



有限会社丸藤水産

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目348
TEL／0134-29-0581 FAX／0134-24-0368
URL／<http://otaru-syakomaru.com/>
e-mail／marufuji@beach.ocn.ne.jp



道内の小・中学校や、自衛隊への給食用加工品を主に取り扱いしています。また、サケ・タラ・ホッケなどを利用し、お客様のニーズに合わせて、焼き魚、フライ、天ぷらなどあらゆる形態に加工し、納品します。



えびスモーク

- 規格／20尾入
- 保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より180日

幾度の思索に挑戦し、完成した最高品の海老スモークです



やわらかほたて薫製

- 規格／150g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産の活ホタテをまるごと特製調味液に漬けて熟成、自社ブレンドのチップでじっくり薫製に。ホタテの旨味が際立ちます



御冷凍ホタテ貝柱

- 規格／1kg
- 保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産の活ホタテを冷凍しています



シマほっけ焼き切身

- 規格／10切入 ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

良質の縞ホッケをミネラル豊富な岩塩で塩して焼き上げ、急速冷凍。食べる直前にレンジで温めてお召し上がりください。お弁当にも適したサイズにカットしてあります



小樽産一夜干し焼きいか

- 規格／1枚入 ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

漁師のイカの一夜干しです



ほっけフライ

- 規格／1枚約130g 5枚入 ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産ホッケを生パン粉で包みました。160℃の油で約6分揚げただけ。身はふっくら、こんがり揚げたフライは絶品のおいしさです



鮭塩焼き

- 規格／約200g
- 保存方法／常温 ●賞味期限／製造日より180日

オホーツク海で獲れた新鮮なサケを程よい塩加減で味付け、焼き上げました。そのまま召し上がれます

会社概要

- 代表者／代表取締役 池田 和好
- 従業員数／13名
- 取扱商品名／サケ、ホッケ、イカなど
- その他／水産異業種連携団体シーネット小樽機船LLL組合員(平成18年)、水産庁推進事業・水産物流構造改革事業参画(平成19・20年)、水産庁推進事業・産地販売力強化事業参画(平成21年)、底魚資源需要創出協議会会員

- 沿革／
昭和63年7月：有限会社丸藤水産設立