



住居・子育て環境も充実、
職住一体の工業団地

施設概要

事業団体	民間団体
形状等	造成済 区画オーダー:× リース制度:×
用地面積	開発総面積 20.2ha 分譲済面積 78,890㎡ 分譲可能面積 85,882㎡
都市計画	工業地域(特別用途地区) 準工業地域(特別用途地区)
地域指定	復興産業集積区域(民間投資特区) 地方活力向上地域
分譲価格	8,800円/㎡~10,000円/㎡ (工業地域:8,800円/㎡ 準工業地域:10,000円/㎡)
準拠法建ぺい率	建ぺい率60% 容積率200% 緑地率20% 環境施設面積率25% ※震災復興特区により緑地及び 環境施設の面積割合を1%以上に軽減
地質・地盤	地質/第2種 N値/50 杭打可能地盤までの深さ/5~15m
用水条件	上水道/要相談 地下水/要確認
排水条件	公共下水道に排水
電力	最寄の変電所:小野変電所 一般高圧 6,000V 特別高圧 60,000V
交通・輸送	鉄道/JR仙石線矢本駅 5km9分 道路/三陸自動車道 矢本IC 3km6分 鳴瀬奥松島IC 6km7分 大和リサーチパーク 45km41分 仙台北部中核工業団地群 32km36分 空港/仙台空港 52km47分 港湾/石巻港 11km20分 仙台港 34km31分
通信	光回線
所在地	東松島市大塩字緑ヶ丘四丁目地内

位置図



立地している企業

企業名	業種
①(株)オイタミート	製造・卸業
②(株)ミツワ紙工所 矢本工場	製造業
③(株)東松島長寿味噌	製造業
④(株)佐浦 矢本蔵	製造業
⑤(株)高橋徳治商店	製造業
⑥(有)ダイシン食品	製造業

株式会社 オイタミート

製造・卸業

事業内容 食肉加工、食肉卸売

企業理念 常に新鮮な国産豚肉の原料を追求し、衛生管理、品質管理の徹底を基本に「安全・安心」の良質な製品を提供できるように努力をする。

製品と特徴

“こだわり”を大事にする職人が原料を吟味し、素材を活かした製品づくりを行っています。地元産・東北産の原料を使用し、豚・牛・鳥など食肉のカットから加工品まで多岐にわたりますが、各生産工程に金属探知機を導入するなど、安全性に配慮しています。県産原料と食肉のコラボレーションを通じて地域社会に貢献し、地域に感謝しながら共に歩み続けます。



株式会社 東松島長寿味噌

製造業

事業内容 味噌・醤油・タレの自宅用・業務用の製造販売

企業理念 老舗の仙台味噌醸造元、高砂の味・技・心をそのままに伝統を受け継ぎ復活を待ち望む地域と全国のお客様の熱いご期待にお応えする事、初めてお召しあがりになるお客様に自信をもってお届けできる企業であること。

製品と特徴

宮城の名工に輝く味噌づくりの匠・後藤秀敏と長寿蔵人による渾身醸造の仙台長寿味噌は、伝統の風味・味わいをそのままに、より魂のこもった見事な仕上がりとなっています。使用する素材の全てを国内産100%にこだわり、仕込みから醸造・仕上げに至る全ての工程に惜しみなく力を注いだ4つの味の仙台味噌はあらゆる料理でお使い頂ける仕上がりです。



株式会社 高橋徳治商店

製造業

事業内容 無添加練り製品、魚介類冷凍食品等の水産魚介加工品の製造・販売

企業理念 食品づくりで、社会のために、真に役立つ製品づくりをすること

製品と特徴

創業1905年「地域に必要なとされる会社になれるよう」「心に届く食べ物(語る食品)」をモットーに地域に根差した、人、まちへの感謝を形にしています。主に全国各地の生協へ販売しており、環境に配慮した工場では全商品が合成添加物を一切使わない“無添加”に加え、すべてに素材の安全性まで確認した“国産”原料を用いることで、「素材が喜ぶ」食品づくりを可能としています。2018年には未就労の若者たちの自立と就労支援を目的とした野菜加工場を新設。



株式会社 ミツワ紙工所 矢本工場

製造業

事業内容 紙製手提袋、角底袋製造:FSSC22000認定取得工場

企業理念 株式会社ミツワ紙工所は常に時代の進運に即し、物心両面にわたり、正しい産業倫理を貫き国家社会に貢献するための「製袋報告」。

- 一、礼儀を守ること。 一、責任を果たすこと。
- 一、整理整頓することを唱和し実践すること。

製品と特徴

ネクスタグループ東北方面 展開製造工場として地域の復興、発展に寄与することを目指します。新たにSDGsが掲げる持続可能な開発目標達成の為の方針、手法を製品に付加して製造に努めます。お渡しする想い、商品のイメージアップ、お使いいただく方の安心、安全をお届けいたします。環境に優しい紙を活かした製品の開発、普及に邁進し「あたらしい日常」にマッチした製品を今後共製造していきます。



株式会社 佐浦 矢本蔵

製造業

事業内容 清酒の製造・びん詰

企業理念 日本酒の製造・販売を通して、豊かさや安らぎ、潤いを多くの人々に提供する。日本酒は、2000年に及ぶ歴史と風土によって育まれてきた産物であり、日々の生活にも関わっている。日本酒の素晴らしさを多くの人々に提供していくことが私たちの使命である。

製品と特徴

清酒 浦霞、浦霞禅など。南部杜氏の伝統と技を受け継ぎ、酒質に応じた酵母の選択やきめ細やかな分析と管理を行っております。大吟醸酒は山田錦などの酒造好適米を使用した最高品質の酒造りを、一般市販酒は地域性にこだわり、バランスのとれた品格ある味わいの酒造りを目指しています。



有限会社 ダイシン食品

製造業

事業内容 鮭フレークの製造・販売

企業理念 ・「骨取り職人フレーク工房」と言う、オンリーワン企業を目指す。
・事業に参加する全ての人の人間性を尊重し、その人が成長し、能力を最大に発揮できる集団を目指す。

製品と特徴

自社製品である「鮭フレーク」は、原料・製造の全てを国内にこだわり、安心・安全な食の製造を行っています。鮭をメインに、あらゆる魚種の骨取り加工を行い、各メーカー様へ納品させて頂いています。

