



## 有限会社入久三浦水産

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目237  
 TEL／0134-25-7535 FAX／0134-25-7536  
 URL／<http://miurasuisan.com/>  
 e-mail／[iriq@cameo.plala.or.jp](mailto:iriq@cameo.plala.or.jp)



明治43年、小樽祝津に創業。以来、タラコ・数の子等の魚卵製造を中心に「真心の味」をモットーに製品作りをしています。主力の北海道産塩タラコは、噴火湾(内浦湾)で漁獲されたスケソウダラの生の卵のみを使用、昭和30年代より「灯台印」として全国で愛されています。漁獲量が回復してきた小樽前浜産ニシンを利用した数の子や、親魚を利用した製品の製造・開発も行い、安心・安全な商品をお届けするため、自社基準のもと徹底した衛生管理ならびに定期検査を行っています。



### 小樽前浜塩数の子

- 規格／200g・500g・600g・900g・1kg
- 保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より90日

小樽前浜産で獲れたニシンを急速冷凍。解凍後取り出した魚卵をすぐに塩水に漬けて、鮮度を保ったまま加工しています



### 北海道産たら子

- 規格／200g・300g・500g・1kg・2kg ほか
- 保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より1年

北海道噴火湾で獲れたスケソウダラをその日のうちに処理。成熟卵の真子を海水天日塩で作った特製調味液に漬け込みました



### 北海道産明太子

- 規格／180g・200g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より1年

主原料のタラコは伝統の小樽製法で製造。水分は少なめで、タラコ本来の食感が楽しめる、「たらこ屋が作った辛子明太子」です



### 小樽産練たまり干し

- 規格／30g・70g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より60日

脂の乗った小樽産ニシンを、たまり醤油を使った特製たれに漬け込み、低温で乾燥させました



### 王様のうに(佃煮)

- 規格／60g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より60日

北海道小樽産のキタエソムラサキウニを100%使用。ひと瓶に約7個のウニが入っています。ミョウバン不使用。平成30年度小樽水産加工グランプリにて銀賞受賞



### 小樽前浜数の子松前漬け

- 規格／200g・250g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽産数の子と道東産の2種類の昆布、道南産のスルメを使用しています

## 会社概要

- 代表者／代表取締役 三浦 一浩
- 従業員数／12名
- 取扱商品名／塩タラコ(北海道産)、辛子明太子、塩数の子、味付け数の子、甘エビ塩辛、ニシン加工品など
- その他／平成22年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「練たまり干し」、平成24年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「小樽産練たまり干し」、小樽水産加工業協同組合員

- 沿革／  
明治43年：小樽市祝津にて三浦喜兵衛氏が創業  
昭和54年：有限会社三浦水産設立