

2025年8月5日
株式会社オカムラ食品工業

**オカムラ食品工業、共同物流サービスと連携し
セミ超低温（SF1）※冷凍保管拠点を青森県八戸市に新たに確保
青森サーモン®関連産業の「オール青森」県内内製化・地域経済への波及効果を促進**

サーモンを中心とした養殖から加工・卸売までの垂直統合型ビジネスを展開する株式会社オカムラ食品工業（青森県青森市、代表取締役社長兼CEO：岡村恒一）は、倉庫・運輸業/物流コンサルティング事業を行う株式会社共同物流サービス（青森県八戸市、代表取締役社長：河野敏也）が新たに建設する青森県八戸市のセミ超低温（SF1）※冷凍庫を活用し、竣工予定の2027年には青森県内に青森サーモン®保管・物流の中心となる拠点を確保する運びとなったことをお知らせします。さらには、八戸港へのモーダルシフトを前進させることで、物流面も含めて地域経済に貢献することを企図しています。



共同物流サービスが建設するセミ超低温冷凍倉庫（青森県 八戸市）

青森県深浦町・今別町・むつ市脇野沢地区での青森サーモン®養殖・加工産業推進を通して地域の経済・産業に寄与することは、かねてより当社の目指す姿のひとつです。

地域への貢献規模拡大も含めて当社が2025年2月に発表した「[中期経営目標2030](#)」では、2030年のサーモン国内養殖量目標を、2025年計画値3千5百トンの3倍以上となる1万2千トンと

しました。この達成に向けて、養殖量拡大はもちろんのこと、後工程となる加工・冷凍保管・物流体制についても現状の3倍以上の規模が求められ、その基盤整備は喫緊の課題です。

こうした課題を解決するため、かねてより協議を行ってきた共同物流サービスが八戸市に新たなセミ超低温温度帯（SF1）※の冷凍倉庫建設を決定しました。高品質なサーモン保管に必要なこの温度帯の倉庫は北東北（青森県・岩手県・秋田県）ではじめての建設となり、当社にとって欠かせない設備です。この倉庫に、当社で養殖するサーモンの大部分を保管委託することで、これまで青森県外に保管していたサーモンを県内に集約し、その物流保管業務を青森県内の産業に内製化させることを企図しています。

また、八戸港を国内外への物流拠点とすることで、物流の2024年問題や環境負荷といった課題を解消する「モーダルシフト」を促進することも視野に入れています。サーモンの発送拠点としてだけでなく、飼料の仕入拠点としても八戸港を活用することで、八戸から養殖拠点への県内物流の業務量を増大させ、八戸港の活用最大化を促進します。このことで、津軽・下北エリアの養殖・加工拠点だけでなく八戸エリアでの保管・物流を備えることで、サーモンの「オール青森産業化」を一步進める計画となります。



オカムラ食品工業はこれからも共同物流サービスとの連携をはかり、地域での産業化を目指す企業として、挑戦と進化を続けてまいります。

※「セミ超低温（SF1）」温度帯について

当社では「超低温」との区別を明確にするため、 -30°C ～ -40°C の温度帯を「セミ超低温（SF1）」として位置づけています。一般的な冷凍食品よりも厳しい温度管理が必要な食品の保管に使用されます。

区分	温度帯	適温食材
F1	-24°C を超え、 -18°C 以下のもの	乳製品・練り製品・野菜・練魚介・畜肉
F2	-30°C を超え、 -24°C 以下のもの	魚介・畜肉・冷凍食品・アイスクリーム
F3	-35°C を超え、 -30°C 以下のもの	
SF1	-40°Cを超え、-35°C以下のもの	

SF2	－45℃を超え、－40℃以下のもの	冷凍マグロ・魚介類（サーモン含む）
SF3	－50℃を超え、－45℃以下のもの	
SF4	－50℃以下のもの	特殊な医薬品・マグロ、カツオなどの大型魚

出典：報道発表資料「倉庫業法第三条の登録の基準等に関する告示」の改正について - 国土交通省

出典：冷凍倉庫における温度管理のポイントまとめ

■(株)共同物流サービス株式会社 会社説明



青森県八戸市を中心に9ヶ所の物流拠点を展開し、食品・雑貨から工業機械などの様々な貨物への物流サービスを提供しています。常温・冷蔵・冷凍の3温度帯に対応した拠点を有しお客様の多様なニーズへ対応しています。また50年以上物流現場で培ったノウハウと情報システムにより、効率的かつ高品質な物流を実現し、お客様の課題を共に解決します。お客様にとって信頼できる物流パートナーとして、また地域の皆様が安心して生活するためのインフラ企業として引き続き貢献してまいります。

HP： <https://www.jointlogistics.co.jp/>

▼青森サーモンについて



青森サーモン®が育つ日本海海域は、世界遺産「白神山地」から流れ出すミネラル豊富な水と、日本海を北上する対馬海流が混じり合い、さらに津軽海峡の激しい流れの中で、年間を通して様々な魚介類が水揚げされる「豊穡の海」です。冷たく厳しい北の海で育った青森サーモン®は身がしまり、脂ののりもよく、味の良さは格別です。

■会社概要



オカムラ食品工業

- ・ 名 称：株式会社オカムラ食品工業（東証スタンダード・証券コード 2938）
- ・ 創 業：1971年8月
- ・ 代表者：代表取締役社長兼CEO 岡村 恒一
- ・ 所在地：青森県青森市八重田1-6-11
- ・ H P： <https://www.okamurashokuhin.co.jp/>
- ・ Note： <https://note.okamurashokuhin.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社オカムラ食品工業 広報 川畑／今井／村舘

TEL: 017-736-7777

MAIL: ml_oscc@okamura-f.com