

「おいしい小樽」カタログ

Delicious seafoods in Otaru

(小樽市水産加工品データベース)

北の海がもたらす
豊かな恵みと
小樽が永年培ってきた
水産加工技術。
日本中の食卓に
おいしい小樽を
お届けします。



小樽市水産加工品 データベース

有限会社入久三浦水産		1
有限会社丸藤水産		2
株式会社マルハ橋本商会		3
株式会社小樽海洋水産		4
有限会社下町商店		5
八丸堀内水産食品株式会社		6
株式会社小樽かね丁鍛冶		7
株式会社力ネダ海洋食品		8
株式会社栗原恒次郎商店		9
株式会社大八栗原蒲鉾店		10
有限会社ツクナカ		11
株式会社飯坂富士商店 (有限会社ダイト食品)		12
小松食品株式会社		13
株式会社 NS ニッセイ		14
株式会社丸本本間食品		15
井原水産株式会社 札幌支社・ほしみ工場		16
丸一北川食品株式会社 銭函工場		17
小樽市漁業協同組合冷凍事業部		18



有限会社入久三浦水産

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目237

TEL／0134-25-7535 FAX／0134-25-7536

URL／<http://miurasuisan.com/>

e-mail／iriq@cameo.plala.or.jp



明治43年、小樽祝津に創業。以来、タラコ・数の子等の魚卵製造を中心に「真心の味」をモットーに製品作りをしています。主力の北海道産塩タラコは、噴火湾(内浦湾)で漁獲されたスケソウダラの生の卵のみを使用、昭和30年代より「灯台印」として全国で愛されています。漁獲量が回復してきた小樽前浜産ニシンを利用した数の子や、親魚を利用した製品の製造・開発も行い、安心・安全な商品をお届けするため、自社基準のもと徹底した衛生管理ならびに定期検査を行っています。



小樽前浜塩数の子

- 規格／200g・500g・600g・900g・1kg
- 保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より90日

小樽前浜産で獲れたニシンを急速冷凍。解凍後取り出した魚卵をすぐに塩水に漬けて、鮮度を保ったまま加工しています



北海道産たらこ

- 規格／200g・300g・500g・1kg・2kg ほか
- 保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より1年

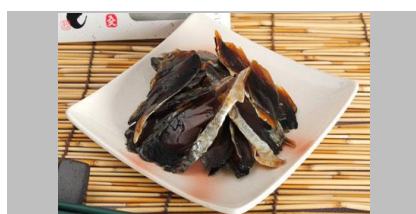
北海道噴火湾で獲れたスケソウダラをその日のうちに処理。成熟卵の真子を海水天日塩で作った特製調味液に漬け込みました



北海道産明太子

- 規格／180g・200g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より1年

主原料のタラコは伝統の小樽製法で製造。水分は少なめで、タラコ本来の食感が楽しめる、「たらこ屋が作った辛子明太子」です



小樽産鰯たまり干し

- 規格／30g・70g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より60日

脂の乗った小樽産ニシンを、たまり醤油を使った特製たれに漬け込み、低温で乾燥させました



王様のうに(佃煮)

- 規格／60g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より60日

北海道小樽産のキタエソムラサキウニを100%使用。ひと瓶に約7個のウニが入っています。ミョウバン不使用。平成30年度小樽水産加工グランプリにて銀賞受賞



小樽前浜数の子松前漬け

- 規格／200g・250g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽産数の子と道東産の2種類の昆布、道南産のスルメを使用しています

会社概要

- 代表者／代表取締役 三浦 一浩
- 従業員数／12名
- 取扱商品名／塩タラコ(北海道産)、辛子明太子、塩数の子、味付け数の子、甘エビ塩辛、ニシン加工品など
- その他／平成22年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「鰯たまり干し」、平成24年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「小樽産鰯たまり干し」、小樽水産加工業協同組合員

- 沿革／
明治43年：小樽市祝津にて三浦喜兵衛氏が創業
昭和54年：有限会社三浦水産設立



有限会社丸藤水産

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目348

TEL／0134-29-0581 FAX／0134-24-0368

URL／<http://otaru-syakomaru.com/>

e-mail／marufuji@beach.ocn.ne.jp



道内の小・中学校や、自衛隊への給食用加工品を主に取り扱っています。また、サケ・タラ・ホッケなどを利用し、お客様のニーズに合わせて、焼き魚、フライ、天ぷらなどあらゆる形態に加工し、納品します。



えびスモーク

- 規格／20尾入
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

幾度の思索に挑戦し、完成した最高品の海老スモークです



やわらかほたて薫製

- 規格／150g
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産の活ホタテをまるごと特製調味液に漬け熟成、自社ブレンドのチップでじっくり薫製に。ホタテの旨味が際立ちます



御冷凍ホタテ貝柱

- 規格／1kg
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産の活ホタテを冷凍しています



シマほっけ焼き切身

- 規格／10切入
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

良質の鰯ホッケをミネラル豊富な岩塩で塩して焼き上げ、急速冷凍。食べる直前にレンジで温めてお召し上がりください。お弁当にも適したサイズにカットしてあります



小樽産一夜干し焼きいか

- 規格／1枚入
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

漁師のイカの一夜干しです



ほっけフライ

- 規格／1枚約130g 5枚入
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産ホッケを生パン粉で包みました。160℃の油で約6分揚げただけ。身はふっくら、こんがり揚げたフライは絶品のおいしさです



鮭塩焼き

- 規格／約200g
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

オホーツク海で獲れた新鮮なサケを程よい塩加減で味付け、焼き上げました。そのまま召し上がれます

会社概要

- 代表者／代表取締役 池田 和好
- 従業員数／13名
- 取扱商品名／サケ、ホッケ、イカなど
- その他／水産異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

●沿革／

昭和63年7月：有限会社丸藤水産設立

株式会社マルハ橋本商会

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目352番地
TEL／0134-22-9557 FAX／0134-22-9587
e-mail／hashimoto@surimi.co.jp



昭和45年、日本初の「調味生すりみ」の製造・販売を開始。「とりごぼうすりみ」は、魚・肉・野菜を一度に摂れる健康食品として、販売当初は肉を使用した食品でありながら鮮魚コーナーで販売される全国初の製品となりました。現在は10種類以上のすりみを生産し、道内をメインに幅広い分野で利用されています。社内に専任品質保証部を持ち、原材料・工程管理・製品の各検査を日々実施。工場内の衛生指導を徹底して従業員の意識向上にも力を入れています。



調味生すりみ「とりごぼう」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身と鶏肉との相性が良いゴボウやニンジン、玉ねぎをブレンドした、不動の一番人気商品です



調味生すりみ「えび入り」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身にエビやオキアミを混ぜ、やわらかめのすり身にエビのぷりっとした食感をプラスしました



調味生すりみ「かに入り」

●規格／220g・1kg・5kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より半年、冷蔵：製造日より4日間

魚肉すり身にカニ肉やカニカマを混ぜた商品です



とりごぼうつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身に、鶏肉・ゴボウ・ニンジン・玉ねぎを混ぜて団子状にした商品です



えび入りつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身にエビやオキアミを混ぜて団子状にした商品です



かに入りつまれ

●規格／8g・15g・25g ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より5日間

魚肉すり身にカニ肉やカニカマを混ぜて団子状にした商品です



魚肉ウインナー

●規格／1kg ●保存方法／要冷凍・要冷蔵
●賞味期限／冷凍：製造日より1年、冷蔵：製造日より7日間

魚肉のすり身を天然羊腸に詰めて薫製、色付けした懐かしいウインナー。当社創業当時のロングセラー商品です

会社概要

●代表者／代表取締役 橋本 一博
●従業員数／60名
●取扱商品名／すりみ、つまれ、かまぼこ、ウインナー、ハム、ソーセージほか
●その他／平成25年全国蒲鉾品評会優秀賞受賞「とりごぼうつくね串」、小樽蒲鉾工業協同組合員

●沿革／
昭和36年5月：大和水産㈱より独立し橋本市治・フミ夫妻が創業
昭和53年1月：株式会社マルハ橋本商会設立



株式会社小樽海洋水産

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目3番4号

TEL／0134-33-6323 FAX／0134-33-6357

URL／<http://www.otaru-kaiyo.co.jp>

e-mail／otarukai@skyblue.ocn.ne.jp



小樽高島漁港を拠点に、魚介類を使用したギフト商品を製造・企画・販売しています。主要商品は、レンジ調理で温めるだけですぐに食べられる一人前の海鮮鍋(5種類)や、甘エビで作る魚醤・小樽前浜産の原料を使った漬け魚・煮魚の数々。自社製造の甘エビ魚醤や地元造り酒屋から仕入れる酒かすなど、調味料にこだわった商品。又、最近はレンジで温めすぐに食べられる一人前の海鮮鍋・北海道スープカレーの引き合いが強く、全国で好評をいただいております。



小樽の小鍋(レンジ調理)

- 規格／かに鍋・石狩鍋・つみれ鍋・鮭うしお汁・えび汁 各280g
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

小鍋の冷凍カップをレンジで温めるだけですぐ食べられる一人前の海鮮鍋(5種類)です。かくし味に甘エビ魚醤を使い、うま味たっぷりのお鍋です



甘えび魚醤油

- 規格／75g
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より1年

北海道(余市町)産の甘エビ・米こうじ・塩を35度の熟成庫で、おおよそ100日間発酵熟成した魚醤です。甘エビの風味、うま味が凝縮された天然の調味料です



小樽切身セット

- 規格／銀鮭粕漬け2切、紅鮭粕漬け2切、キングサーモン西京漬け2切
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

地元造り酒屋の酒粕を使った粕漬け、自社でブレンドした甘味増漬け・魚醤漬け、西京漬けの数々。それぞれの魚に合わせてじっくりと漬けています



トラウトサーモンステーキ

- セット内容／トラウトサーモン筒切り5切、バター5個付
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

脂の乗ったトラウトサーモンを大ぶりの筒切りにし、付属のバターをのせて焼き、お好みで塩・コショウ・醤油などでお召し上がりください



小樽産浅羽カレイの煮つけ(レンジ調理)

- 規格／6切
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

浅羽カレイを煮つけにし、レンジで温めるだけで、手軽にカレイの煮つけが楽しめます



北海道スープカレー(レンジ調理)

- 規格／シーフード・チキン 各300g
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

北海道生まれのスープカレーをレンジで温めるだけで簡単に楽しめるシーフードとチキンのスープカレーのセットです

会社概要

- 代表者／代表取締役 松田 互
- 従業員数／25名(うち正社員13名)
- 取扱商品名／小樽の小鍋一人前(レンジ調理)、甘えび魚醤油、漬け魚切身、トラウトサーモンステーキ、北海道スープカレー、帆立バター焼きの製品
- その他／第3回小樽水産加工グランプリ金賞受賞、小樽水産加工業協同組合員、北海道魚醤油生産組合員

- 沿革／
平成8年3月：小樽海洋水産 設立
平成18年10月：本社社屋新築
平成20年6月：WEBショップ「小樽海鮮(うみせん)」開設
平成28年：ものづくり補助金採択
平成29年：新商品「小樽の小鍋(レンジ調理)」販売開始



有限会社下町商店

所在地／〒047-0044 北海道小樽市梅ヶ枝町35番1号

TEL／0134-22-1966 FAX／0134-33-9995

e-mail／shimomachi_shouten@yahoo.co.jp



主にホッケ(北海道産)、サンマ(根室産)、ニシン(ロシア産)の干物を製造し、ホッケ、サンマとも年間60万枚以上を生産しています。ほかにも、宗ハガレイ、キンキなども取り扱います。旬の原料を冷凍保存することで、通年で安定した生産を可能とし、解凍は魚を傷めないよう、流水によって行います。ほとんどの工程が手作業であり、魚の状態に合わせた味付けの調整をしています。魚の種類や部位による、塩水漬けや振り塩等の塩加減にも細かく対応します。



ホッケ干物

●保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より3日

添加物を一切使用せず、長崎産の塩のみで仕上げています 日産:2,000枚



サンマ干物

●保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より3日

添加物を一切使用せず、長崎産の塩のみで仕上げています 日産:2,000枚



ニシン干物

●保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より3日

添加物を一切使用せず、長崎産の塩のみで仕上げています 日産:500枚



ニシン丸干

●保存方法／要冷蔵 ●賞味期限／製造日より3日

添加物を一切使用せず、長崎産の塩のみで仕上げています 日産:200枚

会社概要

- 代表者／代表取締役 下町 俊治
- 従業員数／20名(うち正社員3名)
〈令和2年1月現在〉
- 取扱商品名／ホッケ・サンマ・ニシン等の
開き
- その他／小樽水産加工業協同組合員

- 沿革／
昭和5年:小樽市にて下町仁太郎氏が創業
昭和10年:小樽市梅ヶ枝町に移転
昭和36年:有限会社下町商店設立



八丸堀内水産食品株式会社

所在地／〒048-2672 北海道小樽市塩谷1丁目20番17号

TEL／0134-26-1811 FAX／0134-26-1824

URL／<http://www.hatimaru.co.jp>

e-mail／shop@hatimaru.co.jp



安政年間に網元として江差でニシン場を開いたのが当社の始まりで、戦後から飯寿司を主力製品としています。原料のニシン、紅サケ、ハタハタなどは余市町の専用工場で前処理し、本社加工場で、道産の野菜・米・糀と一緒に漬け込みます。乳酸菌の発酵状態を最適に維持するため、厳重に温度管理された熟成室で発酵させ、味わい深い仕上がりに。イタリアンなど、飯寿司を使った新食感レシピもホームページで提案しています。ほかに「にしん甘露煮」「練きりこみ」など、北海道の伝統的製品を製造しています。



紅鮭飯寿司

- 規格／300g・400g・1kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／冷凍60日 解凍後冷蔵で4日

アメリカ産の紅鮭のおいしさを米・米糀で閉じ込めました



にしん飯寿司

- 規格／300g・400g・1kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／冷凍60日 解凍後冷蔵で4日

ロシア産の脂ののったニシンを、米・米糀・ニンジン・キュウリ・ショウガと一緒に漬け込みました



はたはた飯寿司

- 規格／300g・400g・1kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／冷凍60日 解凍後冷蔵で4日

国産の新鮮なハタハタを米・米糀でじっくりと漬け込みました



にしん甘露煮

- 規格／120g・170g・300g 化粧箱 ●保存方法／常温
- 賞味期限／常温で90日

ロシア産の脂ののったニシンを自慢のたれで煮込み、甘露煮に炊き上げました



子持ちにしん一本巻き

- 規格／1尾 ●保存方法／常温
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

ロシア産ニシンの中に数の子を入れ、じっくりと炊き上げました



練きりこみ

- 規格／170g・500g・1kg・2kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／冷凍60日 解凍後冷蔵で20日

厳選したニシンを食べやすく切り分け、米糀と一緒にじっくり漬け込みました。ご飯のおともにも最適です



北海道巻き 各種

- 規格／1本・ギフトセットあり ●保存方法／常温
- 賞味期限／常温で90日

北海道産の昆布でニシン・シヤモ・紅サケ等を巻きじっくりと味付け、丹精込めて炊き上げました



春にしんマリネ

- 規格／120g・300g・2kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／冷凍60日 解凍後冷蔵で7日

小樽産春ニシンに玉ねぎ・ニンジン・ピーマンを加え、独自の味付けでマリネにしました。まろやかで食べやすい味わいに仕上がっています

会社概要

- 代表者／代表取締役社長 庄司 彰夫
 - 従業員数／69名(うち正社員14名)
 - 取扱商品名／飯寿司、昆布巻き、切込、マリネ、甘露煮
 - 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「北海道産春にしんマリネ」、第1回小樽水産加工グランプリ銀賞受賞「網元にしんやわらか炊き」、小樽水産加工業協同組合員
- 沿革／
- 明治以前よりニシンの網元としてニシン漁を行う昭和21年：有限会社として堀内又三氏が創業
昭和48年1月：八丸堀内水産食品株式会社設立



株式会社小樽かね丁鍛冶

所在地／〒047-0036 北海道小樽市長橋5丁目2番6号

TEL／0134-25-3500 FAX／0134-33-0667

URL／<http://www.9.plala.or.jp/kajisyouten/>

e-mail／kanechoterai@gray.plala.or.jp



道内外から変わらぬ支持を受けている「カネチョウブランド」の「飯寿し」「数の子」。当社は、この伝統ある旧曲丁鍛冶商店の製法・品質を確実に継承し、加工技術をさらに磨き、小樽産ニシンを使った「きりこみ」「甘露煮」など、素材の持ち味を生かした約80種類の商品を製造しています。自社でレトルト加工した商品は、常温での長期保存が可能であり、小ロットやPB生産にも対応します。小樽産の商品を全国で利用していただくことを目標に、日々努力を続けています。



紅鮭飯寿し

- 各種規格あり
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より60日

北海道に古くから伝わる、魚・野菜・米を使った発酵食品です。紅鮭のほかに、鮭・ニシン・ハタハタ・ホッケの飯寿しを製造しています



数の子

- 各種規格あり
- 保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より150日

小樽前浜産、アメリカ産、カナダ産などの原料を使用。完熟卵を厳選し、塩水のみで仕上げています。歯ごたえのある味わいは格別です



小樽産子持ちにしん群来巻き

- 規格／1本入
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より120日

小樽前浜産の子持ちニシンを日高昆布で巻き上げ、当社独自の醤油調味液でじっくりと骨まで柔らかく煮込んでいます



小樽にしんそばの具

- 規格／2枚入
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

小樽前浜産ニシンを当社独自の醤油調味液で柔らかく仕上げました。骨も気にならず、温かいそばの上にのせるだけで「にしんそば」の完成です



小樽にしん丼

- 規格／2枚入
- 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より120日

小樽前浜産のニシンを、当社独自の製法にて浅炊き風に仕上げました。骨も気にならず、常温保存食として好評です

会社概要

- 代表者／代表取締役 寺井 聡
- 従業員数／35名
- 取扱商品名／飯寿し、数の子、甘露煮
- その他／平成22年度後志水産加工品ブランド品評会最優秀受賞「小樽子持ちにしん群来巻」、平成24年度後志水産加工品ブランド品評会最優秀受賞「小樽にしん丼」、優秀受賞「紅鮭こうじ漬け(いくら入り)」、小樽水産加工業協同組合員

- 沿革／
平成21年6月：小樽市長橋に設立
平成21年7月：営業開始

株式会社カネダ海洋食品

所在地／〒047-0031 北海道小樽市色内3丁目11番5号

TEL／0134-25-5010 FAX／0134-25-8648

URL／<http://www.okowaya.com>

e-mail／kaneda_k@f5.dion.ne.jp



『北のおこわ屋さん』として、レンジで温めるだけで、炊きたての味わいを家庭で簡単に再現できる「おこわ」を製造しています。「かにおこわ」を始めとして、小樽産ニシンやシャコを使った、他に類を見ない、そして食べやすい商品を、当社の味として開発。おこわには道産米を使用し、蒸し上げ、急速冷凍後全国へ発送します。業務用惣菜のほか、ギフト商品、おせち料理、通信販売向け商品も取り扱い、前処理済みの原料を使用し、ほとんどの加工を手作業で行うことで素材の良さを活かした製品作りをしています。



小樽産蟹おこわプレミアム

- 規格／48個入り ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造後365日

小樽港に水揚げされる紅ズワイガニを使用し、カニの甲羅に盛りつけています。レンジ対応の袋を使用
日産：1,500個



蟹甲羅揚げ

- 規格／業務用・各種サイズあり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／業務用製造日より1年

カニの甲羅にグラタンソースを詰めてパン粉をまぶしています 日産：1,500個



北海道産つぶ味付

- 規格／業務用・各種サイズあり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／業務用製造日より1年

北海道産ツブ貝を醤油味で味付け。自然解凍でお召し上がりいただけます 日産：40kg



帆立ピラード(帆立のグラタン)

- 規格／業務用・各種サイズあり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／業務用製造日より1年

ホタテの貝殻を器にしたベーコングラタンです。北海道産ホタテの貝柱をトッピングしています 日産：2,000個



北海流氷つぶ

- 規格／業務用・各種サイズあり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／業務用製造日より1年

北海道産の毛ツブを味付けした商品です。自然解凍でお召し上がりいただけます 日産：2,000個



小樽産にしんおこわ

- 規格／4本セット・かにおこわとの複合セットなど
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／ギフト用製造日より90日

小樽前浜産のニシンを柔らかく炊き、棒状のおこわに。ニシンを手軽に食べやすくしています。レンジ対応の袋を使用 日産：200本



しゃこおこわ

現在試作中。小樽前浜産のシャコを棒状のおこわにした、珍しさと食べやすさが特徴の商品です

会社概要

- 代表者／代表取締役 金田 功介
- 従業員数／12名
- 取扱商品名／かにおこわ、海鮮グラタンなど
- その他／平成22年度後志水産加工品ブランド品評会優秀賞受賞「かにおこわ」、第1回小樽水産加工グランプリ銀賞受賞「小樽産にしんおこわ」、小樽水産加工業協同組合員

沿革

昭和40年10月：船舶の無線・計器販売・修理業として金田豊氏が創業
昭和60年：業務用冷凍食品製造業へ転換



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・ニシンの飯寿しの製造、その他珍味の販売卸しを行っています。主力の紅サケ飯寿しは、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しは、切り身の大きさ、厚さにも定評があります。東北地方では『小樽の寿し』として定着しているカネツの飯寿しです。



紅鮭飯寿し

- 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



ハタハタ飯寿し

- 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



ニシン飯寿し

- 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／飯寿し製造元、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



株式会社大八栗原蒲鉾店

所在地／〒047-0021 北海道小樽市入船1丁目11番19号

TEL／0134-22-2566 FAX／0134-22-2577

URL／<http://www.dai8kurihara.net/>

e-mail／UGI88014@nifty.com



大正3年創業。スケソウダラ、白グチ、宗八ガレイなどを原料に、板付きかまぼこを始めとした、角焼、揚げなど30数種類のかまぼこを製造しています。それぞれの素材の良さを生かすブレンドにより生み出される当社の製品は、全国の品評会でも高い評価を受けています。当社に代々受け継がれて来た石臼で、時間をかけて練り上げ、大豆たんぱくや保存料などの添加物を使用しない製法は、地元のみならず多くのお客さまに、当社の味として支持されています。



復古版宗八入角焼

- 規格／200g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より12日

宗八ガレイを50%使用し、弾力ある白グチを使用した無でんぶんの高級かまぼこです。宗八だからこそのしっかりとした味わいが生きています



パセリーノ・ジェノベーゼ

- 規格／1個 ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日当日

すり身にジェノベーゼソースとパセリ、ニンニクを混ぜてパンでくるんで揚げています



イカツまみ

- 規格／100g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より3日

すり身に玉ねぎ・ニンジン、ムラサキイカのみみをボイルしたものを細かく刻んで合わせ、小さくぎった形の揚げかまぼこです



まほろば(赤・白)

- 規格／340g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より1ヵ月

少し大きめの板付きかまぼこです。しっかりとした食感、は道内では他に並ぶものはないと思われる自信作です



あすか(赤・白)

- 規格／220g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より1ヵ月

当社定番の板付きかまぼこです



八潮路(エビ・カニ)

- 規格／90g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より1ヵ月

2層になったかまぼこの上にズワイガニの棒肉が寿司エビを乗せました。無でんぶんの高級すり身を使用しています

会社概要

- 代表者／代表取締役 栗原 康
- 従業員数／20名
- 取扱商品名／板付きかまぼこ、揚げかまぼこ
- その他／平成11年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞「イカツまみ」、平成23年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞・小樽のお墨付きブランド認定「パセリーノ・ジェノベーゼ」、平成25年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞「八潮路」、平成26年全国蒲鉾品評会特別賞受賞「復古版宗八入角焼」、第1回小

樽水産加工グランプリ金賞受賞「復古版宗八入角焼」、小樽蒲鉾工業協同組合員
●沿革／
大正3年：栗原八郎氏が創業
昭和50年10月：新社屋完成



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し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

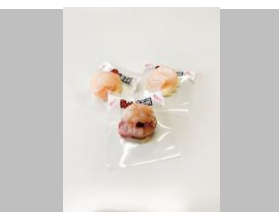
香ばしくローストしたイカにチーズを組み合わせて食べやすく仕上げました 月産: 2,000kg



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組み合わせた絶妙なコラボです 月産: 500kg



ホタテくまのチーズ帆立(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く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



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・ジャコを漬け
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た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／イクラ醤油漬け、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



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 たら甘酢漬

- 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」、水産異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



株式会社NSニッセイ

所在地／〒047-0152 北海道小樽市新光5丁目7番2号

TEL／0134-52-2022 FAX／0134-52-2023

URL／<http://www.ns-nissei.com>

e-mail／otaru@ns-nissei.com



昭和63年の創業以来、化学添加物を使用せず、遺伝子組み換えのない原料を使った調味料で味付けし、素材は国産にこだわった体に優しい食品作りを続けています。工場内で使用している洗剤は、廃油を再利用した環境に優しい“無添加せっけん”を使用しています。当社独自の塩蔵法での熟成新巻鮭や、伝統の山漬け製法で昔ながらの懐かしい味に仕上げた新巻鮭、自然のうまみ調味料である魚醤油、北海道原料にこだわり秘伝のたれで炊いた昆布巻や一夜干し、スモーク製品など、多彩なアイテムを製造。カニ、エビなどの冷凍食品は新鮮なまま－196℃の液体窒素ガスで超特急凍結し素材の持ち味を最大限生かしたままお届けします。近海の原料、なるべく地場のものを原料として選別にも充分にこだわり、幾重もの手間と時間をかけ本物の美味しさをつくり続けることに誇りを持っています。

昆布巻5本セット

- 規格／ハーフ10本(各80g) ● 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より90日

北海道産の秋サケ、ニシン、タラコ、ホタテ、シシヤモを日高昆布で巻き、昔ながらの製法にこだわって秘伝のたれでじっくり味付けしました

熟成新巻鮭

- 規格／1本2.2～2.4kg ● 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

伝統の山漬け製法で作り上げました

松前漬(数の子入り)

- 規格／100g ● 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

たっぶりの数の子を秘伝のたれで味付けしています

にしんのコンフィ

- 規格／70g ● 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

道産鯉を骨まで柔らかく煮込み、真塩のみで味付けしています

さばスモークスライス

- 規格／80g ● 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

北海道産の脂ののった真サバを、真塩、ホッケの魚醤油、白ワインに漬け込み、ナラ、桜などのチップでしっかりとスモークしました

ブイヤベースセット

- 規格／720g(タレ込) ● 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

真ダラ、生サケ、紅ズワイガニ、甘エビ、ホタテのセットです。ブイヤベース用タレを添付していますので、ご家庭で野菜などと共にブイヤベースをお楽しみください。いずれも高品質の素材ばかりです

魚醤油

- 規格／120ml ● 保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

左より近海甘エビ・小樽産ホッケ・道産ニシンの3種の魚醤油です。それぞれ、新鮮な原料を塩・麹などと混ぜ合わせてじっくり熟成させて作りしました

会社概要

- 代表者／代表取締役社長 松田 さゆり
- 従業員数／50名(うち正社員25名)
- 取扱商品名／サケ、魚卵、貝、エビ、カニ、イカ、サンマ、シシヤモ、昆布ほか
- その他／小樽水産加工業協同組合員

● 沿革／

昭和63年：小樽市市内にて創業

昭和64年：小樽市築港に移転

平成6年：小樽市新光に移転

平成7年：冷凍凍結機(液体窒素ガス)導入、
資材庫・冷蔵庫建設

平成10年：乾燥機導入

平成13年：レトルト加工室増設



株式会社丸本本間食品

所在地／〒047-0261 北海道小樽市銭函1丁目30番5号

TEL／0134-62-5155 FAX／0134-62-3356

URL／<http://otaru-maruhon.com/>

e-mail／tarako@otaru-maruhon.com



たらこ、味付け数の子、生珍味などを製造。主力である「たらこ」は、成熟した輸入冷凍原卵を使用し、安定的確保を可能にしています。より良い商品を提供するには、厳選された原料の仕入れから始まります。添加物を極力抑えるため、塩蔵品本来の手法である『塩・水・温度』を基本に、職人の技で「良い加減」を見極め、完成にも時間をかけた「たらこ」は、近海産生鮮卵使用のものと遜色ない仕上がりになっています。HACCP仕様の工場で、お客さまの手元に届いた瞬間が最高の状態になるよう、計算された商品を生産しています。



たらこ

- 規格／500gギフト・2kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／1年(解凍後7日)

冷凍輸入卵を使用し、近海物と遜色ない粒子感の『たらこ』です



小樽荒波造り

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

3枚に卸したトラウトサーモンを3日間じっくり北海道産の麴に漬け込みました。甘口でまろやかな味わいです



松前漬数の子

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

昆布やイカなど北海道の海の幸の中に大きな数の子がゴロゴロ入っています。タカノツメを入れて、甘口のなかにも味にメリハリがあります



昆鯉たらこ

- 規格／300g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後7日)

天皇杯を拝受した『たらこ』に、稚内名産の利尻昆布と鹿児島枕崎のカツオをふんだんに使用した、まろやかで塩分控えめの商品です



鯨の切込

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

切込が苦手な方にこそ食べていただきたい、程よく発酵したワイルドな味わいです



黒醤油味付け数の子

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

カツオのダシが旨さを引き立てます



おっかさん松前漬

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

ネバネバのガゴメ昆布、歯応えの良いスルメの食感が生きている、シンプルな松前漬です



わさび数の子

- 規格／業務用・小売用あり ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／半年(解凍後5日)

大きめの数の子がゴロゴロ入って、ツンと鼻にぬけるわさび風味とピリッと爽やかな辛味。お酒のおともに最高です

会社概要

- 代表者／代表取締役 齋藤 久美子
- 従業員数／36名(うち正社員28名)
- 取扱商品名／たらこ、味付け数の子、生珍味各種、焼きたらこまぜご飯の素、たらこマヨソース等常温加工品など
- その他／
- たらこ：平成3年農林水産祭「天皇杯」、農林水産大臣賞、水産庁長官賞、大阪消費者大賞等 受賞
- 小樽荒波造り：水産庁長官賞、東京都知事賞 受賞
- おっかさん松前漬：大阪府知事賞 受賞
- 沿革／
- 昭和42年8月：小樽市長橋にて本間啓司氏が創業
- 昭和51年9月：小樽市銭函に移転
- 昭和52年8月：管理棟・製品製造室新築増設
- 平成2年11月：完全クリーン化製品工場新築



井原水産株式会社 札幌支社・ほしみ工場

所在地／〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目263-23

TEL／0134-62-7777 FAX／0134-61-3366

URL／<https://www.yamani-ihara.co.jp>



当社は塩数の子の生産を主体とする水産加工食品製造会社です。

資源豊富なカナダ・アラスカ産の上質な原卵・抱卵鯡を輸入、優れた技術によって生産しております。

主力商品である塩数の子は、関西方面を中心に全国主要都市の公設市場へ出荷され、ヤマニブランドとして絶大なるご支持を頂いております。



塩数の子

- 規格／300g、500g、1kg ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／270日

ヤマニの誇る商品、高品質なカナダ・アメリカ産のなかでも特に良質な数の子を厳選した極上の塩数の子です。歯応えのある食感です。



干数の子 北海道前浜産

- 規格／100g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／180日

初夏の日差しの下、手作業で一本一本、丁寧に乾燥させる数の子は、浜風と太陽をいっぱい浴び、見事なべっ甲色となり旨味が凝縮されます。限定生産品。



御寿味付®(味付数の子)

- 規格／250g、300g、500g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／180日

塩抜きなして、そのまま食べられる味付数の子です。白醤油をベースに魚介の旨味を加えた飽きのこない上品な味付け。原料は、ヤマニ自慢の高品質。バリバリとした歯応えをお楽しみください。



健康数の子®(機能性表示食品届出番号:C2)

- 規格／50g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／8日

魚卵では初！！機能性表示食品。DHA・EPAには中性脂肪を低下させる機能があることが報告されています。塩数の子の塩を抜き、魚介だしの旨味を加えております。ごく薄味のそのまま食べられる数の子です。



味付子持ち昆布

- 規格／250g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／180日

ニシンが昆布に卵を産みつけることでできる天然の子持ち昆布に、上品な白醤油で味付した逸品です。希少価値が高い製品です。



おからにしん番屋漬

- 規格／1尾、5尾セット ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／180日

脂ののった鯡におからや唐辛子などを加え、じっくりと寝かせることで旨味を引き出しました。本漬めか！にしんに比べて、塩辛さをおさえた甘口仕上げです。



カズチー®(数の子チーズ)

- 規格／7粒入り ●保存方法／常温
- 賞味期限／90日

くんせい数の子とチーズを組み合わせた、数の子屋こだわりの新感覚おつまみ。チーズのうまみとくんせい数の子のバリバリ食感が程よくマッチしています。

会社概要

- 代表者／代表取締役社長 井原 慶児
- 従業員数(札幌支社・ほしみ工場)/100名
(うち正社員21名)〈令和2年1月現在〉
- 取扱商品名／塩数の子・味付数の子・イクラ・ニシン加工品
- その他／【塩数の子】第39回全国水産加工たべもの展にて農林水産大臣賞受賞(平成2年3月)、留萌水産物加工協同組合員、小樽水産加工業協同組合員

- 企業の沿革／
- 昭和29年10月：鮮魚出荷問屋として井原長治氏が創業
- 昭和33年6月：株式会社へ改組
- 平成14年7月：札幌支社・ほしみ工場完成

丸一北川食品株式会社銭函工場

所在地／北海道小樽市銭函3丁目508-1
TEL／0134-62-1181 FAX／0134-62-1185
e-mail／zenibako@khaki.plala.or.jp



大正14年の創業以来「おふくろの味」を追求してまいりました。今日、食生活の嗜好は多様化の時代となり、さらに質の向上・健康的充足感が求められています。本当に安心できるもの、確かな味と栄養バランスといった消費者ニーズと、初心にかえり「おふくろの味」を追求する弊社の姿勢は、まさに一致するところです。今後も、素朴な中に真の価値が息づいている製品づくりに専念し、古くからの食生活の良さを残しつつ、新たな時代の食文化を創り出す情熱と努力を続けてまいります。



てんこ盛わかさぎ

- 規格／94g ●保存方法／冷蔵
- 賞味期限／製造日より35日

程よい甘さで丸ごと食べられるよう、やわらかく炊き上げた佃煮です。糖分・塩分控えめ、カルシウムも豊富で健康志向に最適です



てんこ盛くるみ白じゃこ

- 規格／97g ●保存方法／冷蔵
- 賞味期限／製造日より35日

白じゃこにくるみを程よく混ぜ相性抜群の佃煮です。くるみを白じゃこと合わせ身近な健康フードとして食べやすくしました



黒豆

- 規格／200g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より90日

北海道産黒豆を砂糖・醤油でじっくり、ふっくらと炊き上げました。海洋深層水を使用し、ミネラル分もたっぷり吸収できます



三升漬

- 規格／120g ●保存方法／冷蔵
- 賞味期限／製造日より360日

細かく刻んだ南蛮(青唐辛子)、大根を醤油・米糴で漬け込みました。ピリ辛でご飯のお供に最適、豆腐の上に乗せても美味しいです



さけ昆布巻

- 規格／13cm ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

北海道産昆布で北海道産鮭を幾重にも巻いてじっくり炊き上げた逸品です。低脂肪でカルシウム豊富、一口サイズに切ってどうぞ



にしん昆布巻き

- 規格／13cm ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

栄養価の高いニシンを北海道産昆布で幾重にも巻いてじっくり炊き上げた逸品です。低脂肪でカルシウム豊富、一口サイズに切ってどうぞ

会社概要

- 代表者／代表取締役社長 北川 勝三
- 従業員数／40名(うち正社員20名)
- 取扱商品名／佃煮(わかさぎ、くるみ白じゃこ、生炊きしらす、ピーナツみそ他)、豆(金時豆、黒豆、五目豆、白花豆他)、昆布巻(さけ、にしん、ししゃも)、漬物(きゅうり粕、三升漬他)
- その他／全国調理食品工業協同組合員

沿革／

大正14年：小樽市において漬物惣菜等の製造・小売業を開業
昭和26年：北川食品株式会社を創立、佃煮・煮豆の製造を始める
昭和39年：小樽駅前本社を新築
昭和47年：赤井川村に漬物一次加工工場建設
昭和55年：小樽市信香町に本社を建設移転
平成5年：小樽銭函新工場を建設

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おりません



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