

沖縄の塩の老舗として、高品質で“おいしい”塩を国内外に安定供給しています。



得意とする技術・製品・加工内容

1974年、塩専売法のもと沖縄の“マース”の味を守るため私たちはうまれました。政府から製塩工場「沖縄第1号」として認められた塩づくりのパイオニアとして、沖縄で唯一、ISO22000を取得した高品質、安定供給可能な塩メーカーです。



当社の特徴・主要な生産設備

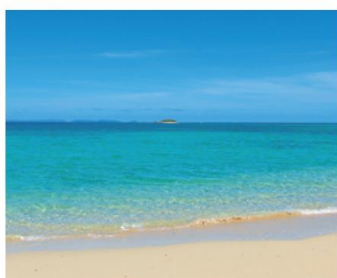
■主要取引企業(業界)：

生活クラブ事業連合生活共同組合連合会、兼松食品(株)、食品商社

■取得資格、認証(ISO等)：ISO22000



天日塩(原料)



糸満の美しい海(原料)



シママース本舗本社工場



砂糖やスパイスなども生産



詰め作業



製品ラインナップ

企業概要

《対応可能な業務》

- ☐ 受注対応
☒ 原材料の供給

株式会社青い海(シママース本舗)

- 資本金：8,000万円 ■従業員数：90名 ■設立年度：1974年
- 住所：沖縄県糸満市西崎町4丁目5番地の4
- 電話：098-992-1140 ■FAX：098-994-8464
- 代表者：代表取締役社長 又吉 元栄
- 連絡担当者及び(部署)：瑞慶山 貴大(マーケティング企画課)
- メール：aoiumi-marketing@aoiumi.co.jp
- ホームページ：https://www.aoiumi.co.jp/