



小松食品株式会社

所在地／〒047-0152 北海道小樽市新光1丁目2番2号
TEL／0134-54-6233 FAX／0134-52-1633
URL／<http://www.otaru-komatsu.co.jp/>
e-mail／komatsu01@ceres.ocn.ne.jp



主力製品「生炊きしらす」のほか、ニシン、タラ、ツブ貝などを原料に60種類以上の佃煮や昆布巻きを製造しています。素焼き後に独自のたれに浸けたハモを大葉で手巻きして焼く、「はもしそ焼」に代表されるように、製造工程中の「焼き上げ・炊き上げ・巻き上げ」はほとんど手作業で行い、「もうひと手間」を加えるこだわりを、創業以来の当社の伝統としています。スーパー・百貨店との取引やネット販売、業務用惣菜やOEM製品なども数多く手がけています。



伝統の技 味付つづ貝

- 規格／100g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より60日

北海道産のツブ貝を手作業で綺麗に殻から取り出し、本来の旨味を損なわないよう秘伝の薄味醤油ベースで炊き上げました



伝統の技 焼きにしん甘露煮

- 規格／150g・200g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より90日

香ばしく焼き上げたニシンを甘露煮にしました。焼くことでニシン本来の旨味をだし、じっくりと炊き上げた逸品です



伝統の技 焼きししゃも甘露煮

- 規格／130g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より90日

香ばしく焼き上げたカラフトシシャモを甘露煮にしました。焼くことでカラフトシシャモ本来の旨味をだし、じっくりと炊き上げた逸品です



伝統の技 たら甘露漬

- 規格／140g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より30日

北海道産の助宗たらをあっさり甘酢に仕上げ、人参・昆布を和えました



伝統の技 たらこ昆布煮

- 規格／150g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より60日

ふっくらたらこと道産昆布と一緒に風味豊かに炊き上げました。たらこと昆布の相性は抜群です



伝統の技 紅鮭昆布北海道巻

- 規格／1本 ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より120日

紅サケと北海道産昆布を1枚1枚丁寧にミルフィーユ状に重ね、柔らかく炊き上げました

会社概要

- 代表者／代表取締役 金子 宏道
- 従業員数／27名 (うち正社員15名)
- 取扱商品名／佃煮・惣菜・昆布巻・珍味等の製造
- その他／平成24年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「職人の街小樽 つぶ甘露煮」、水産興業種連携団体シーネット小樽機船LLP組合員(平成18年)、水産庁推進事業・水産物流構造改革事業参画(平成19・20年)、水産庁推進事業・産地販売力強化事業参画(平成21年)、底魚資源需要創出協議会会員、対中国輸出水産食品取扱登録施設、小樽物産協会・全国調理食品工業協同組合員

- 沿革／
昭和11年11月：小松清氏が創業
昭和26年3月：小樽市色内に小松食品株式会社設立
昭和44年9月：小樽市新光に本社移転
平成16年3月：金子宏氏が代表取締役に就任
平成17年6月：本社、工場全面改修
平成29年3月：金子宏道氏が代表取締役に就任