

2021

公益社団法人氷温協会より
特別表彰受賞日本食品衛生協会より
日本食品衛生優良施設認定

2012

代表取締役社長
松江大志就任

2013

年間 2,000t ノルウェーさばを輸入している
ご縁から駐日ノルウェー大使がご来社
ノルウェーのさばを美味しく食べることができることを可能にした
この技術はノルウェーでも使えるのではないかと
太鼓判を押していただきましたTo the World
To the World世界中の旬の水産物を現地で確認
長年の技術で美味しく加工し
世界中にお届けしていきます米国 FDA 基準
HACCP
認定取得

ダイマツ 本社工場

2001

2008

国際線機内食ファーストクラス採用
記事が日本経済新聞に掲載される
写真 / 境港産あじのまるやか甘酢関西地区に
関西営業所を開所

1997

福岡地区に
博多店を開設

2000

1990

関東地区に
関東営業所を開所美味しくて
健康に良い
食べもののづくり直販・ギフト
松乃江を設立

松乃江

1989

米子市灘町で創業者松江秀男・ユキが
水産加工業「松江商店」をはじめる

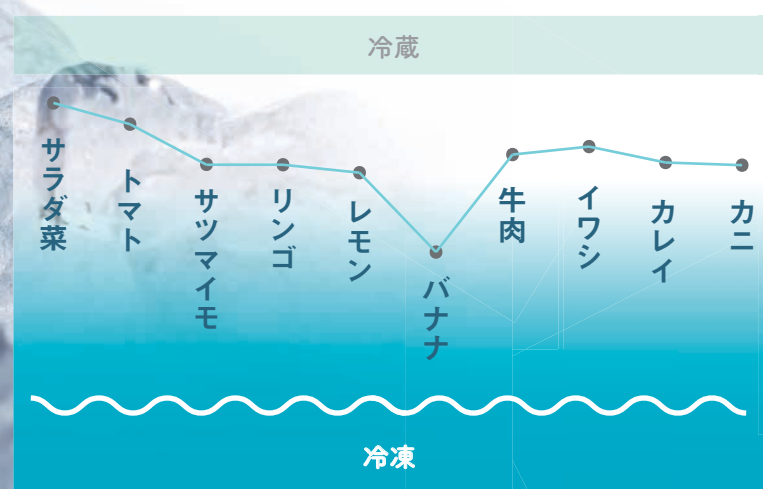
1978

氷温® 熟成の

パイオニア

世界で初めて
水産加工食品に導入摂氏 0℃からモノが凍るまでの
温度域を氷温®といい、
氷温®域で素材を
解凍、熟成、乾燥する製法を
氷温®製法と呼びます。

各種食品の氷結点

素材の鮮度を
落とさず
加工できます素材本来の
おいしさを
引き出します昔からの伝統製法、厳冬の時期に行われていた
【寒づくり】【寒仕込み】などを
技術化したのが氷温®です

1958



DAIMATSU CORPORATION

会社概要

- 代表者 代表取締役社長 松江 大志
- 創業 1958年 10月
- 資本金 80,000,000円

拠点

■ 本社

683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎 2026

TEL 0859-32-7456

FAX 0859-32-7460

■ 関西営業所

532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原 4-1-4-3F

TEL 06-6399-8388

FAX 06-6399-8390

■ 米子空港内直営店

684-0055 鳥取県境港市佐斐神町 1634-2

TEL 0859-45-5882

FAX 0859-45-5882

■ 山陰営業所

683-0845 鳥取県米子市旗ヶ崎 2132

TEL 0859-23-2345

FAX 0859-32-7462

■ 関東営業所

105-0013 東京都港区浜松町 2-6-8-5F

TEL 03-3433-1323

FAX 03-5776-6708

■ 博多店

811-0201 福岡県福岡市東区三苫 5-6-3

TEL 092-608-1717

FAX 092-608-2772

世界の海から日本へ
日本の海から世界へ



日々、研究・開発に勤しみ
美味しく健康に良い
食べものづくりを
実現いたします



国内から世界をまたにかけて
現地確認し、仕入れを
行なっています



株式会社 ダイマツ

