



## 株式会社小樽海洋水産

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目3番4号  
 TEL／0134-33-6323 FAX／0134-33-6357  
 URL／<http://www.otaru-kaiyo.co.jp>  
 e-mail／[otarukai@skyblue.ocn.ne.jp](mailto:otarukai@skyblue.ocn.ne.jp)



小樽高島漁港を拠点に、魚介類を使用したギフト商品を製造・企画・販売しています。主要商品は、レンジ調理で温めるだけですぐに食べられる一人前の海鮮鍋(5種類)や、甘エビで作る魚醤・小樽前浜産の原料を使った漬け魚・煮魚の数々。自社製造の甘エビ魚醤や地元造り酒屋から仕入れる酒かすなど、調味料にこだわった商品。又、最近はレンジで温めすぐに食べられる一人前の海鮮鍋・北海道スープカレーの引き合いが強く、全国で好評をいただいております。



### 小樽の小鍋(レンジ調理)

- 規格／かに鍋・石狩鍋・つみれ鍋・鮭うしお汁・えび汁 各280g
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

小鍋の冷凍カップをレンジで温めるだけですぐ食べられる一人前の海鮮鍋(5種類)です。かくし味に甘エビ魚醤を使い、うま味たっぷりのお鍋です



### 甘えび魚醤油

- 規格／75g
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より1年

北海道(余市町)産の甘エビ・米こうじ・塩を35度の熟成庫で、おおよそ100日間発酵熟成した魚醤です。甘エビの風味、うま味が凝縮された天然の調味料です



### 小樽切身セット

- 規格／銀鮭粕漬け2切、紅鮭粕漬け2切、キングサーモン西京漬け2切
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

地元造り酒屋の酒粕を使った粕漬け、自社でブレンドした甘味噌漬け・魚醤漬け、西京漬けの数々。それぞれの魚に合わせてじっくりと漬けています



### トラウトサーモンステーキ

- セット内容／トラウトサーモン筒切り5切、バター5個付
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

脂の乗ったトラウトサーモンを大ぶりの筒切りにし、付属のバターをのせて焼き、お好みで塩・コショウ・醤油などでお召し上がりください



### 小樽産浅羽カレイの煮つけ(レンジ調理)

- 規格／6切
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

浅羽カレイを煮つけにし、レンジで温めるだけで、手軽にカレイの煮つけが楽しめます



### 北海道スープカレー(レンジ調理)

- 規格／シーフード・チキン 各300g
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

北海道生まれのスープカレーをレンジで温めるだけで簡単に楽しめるシーフードとチキンのスープカレーのセットです

## 会社概要

- 代表者／代表取締役 松田 互
- 従業員数／25名(うち正社員13名)
- 取扱商品名／小樽の小鍋一人前(レンジ調理)、甘えび魚醤油、漬け魚切身、トラウトサーモンステーキ、北海道スープカレー、帆立バター焼きの製品
- その他／第3回小樽水産加工グランプリ金賞受賞、小樽水産加工工業協同組合員、北海道魚醤油生産組合員

- 沿革／  
平成8年3月：小樽海洋水産 設立  
平成18年10月：本社社屋新築  
平成20年6月：WEBショップ「小樽海鮮(うみせん)」開設  
平成28年：ものづくり補助金採択  
平成29年：新商品「小樽の小鍋(レンジ調理)」販売開始