



有限会社ツクナカ

所在地／〒047-0008 北海道小樽市築港6番4号
 TEL／0134-27-1233 FAX／0134-25-9258
 URL／<http://tukunaka.com>
 e-mail／info@tukunaka.com



北海道および近海産の原料にこだわり、独自の乾燥技術と熱殺菌処理、個包装技術で日持ちが良く、おいしい製品づくりを目指しています。安心・安全な当社の技術は海外からの評価も高く、東アジアを中心に広く輸出も行っております。原料の特徴を活かしたシンプルな製品から、当社が得意とするチーズをアレンジした製品まで広い世代に親んでもらえる新しいジャンルの「珍味」を生み出す努力を続けています。歴史の町小樽から「CHINMI」を海外に発信してゆきます。



味付帆立貝

- 規格／150g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より120日

ホタテ半成貝の柔らかさを生かし焼き上げた、風味豊かな商品です。熱風式焙焼機を使用して、ふっくらした仕上げになっています 月産:10,000kg



ソフト貝柱燻油漬

- 規格／70g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

北海道噴火湾産のホタテ貝柱を、昔風に油分を抑えた味付けで旨みを引き出しました。常温で150日の賞味期限は当社のみ 月産:2,000kg



すぺちー(スペシャルチーズ帆立)

- 規格／50g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

北海道産ホタテ半成貝の柔らかさとチーズのハーモニーが自慢の商品です 月産:2,000kg



いかちー(焼いかチーズ)

- 規格／65g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

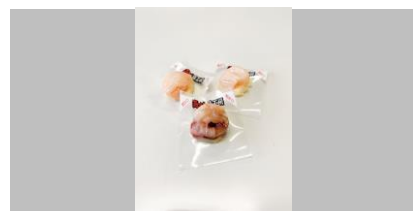
香ばしくローストしたイカにチーズを組み合わせる食べやすく仕上げました 月産:2,000kg



しゃけちー(鮭チーズ)

- 規格／70g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

北海道産鮭フレークを北海道産タラすりに練り込み燻製しました 月産:500kg



たこちー(やわらか味付たこチーズ)

- 規格／50g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

北海道産タコの風味にチーズを合わせた絶妙なコラボです 月産:500kg



ホタテっまのチーズ帆立(25個入)

- 規格／1箱25個入 ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より150日

北海道産タラすりに北海道産ホタテ貝柱をたっぷり練り込み、チーズをトッピングしました。オリジナルキャラクターのホタテっまが目印のパッケージです 月産:500箱

会社概要

- 代表者／代表取締役 谷口 慎一
- 従業員数／40名(うち正社員12名)
- 取扱商品名／ホタテ・タコ・ツブ・昆布・エビ等を原料とした珍味
- その他／平成15年後志管内水産加工品評会金賞受賞「ソフト貝柱燻油漬」、全国水産加工たべもの展水産長官賞受賞「スモークチーズスライス貝柱」

- 沿革／
- 昭和45年:小樽市高島にて谷口繁樹氏が創業
- 昭和50年7月:有限会社ツクナカ設立、小樽工場稼働
- 昭和60年:小樽市手宮に手宮工場稼働
- 昭和63年:小樽市築港に新工場新築し集約
- 平成21年:本社機能を小樽工場に集約