、県産を中心とした牛肉の専用工場として、月間約1,000頭分の牛肉の加工を行っています。1頭約500キロもある牛枝肉を、約15分で部分肉に製品化することができます。すべての従業員が一体となることで、スムーズな業務を可能にしています。

また、すべての工場では、より安全・安心、かつ高品質な商品を継続的に消費者の皆さまへお届けするため、国際規格であるSQF（Safe Quality Food）の認証を取得しました。これは、安全を確保するHACCP（ハザップ）手法と品質管理のシステムISO9001の要素を組み合わせたもので、第三者審査機関による安全に関する審査を定期的に受けています。

さらには、従業員全員の徹底した衛生管理のもと、工場施設内に自社の食肉検査室を設け、微生物汚染による危害を未然に防いでおり、継続的に安全性を監視するシステムを整備しています。

こうして生産された製品は、国内への出荷はもとより、海外へも輸出されています。



素晴らしい環境での工場立地

青森県に工場を立地した一番の理由は、事業を行うための環境が整っており、効率性が高いことです。

青森県は全国的に見て農業・畜産・水産が盛んな地域です。食肉では、豚肉の生産量が全国第5位であり、三沢ボークセンター、三戸ビーフセンターも特に畜産の盛んな南部地方に工場があります。両工場は三沢と三戸を囲む半径70

キロ圏内、トラックで約2時間以内の位置関係にあり、同エリアには大手飼料会社や牛豚プロイラーの生産業者も数多く立地しているため、関連企業とも連携をとりやすく、効率的な生産を可能にしています。

このように、青森県は恵まれた自然、食肉に必要な関連施設、製品を全国各地に運ぶ物流網、そして新幹線や空路といったビジネスに欠かせない交通アクセスなど、事業を行うための環境が整っています。この恵まれた環境を生かし、青森工場から全国各地へ安全・安心・新鮮な食肉を提供していくことが我が社の使命だと考えています。

今後とも、海外製品にはない付加価値の高い、特色ある製品を作り続け、日本の生産者、日本の食を守っていきます。



スターゼンミートプロセッサー株式会社 青森工場三沢ボークセンター

〒039-0122
三沢市大字三沢字淋代平116-3102

青森工場三戸ビーフセンター

〒039-0122
三戸郡三戸町大字斗内字中堤9-9

本 社	スターゼンミートプロセッサー株式会社
会社設立	1986年4月
操業開始	1984年4月
従業員数	1,016人
事業内容	畜産物の生産・加工販売、 食肉・食肉加工品の製造販売
	2015年9月現在