



株式会社飯坂富士商店(有限会社ダイト食品)

所在地／〒047-0008 北海道小樽市色内9番16号
TEL／0134-23-2975 FAX／0134-23-2977
URL／<http://www.iisakafuji.com/>
e-mail／iisakafuji@mountain.ocn.ne.jp



当社は海産物問屋ですが、昭和62年に子会社、有限会社ダイト食品を設立し、衛生的かつ近代的設備を備えた工場
で、北海道産のイクラの醤油漬け、味付け数の子、一夜干しイカ、サケの切り身などを製造しています。既製品の味付
け調整など、さまざまな要請にスピーディーかつ低コストで対応し、規格、内容量、商品の容器にいたるまで、お客さま
の細かな要望に応じた製品作りを行っています。



いくら醤油漬

●規格／70g・180g・300g・500g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍
●賞味期限／業務用冷凍-25℃以下1年半・一般家庭冷凍庫90日

主に北海道羅臼方面で水揚げされたサケから腹出しされた筋子をすぐに小樽へ。鮮度の良さと、当社オリジナルの風味豊かな漬けたれがこだわりの商品です
日産：最大500kg



松前漬けシリーズ

●規格／150g・300g・500g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍
(冷蔵未開封20日・開封後7日) ●賞味期限／業務用冷凍-25℃以下1年半・一般家庭冷凍庫90日

函館のメーカーと共同開発した当社オリジナルの松前漬をベースに数の子・帆立・カニ・タラコ・シャコを漬け込みました



味付け数の子

●規格／250g・400g・500g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍
(冷蔵未開封7日・開封後3日) ●賞味期限／業務用冷凍-25℃以下1年半・一般家庭冷凍庫90日

調味メーカーと共同開発したオリジナル白醤油たれと黒醤油たれ。二度漬けることで中まで味がしみ込んでいます 日産：最大500kg



漬け魚

●規格／1切真空～10切真空 ●保存方法／要冷凍
●賞味期限／製造日より180日

当社オリジナルの塩麴に漬けた後、田中酒造の本みりんから絞り出したみりん粕とピリカ味噌をベースにした西京味噌に漬けています



切身魚

●規格／40g～100g・1切真空～10切真空
●保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より180日

紅鮭・時鮭・秋鮭の原料をもとにニーズに合わせてg設定や袋詰めを行っています



開き魚

●保存方法／要冷凍
●賞味期限／製造日より90日

真ホッケ・縞ホッケ・八角・ニシン・イカ等目利きが選んだ魚を開きにしています。当社ではさらに焼いてから焼き魚として提供もしています

会社概要

- 代表者／代表取締役 富田 洋平
- 従業員数／13名
- 取扱商品名／いくら醤油漬け、味付け数の子、一夜干しイカ、サケ切り身

- 沿革／
昭和25年8月：創業
昭和44年10月：株式会社飯坂富士商店設立
昭和62年8月：有限会社ダイト食品設立