

組織図

<取扱魚種>

アジ、サバ、サンマ、スルメイカ、
養ブリ、カツオ 他

カレイ、惣菜魚一般、カニ 他

ウニ、車エビ、ヤリイカ 他

活タイ、活ヒラメ、活魚一般

アユ、カキ、ウナギ、貝類 他

マグロ・キハダ・カジキ、
冷マグロ、冷カジキ 他

凍魚、特種品、冷イカ・タコ、
大衆冷凍、冷鰻蒲焼、
冷すり身、原料販売 他

冷エビ、冷カニ 他

【販促チーム】
仲卸支援・加工原料拡販
【広域販売チーム】
他地区への戦略販売 他

魚卵、珍味、塩鮭鱒
冷凍鮭鱒 他

蒲鉾、竹輪、揚げ物 他

フリマ、小女子、干スルメ、
開き物、丸干、切身、冷食 他

総務・庶務、人事・労務、
企画・業務・システム管理 他

品質管理・クレーム対応、
環境管理 他

財務・主計・会計管理、
仕切金支払、債務管理 他

売掛金請求・回収、
債権管理 他

内部監査 他

取締役会

社長

監査役

鮮魚本部

大衆魚部

大衆魚課

近海1部

高級魚課

特種課

近海2部

活魚課

淡水魚課

太物部

太物課

冷凍部

冷凍1課

冷凍2課

営業推進課

塩干部

塩干1課

塩干2課

塩干3課

管理部

総務・人事課

品質・環境管理課

経理課

得意先課

商品本部

管理部門

社内監査担当



名古屋市中央卸売市場本場

大東魚類株式会社

電話〇五二(六八三)三三二一