

小樽市漁業協同組合冷凍事業部

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目2番4号
TEL／0134-27-3138 FAX／0134-27-3140



色内本部

当組合は、地方卸売市場を開設し、生鮮魚介類や水産加工品等を販売。市内の市場や飲食店などを通じて、地元や観光のお客さまに、小樽産の新鮮な味覚を提供しています。冷凍事業部は、平成23年に新製氷冷凍工場ならびに高付加価値工場施設を新設。処理室や乾燥機、水槽などを完備し、商品開発や、販路開拓による魚価の安定、漁業界の発展に貢献していきます。

※個人向けのお取り引きはしていません



殻付シャコ

- 規格／5kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より半年

小樽産シャコを殻付のまま冷凍しています



むきシャコ

- 規格／大パック10本・中パック10本・小パック20～30本
- 保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より半年

小樽産シャコの殻をむき、パックにしました

会社概要

- 代表者／代表理事組合長 嶋 秀樹
- 従業員数／26名(うち正社員23名)
- 取扱商品名／シャコ、ウニ、ニシン、ホッキ貝、ホタテ等
- 設備／製氷(角氷15、12t/日産)、貯氷 400t-15℃、冷蔵 公称800t-30℃(実収400t)、凍結2t/回、海水ろ過殺菌装置5t/時(砂ろ過紫外線殺菌装置)、製品室、包装室、処理室、水槽保管室(畜養設備1、5t水槽3基)

- 沿革／
昭和24年9月24日：設立
昭和54年：製氷冷凍工場建設
平成7年11月4日：地方卸売市場・総合事務所建設
平成23年4月5日：製氷冷凍工場建設