



株式会社栗原恒次郎商店

所在地／〒047-0032 北海道小樽市稲穂4丁目3番1号
TEL／0134-23-4227 FAX／0134-22-0627
URL／<http://www.otaruunga.com>
e-mail／kuriharasan@gmail.com



主に、紅サケ・ハタハタ・ニシンの飯寿司の製造、その他珍味の販売卸しを行っています。主力の紅サケ飯寿司は、北太平洋産の最高級の紅サケを使い、切り身製造から漬け込みまですべて手作業で行っています。昔ながらの木樽(2kg)を使用し、添加物は使わずに“むろ”で塩・酒・糀のみで発酵、自然に近い味に仕上げた当社の飯寿司は、切り身の大きさ、厚さにも定評があります。東北地方では『小樽の寿司』として定着しているカネツの飯寿司です。



紅鮭飯寿司

- 規格／400g化粧箱・800g化粧箱・1.2kg樽
- 保存方法／要冷凍 ● 賞味期限／製造日より90日

北太平洋産の紅鮭を、丹念な手切り製法で低温熟成した自慢の逸品です。甘さの入らない、さっぱりとした味わいです



ハタハタ飯寿司

- 規格／500g化粧箱・1kg化粧箱・1.2kg樽
- 保存方法／要冷凍 ● 賞味期限／製造日より90日

特に美味しいといわれる道内産のハタハタの豊かな風味が旨みを作ります。甘さの入らない、さっぱりとした味わいです



ニシン飯寿司

- 規格／1kg化粧箱 ● 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

厳選された旬のニシンの風味を生かして調理した北の逸品です



鮭とばスライス

- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より90日

北海道産サケを使用、サケ本来の味を生かすため甘味料を使用せず塩味で仕上げました。食べやすいよう、薄くスライスしています

会社概要

- 代表者／代表取締役 栗原 誠一
- 従業員数／16名
- 取扱商品名／飯寿司製造元、海産物珍味卸
- その他／小樽水産加工業協同組合員

● 沿革

大正8年：栗原恒次郎氏が富山県新湊(現射水市)より小樽市に移住し、海産物卸売業として創業

昭和32年：株式会社栗原恒次郎商店設立

昭和42年：小樽市稲穂へ移転