

# 株式会社増富

百年の目利きと大釜の火 瞬間の鮮度を守り続ける

## 長寿経営の秘訣

業界では自動釜が主流となった現代においても、創業以来の大釜による釜揚げにこだわり続けています。機械化では出せないふっくらとした食感と自然な旨味を守るため、職人の手と目による加工を代々受け継いでまいりました。漁港に近い立地を活かした水揚げ直後の迅速な加工と、地元漁師との長年の信頼関係が、変わらぬ鮮度と品質を支えています。

## 企業のあゆみ・概要

大正元年、田辺市磯間にて増富商店として創業。かつお節・干物・しらすの加工を手掛け、三代にわたり家業を継承してきました。昭和58年に本社工場が完成し、平成21年に法人化。現在は釜揚げしらす・ちりめん・干物の製造販売を行い、令和6年には直売所もオープンしました。

## 企業データ

- 所在地: 田辺市磯間20-11
- 代表者: 増田 富生
- 創業年: 1912年(大正元年)
- 事業内容: 干物、釜揚げしらす・ちりめんの製造販売
- TEL: 0739-22-0572
- FAX: 0739-25-4840
- URL: <https://www.masutomi.jp/>

