

株式会社マルハ橋本商会

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目352番地
 TEL／0134-22-9557 FAX／0134-22-9587
 e-mail／hashimoto@surimi.co.jp



昭和45年、日本初の「調味生すりみ」の製造・販売を開始。「とりごぼうすりみ」は、魚・肉・野菜を一度に摂れる健康食品として、販売当初は肉を使用した食品でありながら鮮魚コーナーで販売される全国初の製品となりました。現在は10種類以上のすりみを生産し、道内をメインに幅広い分野で利用されています。社内に専任品質保証部を持ち、原材料・工程管理・製品の各検査を日々実施。工場内の衛生指導を徹底して従業員の意識向上にも力を入れています。



調味生すりみ「とりごぼう」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身と鶏肉との相性が良いゴボウやニンジン、玉ねぎをブレンドした、不動の一番人気商品です



調味生すりみ「えび入り」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身にエビやオキアミを混ぜ、やわらかめのすり身にエビのぷりっとした食感をプラスしました



調味生すりみ「かに入り」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身にカニ肉やカニカマを混ぜた商品です



とりごぼうつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身に、鶏肉・ゴボウ・ニンジン・玉ねぎを混ぜて団子状にした商品です



えび入りつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身にエビやオキアミを混ぜて団子状にした商品です



かに入りつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身にカニ肉やカニカマを混ぜて団子状にした商品です



魚肉ウィンナー

●規格／1kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
 ●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より7日間

魚肉のすり身を天然羊腸に詰めて薫製、色付けした懐かしいウィンナー。当社創業当時のロングセラー商品です

会社概要

- 代表者／代表取締役 橋本 一博
- 従業員数／60名
- 取扱商品名／すりみ、つまれ、かまぼこ、ウィンナー、ハム、ソーセージほか
- その他／平成25年全国蒲鉾品評会優秀賞 受賞「とりごぼうつくお串」、小樽蒲鉾工業協同組合員

- 沿革／
 昭和36年5月：大和水産㈱より独立し橋本市治・フミ夫妻が創業
 昭和53年1月：株式会社マルハ橋本商会設立