豊かな資源と
高度な技術

小樽の水産加工業

小樽ものづくりの原動 vol.3

北海道小樽市

小樽の水産加工業
北海道小樽市

発刊にあたって

小樽市長　**中松　義治**

小樽市では、明治初期から水揚げされたニシンをはじめとする多種多様な水産物を、小樽港より本州へ海上輸送するため、水産加工業が盛んになったと言われており、現在でも、厳選された原料と卓越した加工技術をもとに多様化した消費者ニーズを取り込んだ逸品を製造しています。こうした水産加工品は百貨店や量販店などで販売され、「小樽産」のブランドのもと全国に流通しています。

しかし、海洋環境の変化などにより水産資源が減少し、原料の確保が困難になってきていることに加え、海外産の安価な加工品の輸入により企業経営を取り巻く環境は厳しい状況にあります。

こうした中、本市におきましては、これまでも新技術・新製品開発に対する支援や、ビジネスチャンスを拡大する取り組みを実施してまいりましたが、さらなる「小樽産」ブランドの活用のため、市内関係団体と連携して、本市の強みであり基幹産業である水産加工業を営む企業の概要や、取り組み・主要生産品等を紹介する「小樽の水産加工業」を発刊することといたしました。

この冊子により、本市の名産品であるかまぼこ・飯寿司・数の子・たらこ・甘露煮などの製品だけでなく、それらを製造する企業のＰＲが図られることで、道内外への新たな市場開拓とビジネスマッチングの一助となり、地場産業の発展や雇用機会の拡大など、本市経済の活性化につながることを期待しております。

平成24年1月

小樽の水産加工業

［小樽ものづくりの原動］

CONTENTS

■目　次

■水産加工業 MAP …… P1

■企業紹介

01 P3 ㈲三浦水産 ●●●●
02 P4 ㈲丸藤水産 ●
03 P5 ㈱丸一土井水産 ●
04 P6 ㈱マルハ橋本商会 ●
05 P7 ㈲丸本一本間水産 ●
06 P8 丸三三国水産㈱ ●●
07 P9 ㈲広一ホリ商店 ●
08 P10 ㈱小樽海洋水産 ●●●
09 P11 ㈲下町（しもまち）商店 ●
10 P12 ㈲布川加工所 ●
11 P13 大ワ大和水産㈱ ●●
12 P14 堀内水産食品㈱ ●
13 P15 ㈱小樽かね丁鍛治 ●
14 P16 高野冷凍㈱ ●●
15 P17 ㈲丸新太田新八商店 ●
16 P18 ㈱カネダ海洋食品 ●
17 P19 ㈱栗原恒次郎（くりはらつねじろう）商店 ●
18 P20 ㈱大八栗原蒲鉾店 ●
19 P21 北海ヤマデン㈱ ●
20 P22 ㈲ツクナカ ●
21 P23 ㈲ダイト食品 ●
22 P24 ㈱丸み菊地 ●●●
23 P25 小松食品㈱ ●
24 P26 ㈱ NS ニッセイ ●●●●
25 P27 ㈱丸本本間食品 ●●
26 P28 井原水産㈱札幌支社・ほしみ工場 ●●
27 P29 一正蒲鉾㈱北海道工場 ●
28 P30 エビコー㈱石狩物流センター ●●
29 P31 NSC ㈱ ●●●
30 P32 マルスイ小樽マリン㈱ ●
31 P33 マルスイ冷蔵㈱エース食品部 ●
32 P34 ぎょれん総合食品㈱ ●●●

（順不同）

●…ねり製品 ●…塩蔵品 ●…素干し品 ●…塩干品 ●…冷凍食品 ●…その他

■業界団体の紹介 …… P35

■小樽の水産加工業について …… P39

■数字で見る小樽の水産加工業 …… P42

■企業立地のご案内 …… P43

本書は、［水産加工業］として、小樽市内で水産加工食品を製造する企業を掲載していますが、誌面の都合上、全ての企業を掲載したものではありません。

水産加工業 MAP

祝津漁港
①有三浦水産
祝津
③株丸一土井水産
2丁目
②有丸藤水産
④株マルハ橋本商会
赤岩
5丁目
1丁目
⑤有丸本一本間水産
4丁目
⑥丸三三国水産株
⑦有広一ホリ商店
高島漁港区
高島
⑨有下町商店
⑧株小樽海洋水産
454
⑩有布川加工所
1丁目
3丁目
2丁目
手宮
梅ケ枝町
清水町
末広町
豊川町
⑮有丸新太田新八商店
⑬株小樽かね丁鍛治
長橋
石山町
錦町
⑯株カネダ海洋食品
⑭高野冷凍株
5丁目
820
4丁目
3丁目
2丁目
色内
小樽港
⑰株栗原恒次郎商店
富岡
小樽駅
稲穂
港町
堺町
17
697
東雲町
花園
山田町
相生町
⑲北海ヤマデン株
⑳有ツクナカ
㉑有ダイト食品
有幌町
築港
㉒株丸み菊地
入船
住吉町
信香町
⑱株大八栗原蒲鉾店
最上
956
若松
勝内町
新富町
393
5
小樽
若竹町
小樽築港駅
松ケ枝
潮見台
札樽自動車道
奥沢
真栄
1丁目
4丁目
2丁目
北海道小樽市

オタモイ・塩谷エリア
⑪大ワ大和水産㈱
塩谷漁港
樽山
1丁目
2丁目
3丁目
5
⑫堀内水産食品㈱
至余市←
→至札幌
函館本線

銭函エリア A
石狩湾
1丁目
2丁目
⑮㈱丸本本間食品
←至小樽駅
銭函駅
銭函
◀銭函エリアⒷへ
→至石狩
⑯井原水産㈱
札幌支社・ほしみ工場
⑰一正蒲鉾㈱北海道工場新工場
5
225
126
337
147
札樽自動車道
見晴町
函館本線
⑰一正蒲鉾㈱北海道工場
至札幌→
銭函IC

新光・朝里エリア
石狩湾
⑬小松食品㈱
←至小樽駅
朝里駅
新光町
新光
朝里IC
札樽自動車道
5
1
956
⑭㈱NSニッセイ

銭函エリア Ⓑ
石狩湾
→至石狩湾新港
⑫ぎょれん総合食品㈱
⑪マルスイ冷蔵㈱
エース食品部
⑨NSC㈱
⑧エビコー㈱
石狩物流センター
⑩マルスイ小樽マリン㈱
1066
225
337
◀銭函エリアⒶへ
オロロンライン

01

有限会社三浦水産

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
e-mail／iriq@cameo.plala.or.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

北海道産の生卵からタラコを製造

創業以来、魚卵を中心に“真心の味”をモットーとした製品造りをしています。特に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（スケトウダラ）の生の卵だけを使用。昭和30年代より全国で「灯台印」ブランドとして広く愛され、受け継がれてきた、当社独自の製法で造り続け、塩タラコ造りの老舗として有名デパート等のギフト用に販売しています。また、漁獲量が回復してきた小樽前浜産のニシンを利用した数の子や、親魚を利用したオリジナリティーあふれる製品の製造・開発も行っています。

タラコの原料のスケソウダラの魚卵
道内産の生のもののみ使用しています

小樽産ニシンを魚ごと仕入れて数の子に加工、年間約2tの取り扱いです
数の子の製造は小樽が起源といわれています

会社概要

- 代表者／代表取締役　三浦 一浩　● 従業員数／ 12 名
- 資本金／ 350 万円　● 年間売上高／ 1 億 2500 万円
- 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
- 資格・認定など／道産食品登録制度認定
- 主要販売先／全日空商事㈱、㈱いかりスーパーマーケット、㈱三浦屋など
- 主要仕入先／かこう山フーズ㈱、マルミ大村商店、ぎょれんなど
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北陸銀行、小樽信用金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  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
e-mail／marufuji@beach.ocn.ne.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

アイディアであらゆるニーズに応える

道内の小中学校や自衛隊への給食用レトルト加工品が取扱製品の7割を占めます。サケ・タラ・ホッケなどを利用し、お客さま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。最近ではこうした技術を利用した畜産物や農産物の加工も行うほか、OEMや新商品開発などのご相談にも広く対応しています。タラバガニ等の成形加工及び小樽産ワラヅカを利用した竜田揚げやステーキを製造するなど、技術とアイディアで「食」の可能性を追求しています。

焙焼機での焼魚加工
全道の学校等で利用されています

「ワラヅカの竜田揚げ」
高級かまぼこや伊達巻きの原料に使われるワラヅカをそのまま利用しました

タラバガニ成形加工作業

「ホッケ塩焼き」

「鮭塩焼き」

調理後、レトルト加工しているので湯煎で食べられます

会社概要

- 代表者／代表取締役　池田 和好
- 従業員数／ 13 名
- 資本金／ 300 万円
- 取扱商品名／サケ、ホッケ、イカなど
- 主要販売先／今野醸造㈱
- 主要仕入先／小樽機船漁業協同組合
- 主な取引先銀行／北海信用金庫、小樽信用金庫
- 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
- 企業の沿革／
  昭和 63 年 7 月：有限会社丸藤水産設立

03

株式会社丸一土井水産

所在地／〒047-0047 北海道小樽市祝津2丁目374番地
TEL／0134-25-0336　FAX／0134-29-0121
e-mail／maruichi-burand@r8.dion.ne.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

天然エビなど、良質な原料を手づくり感あふれる製品に

明治38年創業。以来、水産加工に徹し、現在は、エビフライやホッケフライなどの冷凍食品、その他焼魚・煮魚の業務用製品を製造しています。主に道内全域の学校給食用となる「手作りエビフライ」は、天然フラワーエビ（インド産）を原料に、年間4～5tの取り扱いで、徹底した生産管理により製品の在庫は置かず、出来たてを出荷します。添加物は極力使用せず、素材本来の味を生かすよう手をかけ過ぎず、かつ手づくり感を重視した製品造りを目指し、きめ細かな注文に応えたオリジナル製品を提供しています。

「手作りエビフライ」
筋切り、背わた除去、衣付けまで手作業で行います

「ホッケフライ」
バターミックスの配合やパン粉の種類など、衣も当社オリジナルです
工程を機械化することで、大量生産を可能にしています

原料の前処理から全て自社で行っています

焙焼室
さまざまな素材を焙焼加工します

会社概要

- 代表者／代表取締役　土井 譲　● 従業員数／ 17 名
- 資本金／ 1000 万円　● 取扱商品名／手作りエビフライ、ホッケフライ、その他焼魚・煮魚
- 主な取引先銀行／小樽信用金庫、北陸銀行
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  明治 38 年：小樽市にて土井豊吉氏が創業
  大正　5 年 4 月：スケソウダラ、ニシンの加工販売開始
  昭和 16 年：工場新設（2 代目土井豊太）
  昭和 31 年：3 代目土井善治へ
  昭和 50 年：株式会社丸一土井水産設立
  昭和 62 年：4 代目土井譲へ
  平成　5 年：新社屋完成

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
URL／http://www.surimi.co.jp
e-mail／hashimoto@surimi.co.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

「調理生すりみ」を日本で初めて製造販売。全国に製品を供給

当社は昭和45年、日本初の「調味生すりみ」の製造・販売を開始しました。特に「とりごぼうすりみ」は、魚・肉・野菜を一度に摂れる健康食品で、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、20種類以上のすりみを生産し、全国の量販店等で販売されるほか、業務用として病院・学校・ホテルなどでも利用されています。自社ブランドの揚げかま・かに風味かまぼこのほか、創業当時の主力製品であった「魚肉ソーセージ」は、天然の羊腸を利用する当時の製法を守り、隠れたロングセラー商品となっています。地域に対応した商品開発も積極的に進めています。

らいかい作業
調味料の加減ではなく、
練り具合で味が決まる、
重要な作業です

すりみライン
（練り上がり）

すりみライン
（パック包装）

すりみライン
（ラベル貼付）

会社概要

- 代表者／代表取締役　今 裕
- 従業員数／ 126 名
- 資本金／ 1500 万円
- 年間売上高／ 21 億円
- 取扱商品名／すりみ・つみれ・かまぼこ・ウインナー、ハム・ソーセージほか
- 主要販売先／カネシメ高橋水産㈱、㈱キョクイチ、㈱うおいち、㈱仙台水産、㈱マルイチ産商ほか
- 主要仕入先／カネシメ高橋水産㈱、㈱うおいち、松田産業㈱、㈱仙台水産ほか
- 主な取引先銀行／北海信用金庫、北海道銀行、北洋銀行
- その他／小樽蒲鉾工業協同組合員
- 企業の沿革／
  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

05

有限会社丸本一本間水産

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島5丁目5番14号
TEL／0134-34-3344　FAX／0134-34-3346

ねり製品　**塩 干 品**
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

魚を見分ける卓越した技を、仕入れや加工に活かす

主にホッケ、ニシン、宗八ガレイ、ハタハタ、サンマなどの塩干品を取り扱っています。そのうち9割は開きホッケで、羅臼より原料を仕入れて加工しています。そのほか、小樽で水揚げされた魚を札幌中央卸売市場隣接の店舗にて販売。鮮魚店や居酒屋、一般ユーザーに、幅広く対面販売をしています。インターネット販売会社へのギフト製品の卸しなど、新しい市場も開拓。魚を見分ける卓越した技と、長年培ってきた信用が当社の財産です。

店内風景
お客さまとの対話を大切に考え、製品の具体的な説明を心がけています

店頭には自社生産の干物のほか、新鮮な魚が豊富に並びます

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役　本間 剛
- 従業員数／ 4 名
- 資本金／ 500 万円
- 取扱商品名／開きホッケ、開きニシン、干宗八ガレイ、鮮魚、冷凍品など
- 主な取引先銀行／北洋銀行、小樽信用金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和 33 年：本間房雄氏が創業
  昭和 45 年 10 月：丸果総合食品センター（現さっぽろ朝市協同組合）内に出店
  昭和 59 年：本間剛氏が代表取締役就任、現在に至る

丸三三国水産株式会社

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島3丁目3番6号
TEL／0134-32-3670　FAX／0134-33-2157
e-mail／mikuni-suisan@maroon.plala.or.jp

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

漁港に近く、新鮮なまま加工。安定した品質の製品づくり

小樽前浜産または道内産のスケソウダラ、ホッケ、ワラヅカを原料にすり身を製造しています。当社のすり身は、港に近い利点を活かし、主に前浜で漁獲された新鮮な素材を生のまま加工することで、添加物が少なく品質にバラツキがないのが特徴です。取扱量の9割を占めるホッケは、すり身以外にフィーレ加工にも対応するほか、お客さまのニーズに沿った練り加減、さらし加減に対応することが可能です。

前処理作業風景
手作業で処理した原料は隣接のすり身工場で加工します

自動すり身機

すり身工場内
一日最大 13 ～ 14t の加工が可能です

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役　三國 文昭　● 従業員数／ 30 名（うち正社員 8 名）
- 資本金／ 1000 万円　● 年間売上高／ 2 億 5000 万円
- 取扱商品名／冷凍すり身（スケソウダラ、ホッケ、ワラヅカ等）
- 主要販売先／東海澱粉㈱等商社、カネシメ高橋水産㈱等市場
- 主要仕入先／㈱巴板倉商店、小樽機船漁業協同組合
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北陸銀行
- 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、小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和初期：新潟より移住した三國武左エ門が小樽市高島において干物の製造を始める
  昭和 25 年：三國光夫（2 代目）氏が丸三三国水産株式会社設立

07

有限会社広一ホリ商店

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島3丁目3番19号
TEL／0134-33-7786　FAX／0134-33-7788
e-mail／hiroichi-hori@tmt.ne.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

手間をかけることで見栄えにもこだわる

主にホッケ、宗八ガレイ、ツボダイ、サンマなどの塩干品を製造、その他鮮魚の卸売業も行っています。原料のホッケは羅臼、礼文島産、宗八ガレイは小樽産などの道産を使用し、地元量販店での販売のほか、ギフト製品としても利用されています。当社の干物の特徴は、塩水を使わず、1枚ずつ手作業で振り塩し水洗いすることで、原料の脂ぬけが少なく、柔らかな仕上がりになっています。特にホッケについては、背骨を含めた全体から丁寧に血抜きをすることで、傷みにくく見栄えの良い製品に仕上げています。

前処理作業風景

中粒の塩を使用し、濃目の塩加減にしています

乾燥機
ホッケ約2,000枚が乾燥できます

開きホッケ

左よりサンマ開き、ツボダイ開き、ニシンカマクラ（醤油漬け）

会社概要

- 代表者／代表取締役　堀 保広
- 従業員数／ 10 名（うち正社員 6 名）
- 資本金／ 300 万円
- 取扱商品名／開きホッケ、干カレイ、開きツボダイ、開きサンマ、その他一般鮮魚
- 主要仕入先／小樽機船漁業協同組合、小樽市漁業協同組合
- 主な取引先銀行／北海信用金庫・小樽信用金庫
- 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
- 企業の沿革／
  平成 10 年 8 月：有限会社広一ホリ商店設立

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

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

地元産の素材を使った魚醤を研究開発

小樽高島漁港区を拠点に、北の海で獲れる魚介類を使用したギフト製品を製造しています。主力製品は小樽前浜産の原料を使った漬け魚や、北海道産魚介類が盛りだくさんの鍋セットで、ウェブ通販やカタログショップにより全国に流通しています。自社製造の甘エビを使った魚醤や地元酒蔵から仕入れる酒粕など、調味料にまでこだわった製品は全国で好評をいただいています。地元の飲食店とコラボレートするなど、今までにない新しい水産加工品の創造を目指し、日々努力しています。

熟練の職人が一つ一つ手間をかけて手作業で魚をカットします

甘エビ魚醤油製造作業

「小麦・大豆」のアレルゲンを含まない甘エビの魚醤を調味料とした松前漬け
コクのある深い味わいに仕上げています

「いくら・松前漬けセット」

野菜だけを用意していただければすぐに鍋が楽しめる鍋セット
売れ筋商品として年間3万セットを販売します

「たらば海鮮鍋」

「小樽切身セット」

会社概要

- 代表者／代表取締役　松田 朋久　● 従業員数／ 21 名
- 資本金／ 1000 万円　● 年間売上高／ 5 億円
- 取扱商品名／鍋、漬け魚切身、魚卵、サケ、松前漬け等のギフト製品
- 主要販売先／日本郵政、㈱そごう・西武、㈱ハーモニック、㈱サニーフーズ、㈱ハリカほか
- 主要仕入先／㈱道水、小樽機船漁業協同組合、㈱札幌協和、㈲弘田商店、上山水産㈱
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海道銀行、小樽信用金庫
- その他／「キングサーモンステーキ」全国水産加工たべもの展にて水産長官賞受賞（平成 20 年 3 月）
- 企業の沿革／
  平成　8 年　3 月：有限会社小樽海洋水産設立
  平成 14 年　5 月：株式会社小樽海洋水産へ組織変更
  平成 18 年 10 月：本社社屋新築移転
  平成 20 年　6 月：WEB ショップ「小樽海鮮（うみせん）」開設

09

松

有限会社下町（しもまち）商店

所在地／〒047-0044 北海道小樽市梅ケ枝町35番1号
TEL／0134-22-1966　FAX／0134-33-9995
e-mail／ksb-0202@lapis.plala.or.jp

ねり製品　**塩干品**
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

魚に合わせた製造法で本来のおいしさを引き出す

主に、ホッケ（羅臼、礼文島産）、サンマ（根室市産）、ニシン（道内産）の干物を製造しています。ホッケ、サンマとも年間60万枚以上を生産。ほかにも、宗八ガレイ、ナメタガレイ、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、伯方産の塩のみで仕上げた製品は、添加物を一切使用していません。原料の種類や部位によって、塩水漬けや振り塩といった塩加減の調整にも細かく対応し、魚本来の味を引き出しています。年中無休、昼夜２交代体制で生産し、出来たてをお客さまに届けています。

原料の前処理
中骨等、丁寧に除去します

乾燥機
一度にホッケ10,000枚の加工が可能です
加工後翌日には製品として出荷します

左からホッケ、カレイ、サンマ、ニシンの開き
塩以外の調味料は使用していません

会社概要

- 代表者／代表取締役　下町 俊治
- 従業員数／ 21 名（うち正社員 5 名）〈平成 23 年 9 月現在〉
- 資本金／ 1500 万円
- 年間売上高／ 2 億 400 万円
- 取扱商品名／ホッケ・サンマ・ニシン等の開き
- 主要販売先／カネシメ高橋水産㈱
- 主要仕入先／カネシメ高橋水産㈱
- 主な取引先銀行／北洋銀行
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和　5 年：小樽市にて下町仁太郎氏が創業
  昭和 10 年：小樽市梅ケ枝町に移転
  昭和 36 年：有限会社下町商店設立

NUNOKAWA

有限会社布川加工所

所在地／〒047-0044 北海道小樽市梅ケ枝町12番11号
TEL／0134-33-3728　FAX／0134-29-2411

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　**そ の 他**

小回りが効き、細かな要望に対応可能

主に小樽近海のワラヅカとホッケを原料としたすり身を製造しています。1日約700～800kgを加工しているワラヅカは、頭・内臓・中骨まで全て手作業で取り除きます。市内大手かまぼこ店などで高級かまぼこの原料として利用されているため、身の中に一切の不純物が残らないよう、細心の注意のもと製造されたすり身は生のまま納品しています。小規模工場の利点を活かし、飲食店のメニュー開発やマチの活性化につながる商品開発などにも積極的に参画し、他の魚種を含む小ロットの注文にも対応しています。

ワラヅカの前処理
手間がかかることなどから、ワラヅカをメインで取り扱う工場は減少しています

頭と内臓を取り除いた原料は、採肉機で身と皮・骨に分け、タンクの中で３回水にさらし、丁寧に不純物を取り除いています

不純物を取り除いた後、スクリュープレスで絞り、裏ごし機にかけて製品へ

会社概要

- 代表者／代表取締役　長谷川 郁子
- 従業員数／４名
- 資本金／1000 万円
- 年間売上高／7000 万円
- 取扱商品名／ワラヅカ・ホッケなどのすり身
- 主要販売先／㈱かま栄、㈱マルハ橋本商会ほか
- 主要仕入先／㈱巴板倉商店
- 主な取引先銀行／北洋銀行、小樽信用金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和 45 年：布川要子氏が創業
  昭和 52 年２月：有限会社布川加工所設立

大ワ大和水産株式会社

所在地／〒048-2671 北海道小樽市オタモイ3丁目8番2号
TEL／0134-26-0001　FAX／0134-26-2557
e-mail／daiwa-k3@trad.ocn.ne.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

大手企業の協力工場としてOEMが主力

OEMの製造受託を主力とし、冷凍焼きちくわ・さつま揚げなど、業務用魚肉ねり製品の冷凍販売を行っています。数々の表彰を受ける確かな生産技術と、環境に配慮した工場施設により、全国各地への製品供給を行うとともに、海外への販路拡大も視野に入れています。取扱品目は約120種あり、設備は自動フライヤー1本、ちくわ焙焼機3本、ホタテ風味かまぼこ焙焼機1本、その他惣菜用かまぼこライン2本、ミニフライヤーなどを設置し、大量生産に対応しています。社名の“大和”は、人と人とのつながりを大切にしたいとの思いを込めています。

ちくわ焙焼ライン
主力製品の「ぼたんちくわ」は、外食向け（おでん他）メニュー用として一日9万本（年間約2,400万本）製造します

自動フライヤーでのさつま揚げ製造
1日4ｔ（年間約1,200t）製造します

ホタテ風味かまぼこ原木のスライス作業

「さつま揚げ」

「ぼたんちくわ」

会社概要

- 代表者／代表取締役社長　金井 俊幸　● 従業員数／65名（うち正社員53名）　● 資本金／4050万円
- 年間売上高／11億円　● 取扱商品名／冷凍焼きちくわ、さつま揚げほか　● 資格・認定など／冷凍食品認定工場
- 主要販売先／㈱大冷、㈱スギヨ、キッコーマンソイフーズ㈱ほか
- 主要仕入先／日本水産㈱、ニチモウ㈱、東海澱粉㈱ほか
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海道銀行、北陸銀行、小樽信用金庫
- 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、小樽水産加工業協同組合員、小樽蒲鉾工業協同組合員
- 企業の沿革／
  大正10年：小樽市において植田商店として植田俊一氏が創業
  昭和　6年：全国に魚肉ソーセージ、角焼きを販売する
  昭和36年：大和水産株式会社設立
  平成　8年：本社屋、工場の新築工事着手
  平成　9年：新社屋及び新工場完成

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

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

百年に渡り、ニシンとともに築いた伝統の飯寿司

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、戦後から飯寿しが主力製品となりました。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を行い、本社工場にて、主に道産の野菜･米･糀（こうじ）だけで漬け込みます。当社の製品は、乳酸菌の状態を維持するため、厳重に温度管理された熟成室（1 度に 3 t の製造が可能）で通常より短い 1 週間で発酵させることにより、ジューシーでマリネのように仕上がるのが特徴です。そのほかに「さんま甘露煮」「鰊きりこみ」「いかしおから」など、北海道の伝統的な製品を製造しています。

余市工場での前処理
ニシンは卵を持つ前のもののみを原料に、殺菌には微酸性電解水を使用します

漬け込み作業風景

熟成室は湯を循環して温度を保つことで、滑らかな温度管理を可能としています

にしん・はたはた・秋鮭飯寿し
化粧樽

会社概要

- 代表者／代表取締役社長　庄司 彰夫　● 従業員数／ 60 名
- 資本金／ 1500 万円　● 年間売上高／ 7 億円
- 取扱商品名／飯寿し、昆布巻き、切込、マリネ、甘露煮
- 主要販売先／カネシメ高橋水産㈱、千代田水産㈱、生活協同組合コープさっぽろ
- 主要仕入先／カネシメ高橋水産㈱、㈱キョクイチ、千代田水産㈱
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海信用金庫、北陸銀行
- 関連会社／丸新食品工業㈱、㈲堀内冷蔵庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  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：個人商店として堀内又七氏が創業
  昭和 48 年 1 月：堀内水産食品株式会社設立

株式会社小樽かね丁鍛治

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://www9.plala.or.jp/kajisyouten/
e-mail／kanechoterai@gray.plala.or.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　**その他**

伝統の「飯寿し」と「数の子」を守りながら新しい製品の開発も盛ん

当社は、旧曲丁鍛治商店の「カネチョウ」ブランドの継承を目的に設立し、伝統ある「飯寿し」「数の子」の製法・品質を確実に引き継ぐことで、道内外から変わらぬ支持を受けています。この加工技術をさらに磨き、小樽産ニシンを使った「切り込み」「甘露煮」など、約80種の素材の持ち味を生かした商品を製造しています。特に自社でレトルト加工された商品は、常温で長期保存が可能なことから、災害時の備蓄用として全国から高い需要が見込まれます。小ロット生産やＰＢ（プライベートブランド）生産にも対応し、小樽で製造した商品を全国で利用していただくことを目標に、日々努力しています。

「飯寿し」
90年以上に渡り守られてきた伝統の味です

「小樽産子持ちにしん群来巻」
（後志水産加工品ブランド品評会最優秀賞受賞）
小樽産ニシンを一匹まるごと使用して骨まで柔らかく煮込んであります

小樽産ニシンの魚卵を使用した「塩数の子」

「小樽産子持ちにしん群来巻」の製造風景
手作業で丁寧につくられています

会社概要

- 代表者／代表取締役　寺井 聡　● 従業員数／35名
- 資本金／1000万円　● 年間売上高／3億2500万円
- 取扱商品名／飯寿し、数の子、甘露煮
- 主要販売先／カネシメ高橋水産㈱、㈱キョクイチ、全国有名百貨店、道内卸売市場
- 主要仕入先／㈱ベニレイ、㈱キョクイチ、㈱栗原恒次郎商店
- 主な取引先銀行／北陸銀行
- 関連会社／㈱栗原恒次郎商店
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  平成21年6月：小樽市長橋に設立
  平成21年7月：営業開始

高野冷凍株式会社

所在地／〒047-0036 北海道小樽市長橋1丁目21番地110
TEL／0134-23-7585　FAX／0134-23-7585
e-mail／takarei@eos.ocn.ne.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

前処理、加工、残さの利用までトータルで対応

小樽前浜産のホッケ、ワラヅカ、スケソウダラを原料とした冷凍すり身を製造しています。当社は原魚前処理施設、すり身製造施設、残さ処理施設を有し、かけがえのない資源を有効活用しています。大型の冷凍設備を設置し、原料を確保することで安定的な製品供給を可能とし、年間の生産量は約2,000t、そのほとんどを本州へ輸送しています。当社のもう一つの柱として、市内外の水産加工場からの残さを収集してホールミール(魚粉)を製造。飼料・肥料の原料として、全国に出荷しています。

採肉室

自動すり身機

すり身充填包装機

冷凍庫（余市工場 700t、ホールミール工場 1,400t 収納可能）

ホールミール工場内
混合、圧縮、乾燥、粉砕の工程を経て製品になります

ホールミール製品（上）
養殖魚用飼料や農作物用肥料の原料になります

会社概要

- 代表者／代表取締役　坂野 彦治　● 従業員数／ 49 名（うち正社員 28 名）〈平成 23 年 10 月現在〉
- 資本金／ 5150 万円　● 年間売上高／ 7 億 1900 万円
- 取扱商品名／冷凍魚肉すり身、ホールミール、魚油
- 資格・認定など／魚ねり製造業営業、産業廃棄物処分業許可証、産業廃棄物収集運搬業許可証、産業廃棄物処理施設設置許可証等
- 主要販売先／東海澱粉㈱、静岡県水産㈱、広瀬水産㈱、松田産業㈱、大東肥料㈱、協同フィッシュミール工業㈱
- 主要仕入先／㈱巴板倉商店、山口魚類容器㈱ほか
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海道銀行、北陸銀行
- その他／小樽水産加工業協同組合員、余市水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和 22 年：小樽市清水町にて高野七五郎氏が創業
  昭和 42 年：余市町にて高野冷凍株式会社設立　冷凍魚肉すり身製造開始
  昭和 50 年：後志ホールミール工場操業開始
  平成　3 年：第 2 冷蔵庫余市町梅川町に建設
  平成　9 年：原魚前処理工場建設

余市すり身工場

後志ホールミール工場

15

有限会社丸新太田新八商店

所在地／〒047-0039 北海道小樽市錦町16番14号
TEL／0134-32-2000　FAX／0134-32-2250

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

仲買歴40年の経験で素材を見極める

ホッケ、宗八ガレイ、ナメタガレイ、ハタハタなど、厳選された小樽前浜産・日本海産の旬の原料を仕入れ、冷凍保存、注文に合わせて塩干品を製造しています。主力のホッケの干物は、後志産を使用し、ほぼ手作業で製造しています。近年は鮮魚仲買としての取り扱いが増え、早朝市場で仕入れた生魚を近郊の量販店などへ直接卸しています。仲買歴40年の当社社長の魚を見極める目と経験により、地元のお客さまへ新鮮な地場の魚を提供しています。

前処理作業風景

乾燥室
温風で乾燥し、ホッケ約800枚が収容可能です

ホッケ

宗八ガレイ

会社概要

- 代表者／代表取締役　太田 清一
- 資本金／330万円
- 取扱商品名／ホッケ開き、干カレイ類、鮮魚一般
- 主な取引先銀行／北洋銀行、小樽信用金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和20年：太田新八氏が創業
  昭和33年：有限会社丸新太田新八商店設立

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

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

レンジでできる「かにおこわ」は当社が元祖

「かにおこわ」、「海鮮グラタン」などの冷凍食品を製造しています。ホテル・仕出し屋への業務用惣菜卸しを主とし、最近では長年培った冷凍技術を生かしたギフト商品、おせち商品の製造のほか、通信販売も行っています。工場には、大型蒸し器、加熱回転釜、ジェットオーブン等を完備、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生かした製品を製造しています。調理師免許を持つ社長のもと、PBにも対応し、お客さまの要望に合った商品開発をお手伝いします。安心・安全をモットーに、産地表示を徹底し、正直な製品造りを目指しています。

炊き上がったおこわは手作業で甲羅に詰めます
器として利用する甲羅や貝殻などは天然のものを使用しています

主力商品である「北のかにおこわ」
ギフト用やおせちなど幅広く利用されています

加熱回転釜
一度に100kgの炊き上げが可能です

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役　金田 功介　● 従業員数／ 10 名
- 資本金／ 1000 万円　● 年間売上高／ 2 億円
- 取扱商品名／かにおこわ、海鮮グラタンなど
- 資格・認定など／調理師常勤
- 主要販売先／ジーエフシー㈱、佐藤水産㈱、㈱くみあい食品
- 主要仕入先／㈱くみあい食品、㈱ウエシマコーヒー、小樽水産加工業協同組合
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海信用金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  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（くりはらつねじろう）

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

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　**そ の 他**

紅サケ飯寿しの全国トップメーカー

当社は主に、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全て手作業で行っています。切り身の大きさ・厚さには定評があり、昔ながらの木樽（2kg）を使用して、“むろ”で塩・酒・糀（こうじ）のみで発酵、添加物は使わずに、自然に近い味に仕上げるのが特徴です。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。年間約2万樽生産し、紅サケ飯寿しに関しては、業界トップの生産量です。

「ニシン飯寿し」1ｋｇ

「ハタハタ飯寿し」1ｋｇ

「べにさけ飯寿し」2ｋｇ木樽入り
18～20℃ほどの“むろ”の中で3、4日発酵させます
紅サケ飯寿しは当社の生産量の9割を占めます

会社概要

- 代表者／代表取締役　栗原 誠一　● 従業員数／ 16 名
- 資本金／ 2000 万円　● 年間売上高／ 7 億 8000 万円
- 取扱商品名／飯寿し製造元、海産物珍味卸
- 主要販売先／青森中央水産、道内外卸売小売業者
- 主要仕入先／キリン協和フーズ㈱、㈱金城軒、㈱ベニレイ
- 主な取引先銀行／北陸銀行
- 関連会社／㈱小樽かね丁鍛治
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  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/

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

かまぼこ一筋もうすぐ100年。価格と品質に絶対の自信

大正3年創業。板付きかまぼこ、角焼き、揚げかまぼこなど30数種類のかまぼこの製造を行っています。スケソウダラ、白グチ、宗八ガレイなど、原料となる魚の特性をとらえた上で、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製品は、全国の品評会でも高い評価を受けています。代々受け継がれた石臼で時間をかけて練り、大豆たんぱく、保存料など添加物を使用しない製法は、当社ならではの味として、地元をはじめ、たくさんのお客さまに支持されています。

代々伝わる石臼ですり身をすり上げるらいかい作業

自社工場にて、職人が一つ一つ手作業で成形します

「角焼」　「まほろば」「あすか」
板付きかまぼこを無でんぷんで製造しているのは道内では当社のみです

市内市場にある店舗でも実演販売しています

「イカつまみ」
（全国蒲鉾品評会水産長官賞受賞）
イカ・玉ネギ・ニンジン入りのつまみ揚げです

「パセリーノ・ジェノベーゼ」
（全国蒲鉾品評会水産長官賞受賞）
すり身にジェノベーゼソースとパセリ・ニンニクを混ぜ、パンでくるんで揚げた商品です

会社概要

- 代表者／代表取締役　栗原 康　● 従業員数／ 20 名
- 資本金／ 500 万円　● 取扱商品名／板付かまぼこ、揚げかまぼこ
- その他／「イカつまみ」全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞（平成 11 年）、「パセリーノ・ジェノベーゼ」全国蒲鉾品評会水産長官賞受賞、小樽のお墨付きブランド認定（平成 23 年）、小樽蒲鉾工業協同組合員
- 企業の沿革／
  大正　3 年：栗原八郎氏が創業
  昭和 50 年 10 月：新社屋完成

北海ヤマデン株式会社

所在地／〒047-0008 北海道小樽市築港6番2号（ニチレイ内）
TEL／0134-21-2591　FAX／0134-21-2593
e-mail／yamaden3@crux.ocn.ne.jp

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　**そ の 他**

道産素材にこだわった製品造りを前浜に近い工場から

当社は主に小樽近海産を中心とした、北海道各地で漁獲される旬の素材のみを使用して、刺身用に生食加工しています。四季折々のさまざまな魚種の取り扱いはもとより、丁寧に手づくりすることで原料本来のうま味を引き出した「無添加いくら醤油漬」や「小樽いか酒盗」なども製造。お客さまよりいただく評価を励みとして、ひと味違ったものづくりを目標に日々努力しています。

会社概要

- 代表者／代表取締役　山田 達男
- 従業員数／ 15 名
- 資本金／ 1000 万円
- 取扱商品名／小樽近海及び北海道原料による加工品
- 主要仕入先／小樽機船漁業協同組合、小樽市漁業協同組合
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北陸銀行、北海道銀行
- 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、小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  平成 8 年 7 月：北海ヤマデン株式会社設立

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

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

柔らかい食感と素材の風味を生かした珍味

ホタテ・タコ・ツブ・エビ等を原料とした珍味の製造をしています。主力製品の「味付き帆立貝」は陸奥湾、北海道噴火湾産の原料を使用。卸し売りを主としていますが、「北の味浪漫」として自社ブランドも展開しており、国内だけでなく、台湾・香港においても好評をいただいています。珍味製造工場としては珍しいレトルト殺菌技術のほか、ピロー包装機、深絞り真空包装機、ウェイトチェッカー、薫製箱などを設置して、新商品の開発を行っています。

「ソフトチーズ帆立」の製造風景

真空包装機

20年来のロングセラーである「北の味浪漫シリーズ」
台湾・香港の観光客のお土産品として人気です

「焼き甘えび」
グリーンランド産の甘エビをボイルして乾燥頭からまるごと食べられます

「焼きいかチーズ」
個別に真空包装するので柔らかく仕上がり、日持ちがします

会社概要

- 代表者／代表取締役　谷口 慎一　● 従業員数／ 34 名（うち正社員 11 名）〈平成 23 年 10 月現在〉
- 資本金／ 300 万円　● 年間売上高／ 6 億 5,000 万円（平成 23 年 6 月現在）
- 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
- 資格・認定など／食品衛生指導員
- 主要販売先／北海道内・外の食品販売会社、商社など
- 主要仕入先／㈱飯坂冨士商店など
- 主な取引先銀行／北洋銀行・北海道銀行・北陸銀行・㈱商工組合中央金庫
- その他／「ソフト貝柱燻油漬け」後志管内水産加工品評会にて金賞受賞（平成 15 年）、「スモークチーズスライス貝柱」全国水産加工たべもの展にて水産長官賞受賞
- 企業の沿革／
  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、小樽工場稼動
  昭和 60 年：小樽市手宮に手宮工場稼動
  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

有限会社ダイト食品

所在地／〒047-0008 北海道小樽市築港6番4号
TEL／0134-23-3413　FAX／0134-23-3412

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　**そ の 他**

海産物問屋の親会社との連携で細かな要望に応える製品造り

海産物問屋「飯坂富士商店」の100%子会社として設立しました。親会社より原料を仕入れることでコストを削減し、道内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、自社ブランドとして販売しています。また、既製品の味付け調製など、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、容器などお客さまの細かな希望に応じた製品造りを行っています。

工場内は切り身加工機、真空パック機、二枚おろし機、三枚おろし機、イカの皮むき機などを備えています

「いくら醤油漬け」
朝届いた魚をさばき、魚卵を取り出します

干物（左より紅サケ、秋サケ、真ホッケ、縞ホッケ）

「開き縞ホッケ」

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役　富田 洋平
- 従業員数／ 15 名
- 資本金／ 300 万円
- 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
- 主要販売先／㈱飯坂富士商店
- 主要仕入先／㈱飯坂富士商店
- 主な取引先銀行／北海道銀行
- 関連会社／㈱飯坂富士商店
- 企業の沿革／
  昭和 62 年 8 月：有限会社ダイト食品設立

人魚のふる里印
商　標

株式会社丸み菊地

所在地／〒047-0008 北海道小樽市築港5番1号
TEL／0134-25-4560　FAX／0134-25-4576
e-mail／marumi@sweet.ocn.ne.jp

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

「美味求心」をモットーに、珍味の伝統を守り、新しい技術にも挑戦

羅臼産のスケソウダラを原料とした開きタラ、味付けタラなどの珍味を主力製品としています。生産量は年間6tで、道内有数の寒冷地、陸別町で寒風干しした原料を使用し、自然の寒暖により身の水分が凍結して身をほぐすことで、機械干しにない柔らかさと風味が特徴です。PBの受託製造による、全国のコンビニエンスストアーでの取り扱いのほか、国内産の原料を使用した自社ブランドでの販売も行います。近年、ヒートプレス機を導入し、ホタテやサケの皮などのノンフライチップを製造し、「ヘルシーで食べやすい」との評価をいただいたことから、今後、地元食材にこだわった特徴ある商品を開発するため、さまざまな食材の加工に挑戦していきます。

ヒートプレス機
米やそばの実など固い原料も、約 2.5t の力でプレスし、ノンフライでヘルシーな製品に加工します

包装作業風景
出来上がりを確認しながら手作業で袋詰めします

自走式温風冷風除湿乾燥機

人魚のふる里印
「2 枚入り開きたら」

人魚のふる里印
「寒たら」

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役社長　菊地 秀一　● 従業員数／ 11 名（うち正社員 8 名）
- 資本金／ 5000 万円　● 年間売上高／ 2 億 3000 万円
- 取扱商品名／珍味、豆菓子など
- 主要販売先／加藤製菓㈱、㈱北海道ジェイ・アールフレッシュネス・リテール、㈲ウエストフード
- 主要仕入先／丸敏水産㈱、山一食品㈱、㈱三友食品
- 主な取引先銀行／北海道銀行
- 企業の沿革／
  昭和 35 年 5 月：食品問屋有限会社菊地商店として菊地稔氏が設立
  昭和 41 年：スケソウダラ珍味の製造開始
  平成 元 年：現社名に変更
  平成 12 年 9 月：小樽市築港に工場新設、移転

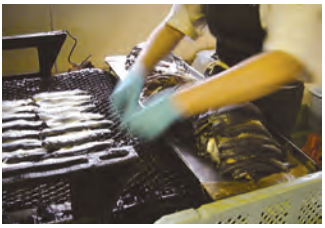
小松食品株式会社

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-komatu.co.jp/
e-mail／komatu01@ceres.ocn.ne.jp

ねり製品　塩干品　塩蔵品　冷凍食品　素干し品　**その他**

創業75年「ちりめんの小松」といわれた伝統を引き継ぐ

創業以来、小魚のつくだ煮を中心に製造しています。積丹町産しらすを使用した主力製品「生炊きしらす」のほか、ニシン、タラ、ツブなどを原料に50～60種の製品を製造しています。独自のタレに浸けてシソを巻いて焼く「はもしそ焼き」をはじめ、当社のつくだ煮は、通常の工程にさらにひと手間かけることにより、煮崩れなく、柔らかく仕上がることが特徴です。大手量販店・百貨店との取引のほか、業務用惣菜やOEM製品の生産も数多く手がけており、オリジナリティに富んだ製品造りをモットーとしています。



ニシン焙焼機
表面をじっくり焼き上げてから炊き上げます

「はもしそ焼き」製造風景
全て手作業で鉄板を使って焼き上げます

「生炊きしらす」
甘さは控えめ、形を残したまま柔らかく仕上げます

「職人の街小樽シリーズ」
ニシン・シシャモなど各種取りそろえています

「はもしそ焼き」
主に本州の日本料理店で利用されています

会社概要

- 代表者／代表取締役社長　金子 宏　● 従業員数／ 36 名
- 資本金／ 4000 万円　● 年間売上高／ 5 億円
- 取扱商品名／生炊きしらす、はもしそ焼き、にしん甘露煮、ししゃも甘露煮、つぶ甘露煮、たら甘露煮、あんきも昆布巻
- 資格・認定など／小樽市衛生協会会員、小樽物産協会会員、小樽観光協会会員
- 主要販売先／全国中央市場、百貨店、スーパーなど
- 主要仕入先／漁業組合、中央卸売市場、商社
- 主な取引先銀行／北海道銀行、北陸銀行、北洋銀行、日本政策金融公庫
- 関連会社／マルキチ食品㈱
- 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
- 企業の沿革／
  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

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

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

化学調味料を使わない製品づくりに対応する設備と冷凍技術

独自の塩蔵法により加工された熟成新巻鮭や、カニ、エビなどの冷凍品のほか、化学調味料を使用しないものづくりから生まれた風味豊かな、自然うま味調味料の魚醤油や、道産の原料を使用した昆布巻、各種一夜干し、いか塩辛や甘露煮などのレトルト加工品を合わせて約400アイテムを製造しています。新鮮な素材を−196℃の液体窒素ガスでの超特急凍結で、素材の持ち味を最大限に生かしたまま、お客さまにお届けします。

昆布巻製造風景

切り身加工風景

液体窒素ガス凍結機（上：アワビ・下：ナンバンエビ）

「熟成新巻鮭」
主原料に道産のものを使用し、生産工程、衛生管理、個性など、北海道が独自に設定した基準をクリアしたものが認証される道産食品独自認証商品（きらりっぷ）
当社では熟成新巻鮭、魚醤油などの３製品で認証されました

「いか塩辛」

「昆布巻き」

左から「にしん魚醤油」、「ほっけ魚醤油」、「甘えび魚醤油」

「かずの子松前漬け」

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役社長　高橋 晃一　● 従業員数／ 80 名（うち正社員 40 名）〈平成 23 年 10 月現在〉
- 資本金／ 3000 万円　● 取扱商品名／サケ、魚卵、貝、エビ、カニ、イカ、サンマ、シシャモ、昆布ほか
- 資格・認定など／道産食品独自認証制度（熟成新巻鮭、熟成塩蔵からふとます、魚醤油）
- 主要販売先／漁業協同組合、消費者団体、大卸、問屋、商社、外食関連
- 主要仕入先／漁業協同組合、大卸、問屋、商社、産地加工業者ほか
- 主な取引先銀行／小樽信用金庫、北海道銀行、北洋銀行、北陸銀行、㈱商工組合中央金庫
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和 63 年：小樽市色内にて創業
  昭和 64 年：小樽市築港に移転
  平成　6 年：小樽市新光に移転

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
e-mail／tarako@otaru-maruhon.com

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

職人がつくる最高の「たらこ」

タラコ、味付け数の子、生珍味などを製造しています。主力であるタラコは、安定的に確保可能で成熟したロシア産輸入冷凍原卵を使用。当社独自の解凍・冷凍技術により、近海産生鮮卵使用のタラコと遜色なく仕上げることに成功しました。常に変わらぬ味を提供するために全ての従業員を正社員とし技術の研さんを怠らないことで、お客さまの手元に届いた瞬間が最高の状態になるよう、緻密に計算された製品を生産しています。「原料を買わせていただく、そして製品を売らせていただく」を信条として、感謝の心を持って製品を造っています。

HACCP 仕様工場として万全の体制を敷いています

回転機での漬け込み作業
20kg 樽に調味液を入れ、24 時間漬け込みます

職人の目がきびしく選別を行います

「たらこ」
平成3年、第30 回農林水産祭りにおいて最高賞である天皇杯を民間企業で初めて受賞しました
現在も変わらぬ製法で製造しています

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役　本間 啓司
- 従業員数／ 41 名（うち正社員 41 名）〈平成 23 年 10 月現在〉　● 資本金／ 1600 万円
- 年間売上高／ 10 億円　● 取扱商品名／タラコ、味付数の子、生珍味など
- 資格・認定など／ HACCP 仕様工場
- 主要販売先／全国百貨店、全国大卸市場
- 主要仕入先／日本水産㈱、㈱マルハニチロ水産、㈱うおいち、丸水秋田中央水産㈱ほか
- 主な取引先銀行／北陸銀行、三菱東京 UFJ 銀行など
- 関連会社／㈱丸本エンタープライズ
- その他／「たらこ」全国水産加工たべもの展にて農林水産大臣賞（平成 3 年 3 月）、農林水産祭 水産部門において天皇杯受賞（平成 3 年 11 月）
- 企業の沿革／
  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／http://www.yamani.com/

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

食を通じてお客さまの健康に寄与したい

当社は、塩数の子の生産を主体としており、資源豊富なカナダに支店を設置し、原料となる上質な原卵・抱卵ニシンを安定的に確保しています。留萌市本社工場でニシンの一次処理を行い、ほしみ工場にて仕上げ作業を行います。最上級の品質を保持するため、選別・成形など、ほぼ全ての工程を手作業で行います。ヤマニブランドとして知られる当社の数の子の生産量は年間600ｔに達し、国内トップクラスです。積極的に新商品開発を行っており、平成8年からサケ皮コラーゲンに注目してバイオ関連分野に進出し、「マリンコラーゲン」として商品化しています。

数の子の製造・箱詰めは、全て手作業で行っています

サケ皮コラーゲン抽出の様子
サケ皮コラーゲンを使用した食品や化粧品の商品開発は特許取得済みで、サケは国産のものを使用しています

「マリンコラーゲンパウダー（顆粒）」
飲み物に入れたり、化粧品にまぜて使用することが可能です

「塩数の子1kg」
北米産の原卵は粘着力が強く、歯応えのある数の子に仕上がります

タラコは主に日本海産のスケソウダラを使用しています

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）／121名（うち正社員33名）〈平成23年9月現在〉
- 資本金／2億90万円　● 年間売上高／51億7841万円
- 取扱商品名／塩数の子・マリンコラーゲン
- 資格・認定など／対米輸出水産食品加工施設（対米 HACCP）…本社工場、ISO9001:2008…札幌支社
- 主要販売先／㈱うおいち、大東魚類㈱、大京魚類㈱、神港魚類㈱、㈱奈良魚市
- 主要仕入先／㈱うおいち、中央魚類㈱、サンスイ、札幌中央水産㈱、㈱ベニレイ
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海道銀行、留萌信用金庫
- 関連会社／留萌市水産加工団地協同組合
- 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）、「鮭皮コラーゲンのバイオマテリアル化技術の開発と商品化」で社団法人日本生物工学会「技術賞」を受賞（平成18年6月）
- 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：札幌支店・ほしみ工場完成

一正蒲鉾株式会社 北海道工場

所在地／〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目314番地8
TEL／0134-62-4192　FAX／0134-62-5344
URL／http://www.ichimasa.co.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

かまぼこ業界国内三大メーカーのひとつとして、安定的に製品を供給

当社北海道工場は、道内産のホッケやスケソウダラを原料に使い、カニ風味かまぼこ、ちくわ、さつま揚げなどの魚肉練り製品を製造しています。全国統一規格品以外に、道内のし好や調理法に合わせた当工場独自の製品もあり、トウモロコシ入りのちくわを始め、道内でヒットして全国販売に至った製品もあります。当工場の年間総生産量は約3,000tで、95%は道内で消費されています。生産量の増大に伴い、平成24年には工場を新設移転し、最新鋭の設備のもと衛生管理と効率化を図った工場として操業予定です。

ちくわ焙焼機ライン
年間 5,000 万本の生産量です

なると巻製造ライン

「オホーツク」
昭和40年発売、爆発的ヒット商品に

「ピュアふぶきファミリーパック」

「小樽てんぷら」
揚げかまぼこの人気商品です

会社概要

- 代表者／代表取締役社長　野崎 正博　● 従業員数／ 85 名（うち正社員 46 名）〈北海道工場・平成 23 年 10 月現在〉
- 資本金／ 9 億 4000 万円　● 年間売上高／ 296 億円（平成 23 年 6 月期）
- 取扱商品名／ピュアふぶき・生食ちくわ・小樽天ぷら・さつま揚げ・なると巻き
- 資格・認定など／ HACCP 認証取得、ISO9001:2000 承認取得
- 主要販売先／道内スーパー及び市場
- 主要仕入先／三国水産㈱、広瀬水産㈱、東海澱粉㈱
- 主な取引先銀行／第四銀行、北洋銀行など
- その他／小樽蒲鉾工業協同組合員
- 企業の沿革／
  昭和 40 年 1 月：新潟市山木戸にて野崎正平氏が創業
  昭和 51 年 4 月：北海道工場を小樽市張碓に建設
  昭和 57 年 8 月：北海道工場を小樽市銭函に新築移転
  平成 24 年 6 月：北海道工場を小樽市内に新築移転

平成 24 年 6 月新設移転予定

エビコー株式会社 石狩物流センター

所在地／〒061-3261 北海道小樽市銭函5丁目53番地1
TEL／0133-75-2111　FAX／0133-75-2121
URL／http://www.ebiko.co.jp
e-mail／gourmet@ebiko.co.jp

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

世界中の豊富な素材で、調理師が多種多様な製品を開発

国内および海外主産地より、ロブスターをはじめとしたエビ全般のほか、サケ、マグロ、貝・海藻類に至るまで、豊富な原料を仕入れ、当センターにて加工しています。35年前に、国内で初めて生イクラの冷凍保存に成功。「鮮いくら」というブランドとして確立し、「調味いくら」とともに現在のメイン製品となっています。全取扱品目数は約3,000に上り、工場の大型冷凍庫内にストック。受注後速やかに道内3カ所の支店に出荷・配送します。調理師免許を持つ社員を配置し、独自製品の開発にも積極的に取り組んでいます。

強電解水生成装置
食中毒の原因となる細菌を除去する能力に優れている強電解水の生成装置を設置し、加工機械、調理台、床面の洗浄除菌をはじめ浮遊菌の減失に至るまで、トータルな衛生管理に万全を期しています

「調味いくら」

「うに松前漬け」

「ボイル毛がに」

自社オリジナル製品のおせち

会 社 概 要

- 代表者／代表取締役会長　中田 喜大
- 資本金／ 4800 万円
- 取扱商品名／冷凍エビ、各種カニ、魚介類全般、他鮮魚、冷凍農産品の国内販売
- 主要販売先／居酒屋・レストラン・寿司店・そば店・中華店など
- 主な取引先銀行／北洋銀行、北海道銀行、㈱商工組合中央金庫、北海信用金庫
- 企業の沿革／
  昭和 48 年 2 月：エビコー株式会社設立
  平成 元 年：石狩物流センター設立

NSC株式会社

所在地／〒061-3271 北海道小樽市銭函5丁目57番地20
TEL／0133-76-1381　FAX／0133-75-7227
URL／http://www.nscinc.jp
e-mail／nsc@nscinc.jp

ねり製品　塩 干 品
塩 蔵 品　冷凍食品
素干し品　そ の 他

一流の素材を一貫した設備で

業務用のタラコ製造を主力とし、ロシア産・北海道産の原料を使用し、月50tの生産を行っています。ロシア産の原卵は現地へ直接出向き、担当者が自分の目で検品を行い買付け、また、北海道産のタラコは、茅部郡森町にある自社砂原工場にてスケソウダラを原魚ごと買付けし、自社で採卵した後、小樽工場で最終製品の塩タラコ・明太子に加工します。また、サケ・マスの切り身、ブロック加工、各種フレークの製造も行っており、商社・市場等を通じて全国の量販店・コンビニエンスストア等へ販売しています。

タラコの製造風景（小樽工場）

「北の雪もみじ」
（モンドセレクション最高金賞受賞）
厳選された完熟タラコのみを使用しています

「紅鮭フィーレ」

左から「鮭フレーク」、「たらこフレーク」、「スケソウダラフレーク」　パスタなどに使いやすい人気商品です

会社概要

- 代表者／代表取締役　北川 智史　● 従業員数／ 130 名（パート・派遣社員含む）
- 資本金／ 1100 万円　● 年間売上高／ 25 億円
- 取扱商品名／タラコ、スケソウダラ、サケ・マス、ホタテ、カニ、その他食品
- 主要販売先／ニチモウ㈱、神港魚類㈱、青森中央水産㈱、㈱マルハニチロ水産、他多数
- 主要仕入先／北海道漁業協同組合連合会、㈱ヒシサン小林商店、ロシア、韓国
- 主な取引先銀行／北陸銀行、りそな銀行
- その他／「北の雪もみじ」モンドセレクション最高金賞受賞、後志水産加工品ブランド品評会にて小樽市長賞、同小樽水産加工振興協議会会長賞受賞、お墨付きの小樽ブランド認定 (平成 22 年)
- 企業の沿革／
  平成 19 年 3 月：NSC 株式会社設立
  平成 23 年 6 月：資本金 1100 万円に増資

マルスイ小樽マリン株式会社

所在地／〒061-3271 北海道小樽市銭函5丁目55番地3
TEL／0133-76-1311　FAX／0133-76-1314
URL／http://www.otaru-marine.co.jp/
e-mail／info@otaru-marine.co.jp

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

冷凍マグロを原料とし、さまざまな製品に加工

輸入冷凍マグロを原料としたスライス、ネギトロなどの加工を主に、その他道内産の素材を使用した寿司ネタ・具材製品を製造しています。主力のマグロは、お客さまの販売・加工形態に合わせて手作業で加工し、アルコール凍結機（リキッドフリーザー）で急速冷凍することで、品質の劣化が少ない製造が可能です。冷凍マグロを扱う企業は小樽では当社のみ、月平均15～20tの取り扱いで道内大手量販店で利用されています。将来的には、道内産の水産資源を使って、海外にも販路を展開していきたいと考えています。

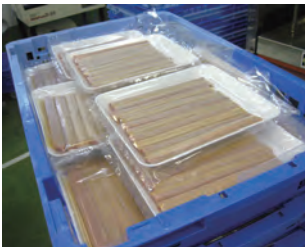
リキッドフリーザー
0℃から−30℃まで10分弱で凍結でき、細胞を破壊しないので解凍時にドリップが出にくい製品となり、食感もよくなります

指定通りの厚みまたは重さに、手作業でスライスします

マグロ製品
左から寿司種用マグロスライス、マグロ切り落とし、ネギトロチューブ

自動真空充填機

ネギトロ製造サイレントカッター



ネギトロスティック製品

会社概要

- 代表者／代表取締役　瀬田 尚人
- 従業員数／30名（うち正社員10名）
- 資本金／3000万円
- 取扱商品名／冷凍マグロ加工、その他寿司ネタ製品
- 主要販売先／アークスグループ、コープさっぽろ、マックスバリュ北海道他量販店
- 主な取引先銀行／みずほ銀行、㈱商工組合中央金庫
- 関連会社／㈱ウエクフーズ
- 企業の沿革／
  平成15年6月：マルスイ小樽マリン株式会社設立

マルスイ冷蔵株式会社エース食品部

所在地／〒061-3271 北海道小樽市銭函5丁目58番地5
TEL／0133-74-3181　FAX／0133-74-3930

ねり製品 | 塩干品 | 塩蔵品 | 冷凍食品 | 素干し品 | その他

一夜干し「北海旨味自慢」は創業以来のこだわりの結晶

原料を厳選し、職人により手作業で製造される干物は、魚のうま味を引き出す塩だけの味付けにこだわっています。主力製品である真ホッケの開きは、旬の時期に羅臼や礼文島で水揚げし、現地で冷凍したものを使用、赤穂の塩のみで仕上げています。当社の干物は、全道はもとより、全国や、世界中から集荷・卸し売りする親会社である丸水札幌中央水産㈱の原料調達力を生かすことで、年間取扱量（原料ベース）1,300tに達し、全国に安定供給しています。

裁割作業

塩水漬け
赤穂の塩を使用し、製品に応じて浸漬時間を変えています

冷風乾燥
冷風除湿乾燥システムで約8時間干します

製品検査
金属検出機等を利用し、万全の検査体制を敷いています

「北海旨味自慢」左から開き真ホッケ、宗八カレイ、開きキンキ

会社概要

- 代表者／代表取締役　髙田 直幸
- 従業員数／ 54 名（うち正社員 8 名）〈平成 23 年 10 月現在〉
- 資本金／ 4000 万円
- 取扱商品名／一夜干し干物、切身加工品
- 主要販売先／丸水札幌中央水産㈱
- 主要仕入先／丸水札幌中央水産㈱
- 主な取引先銀行／北海道銀行
- 関連会社／丸水札幌中央水産㈱ほか
- 企業の沿革／
  平成 16 年　2 月：エース食品株式会社設立
  平成 21 年 12 月：マルスイ冷蔵株式会社と合併

ぎょれん総合食品株式会社

所在地／〒061-3271 北海道小樽市銭函5丁目60番地4
TEL／0133-71-2525　FAX／0133-71-2626

ねり製品　塩干品
塩蔵品　冷凍食品
素干し品　その他

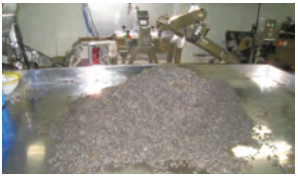
北海道の食材を高付加価値化

当社は秋サケの付加価値向上を目的として、北海道漁業協同組合連合会の出資で設立。「加工センター」では秋サケドレス・フィーレ・魚卵（イクラ）などの一次加工を行い、高次加工工場の「食品工場」では、秋サケ・ホタテ・イカのフライを主体にタコ・イカ・スケソウダラのから揚げなどの製造を行っています。食品衛生・品質においても第三者認証を取得し、安心・安全な工場として認知されています。宅配・店舗向けの市販用を主体に業務用、OEM製品まで幅広く扱い、『道産の原料を道内で加工する』ことによる付加価値向上を図っています。

加工センターは凍結設備100t/日、冷蔵設備3,300tを保有しています

加工センターでのフィーレ加工
トリミング、等級選別を行っています

「北海道のさけメンチカツ（チーズ入り）」量販店用（上）、共同購入・業務用（下）
サケの中落ちを採肉して使用しています



つくだ煮に利用する刻み昆布の選別作業

イカ・タコなどのから揚げ製品は年間300t生産しています

会社概要

- 代表者／代表取締役社長　中村 隆一　● 従業員数／282名（うち正社員38名）
- 資本金／9000万円　● 年間売上高／63億円
- 取扱商品名／秋サケ製品（フィーレ等）、タコ製品（ボイル、生冷）、魚卵製品（数の子、イクラ、タラコ）、フライ・から揚げ製品（秋サケ、ホタテ、ホッケ、イカ、コマイ、カレイなど）、昆布製品（刻み、角切り）
- 資格・認定など／HACCP（対米輸出可）認証取得、ISO 22000：2005（JAB）承認取得、（社）日本冷凍食品認定工場
- 主要販売先／北海道漁業協同組合連合会
- 主要仕入先／北海道漁業協同組合連合会
- 主な取引先銀行／農林中央金庫、北海道信用漁業協同組合連合会、北洋銀行
- 関連会社／北海道漁業協同組合連合会
- 企業の沿革／
  - 平成　7年5月：小樽市にて設立（資本金：5,000万円）
  - 平成　8年3月：操業開始
  - 平成16年4月：ぎょれん総合加工センターと経営統合し、旧ぎょれん総合加工センター施設を加工センター、ぎょれん総合食品㈱施設を食品工場にそれぞれ改称
  - 平成21年4月：ぎょれん販売㈱食品工場部門を譲受し、札幌工場に改称
  - 平成21年5月：資本金を9,000万円に増資

小樽水産加工業協同組合

昭和43年、ニシンの共同輸入のために設立した当組合は、現在、市内水産加工業18社で構成しています。主な事業内容は、共同施設である冷凍冷蔵庫（収容能力3,000t）で原料や製品を預かる管理業務を行うほか、食の安心・安全の徹底を図るための指導や勉強会、商談会・品評会等への参加による販売ルートの開拓、仕入のサポート、加工残さを利用した養殖魚用の飼料を製造販売しています。今後も、組合員の事業展開を支援し、販路拡大、新商品開発等を積極的に推進していきます。

概　要

住　　所　〒047-0041 北海道小樽市手宮1丁目1番1号
T　E　L　0134-25-4747　F　A　X　0134-25-4736
U　R　L　http://www.tarusuikyou.or.jp/
設　　立　昭和43年3月16日
出 資 金　30,050,000円
組合員数　18名
青年部員　16名
役　　員　理事5名　監事2名
従 業 員　職員5名
冷 蔵 庫　保税倉庫　冷蔵能力2,579t、冷凍能力　日産20t
主要業務　組合冷蔵庫協同事業、養殖用餌製造販売

沿　革

昭和45年 4月28日　冷蔵庫設立　1,579t
昭和56年 6月15日　青年部発足
昭和57年 7月20日　保税上屋承認許可
昭和63年 3月24日　新冷蔵庫設立　1,000t
平成14年10月20日　養殖魚用餌事業開始

組合員

有限会社太田新八商店（17P）
株式会社小樽かね丁鍛治（15P）
株式会社カネダ海洋食品（18P）
株式会社栗原恒次郎商店　（19P）
有限会社下町商店（11P）
大和水産株式会社（13P）
高野冷凍株式会社（16P）
株式会社田畑商店
株式会社 丸一 土井水産（5P）
八田水産加工所
有限会社布川加工所（12P）
堀内水産食品株式会社（14P）
有限会社本間水産（7P）
有限会社三浦水産（3P）
三国水産株式会社　（8P）
株式会社NSニッセイ（26P）
北海ヤマデン株式会社（21P）
丸新食品工業株式会社

数の子

数の子

数の子製造風景

小樽蒲鉾工業協同組合

小樽におけるかまぼこの歴史は古く、明治24年頃新潟出身の職人が手宮に工場を設け、製造したのが始まりとされています。原料に恵まれ、製造技術に優れているため、小樽のかまぼこは、道内はもとより遠く本州にも製品が出荷されていたと言われています。小樽のかまぼこ業者の組織化は道内ではもっとも早く、当組合の前身である小樽蒲鉾商組合が大正4年に組成。その後、戦時体制下の統制による組織改編などを経て、昭和29年に当組合が発足しました。現在の組合員数は13社。製造して直接販売する会社、OEM製品で高い信用を維持する会社、豊富な水産資源を求めて本州から進出した会社など、さまざまな業態の組合員で構成しています。当組合は、「全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会」に所属して、年間イベントに参加するなどの活動も進めています。

参考文献／「小樽市史第7巻」（小樽市発行）、「北海道産業史」（北海道大学図書刊行会発行）

組合員

一正蒲鉾株式会社北海道工場（29P）
株式会社かま栄
有限会社木村蒲鉾店
株式会社大八栗原蒲鉾店（20P）
株式会社スギヨ北海道工場
大和水産株式会社（13P）
高桑商店
玉屋食品株式会社
ニコー食品株式会社
株式会社マルハ橋本商会（6P）
伏見蒲鉾株式会社北海道工場
株式会社桝谷食品
株式会社エスプリ小樽工場

小樽のかまぼこ工業　組合等の変遷（小樽市史第7巻より）

大正４年	「小樽蒲鉾商組合」組成
昭和15年	「小樽蒲鉾商物資協同購入組合」と改称、
昭和16年	戦時統制のもと「北海道水産製品工業組合連合会」に「小樽蒲鉾工業組合」として加入
昭和20年	「全道練製品工業組合連合会小樽支部」
昭和29年２月	小樽蒲鉾工業組合　発足
昭和30年８月	協同組合に改組

概　要

住　　所	〒047-0027 北海道小樽市堺町3丁目7番（かま栄内）
T　E　L	0134-22-4280
設　　立	昭和31年10月
出 資 金	1,000,000円
組合員数	13名

かまぼこ製品

揚げかまぼこ製造風景

小樽機船漁業協同組合
シーネット小樽機船有限責任事業組合

小樽機船漁業協同組合は、漁業経営安定を目的に、次世代型試験船を建造して船上での漁獲物の高鮮度保持技術の確立に取り組むほか、「底魚資源需要創出協議会」を設け、その事業化を進めてきました。その実績を土台として設立されたのが「シーネット小樽機船有限責任事業組合」です。小樽の沖底船資源の魚価安定と付加価値向上という共通認識のもと、小樽機船漁業協同組合を中心に、漁業者2社、加工業者6社が連携し、ホッケを使用したすり身、寿司ネタ、つくだ煮など30を超える新製品を生み出しています。その活動は道内外でも広く認知され、イベントへの出展依頼や大手食品メーカーからの共同開発依頼などを多くいただいています。

概　要（シーネット）

住　　所　〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目2番8号
T　E　L　0134-33-9888　F　A　X　0134-33-9884
U　R　L　http://www.sea-net-otaru.jp/index.php
設　　立　平成18年9月
組合員数　11名
所 属 船　新世丸、第八十一桂丸、第三開運丸、第七十八開運丸、第五十七丸中丸
主要業務　漁業、漁業協同組合、水産加工、水産食料品製造、水産珍味製造、水産物仲卸、水産冷凍冷蔵製氷業

沿　革

平成15年　　底魚資源需要創出協議会事務局発足
平成19・20年　水産庁推進事業・水産物流構造改革事業参画
平成21年　　水産庁推進事業・産地販売力強化事業参画

シーネット組合員

合資会社佐藤漁業部
大ワ大和水産株式会社（13P）
小樽機船漁業協同組合
株式会社伊藤漁業部
有限会社丸藤水産（4P）
北海ヤマデン株式会社（21P）
小松食品株式会社（25P）
丸三三国水産株式会社（8P）
有限会社広一ホリ商店（9P）

次世代型沖合底曳網漁船「新世丸」

製品（練製品）

製品（塩干品）

製品（甘露煮）

小樽市漁業協同組合冷凍事業部

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などを販売しているほか、信用事業、指導事業、冷凍事業などを行っています。特に冷凍事業部は近年の資源減少、魚価の低迷に対し、平成23年、新製氷冷凍工場ならびに高付加価値工場施設を新設しました。処理室や乾燥機、水槽などを完備したこの新施設を利用した、未利用または規格外の原料を使用したオリジナリティあふれる製品造りや、販路開拓を通して、魚価の安定や漁業界の発展に貢献していきます。

色内本部

製氷室

仮置室

冷蔵庫

概　要

住　　所	〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目2番4号
T　E　L	0134-27-3138　F　A　X　0134-27-3140
U　R　L	http://www.jf-otarushi.com/
設　　立	昭和24年9月24日
出 資 金	555,317,000円
組合員数	199名
役　　員	理事8名　監事2名
従 業 員	職員25名
製氷冷凍工場	製氷（角氷15、12t/日産）、貯氷400t一15℃、冷蔵　公称800t一30℃（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）
付加価値施設	製品室、包装室、処理室、水槽保管室（畜養設備　1、5t水槽3基）
主要業務	信用・共済事業、購買・販売事業、製氷・冷凍・冷蔵事業、指導事業

沿　革

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

水槽

調理加工室

梱包室

小樽市民の食卓を彩る水産加工品

■小樽の水産加工業の歴史

本市は慶長年間（1596～1610年）に松前藩の知行地として開拓され、やがて、ニシンを求めて南から移住する人の増加により、元治2(1865）年に漁業中心の集落314戸が建ち、「村並み」の組織ができました。

この頃の主要な産業は漁業とそれを利用した卸売業であり、特に、前浜から水揚げされるニシンは本州へ輸送するために、身欠きニシン、塩数の子、鰊油などに加工され、その絞り粕までも「金肥（きんぴ）」と言われる肥料（かす）として利用されました。

保存の利く身欠きニシンや塩数の子などの水産加工品は、江戸時代には北前船で、明治時代に入ってからは汽船や列車によって、遠くは関西方面まで送られ、当時の東京、大阪、京都などの大都市では、これらは大変珍重され、高級食材として高値で取引されていたと言われています。

明治以降、沖合漁業と北洋漁業が活発になることで漁獲の対象は、スケソウダラ、タラ、カレイ、ホッケなどに移り、これらの魚介類を原料とした塩蔵品や塩干品に加え、かまぼこや甘露煮などのさまざまな高次加工品の製造が盛んになり、後の本市水産加工業の礎が築かれました。

ニシン漁（写真提供／小樽市総合博物館）

第2次世界大戦後は、ニシンの漁獲量の減少や北洋漁業基地の他地域への集約などにより、水産業は大きな影響を受けましたが、水産加工業においては、道北、道東方面など新たな原料調達ルートにより、安定的な原料を確保することに成功し、最盛期とされる昭和33(1958）年には、水産加工の工場数は207を数え、本市を代表する

明治39年の小樽港（写真提供／小樽市総合博物館）

産業に成長しました。

近年、企業数は減少したものの、生産技術の向上と効率化により工場出荷額は増加傾向にあり、本市工業団地には、全国規模の工場が立ち並び、良質な原料を使用した商品を全国に供給する一方、昔ながらの製法を守りつつ、それぞれの特徴を生かした製品を製造する企業も多く存在し、本市の食品製造業を支えています。

こうした企業が製造する本市特産品と言える水産加工品には、練り製品・塩蔵品など多種にわたりますが、全国的な知名度を得ているものとして以下の製品があります。

・かまぼこ

本市のかまぼこの起源は、明治24(1891)年頃、新潟県人の曲岩という人が、手宮に工場を設け、新潟から職人を招いて製造したのが始まりと言われています。当時のかまぼこの原料は、タラや宗八ガレイを使用しており、竹輪(ちくわ)、板付、赤巻の3種が主流でした。

昭和30年代のかまぼこ工場のようす（小樽市史より）

前浜の豊富な原料を利用したかまぼこ製造業者は、大正12(1923)年には20を超えたとの記録があり、昭和30年代には約70社に上りピークを迎えました。

本市でかまぼこ製造が栄えた要因として、

①資源豊かな日本海に面し、原料となるすり身の確保が容易であったこと

②古くより船乗りたちから「東の小樽、西の神戸」と並び称される水があったこと

が挙げられ、現在においても、全国規模の工場や地元に密着した販売店など数多くの関連企業が存在し、その優れた技術により生み出されたかまぼこは全国の品評会等で高い評価を受けています。

かまぼこ豆知識

11月15日はかまぼこの日

平安時代の古文書に「永久3年、関白右大臣東三條へ移御のとき」の祝宴の膳にかまぼこの図が登場します。これが、かまぼこが登場する最古の文献と言われており、この永久3年が西暦1115年であったことから、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会では、11月15日をかまぼこの日と制定しました。また、11月15日と言えば七五三ですが、昔は、そのお祝い料理に、子供の成長を祝って、紅白のかまぼこを用意する習慣があったことからも、11月15日をかまぼこの日とした理由です。

・飯寿司（いずし）

飯寿司は、古来、冷凍保存技術のなかった時代に魚を長期保存するために作られた北陸地方の郷土料理であったと言われ、明治以降、北海道に多くの移住者が訪れるようになると、北海道で捕れる多種多様な魚種を使った飯寿司が造られ、本市においても、盛んに飯寿司が生産されるようになりました。

飯寿司とは、主にニシン、紅サケ、ハタハタ、ホッケなどを野菜、米、酢などに漬け込み、糀（こうじ）で熟成させる発酵食品であり、本市では製造業者がそれぞれに伝わる独自の製法により、特色ある製品を造り上げ、地元のみならず、全国から根強い評価を得ています。

また、最近では乳酸菌を利用した発酵食品として、改めてその価値が見直され、天然由来の健康食品として注目されています。

■水産加工業の振興を目指して

本市の漁業は、近海で漁獲されるホッケ、スケソウダラ、カレイ、イカなどの約40種にも上りますが、主力であるホッケとスケソウダラなどの漁獲量減少により、総体の漁獲量は減少傾向にあり、非常に厳しい状況にあります。

しかし、昭和30年代以降「幻の魚」と呼ばれたニシンは放流事業の成果もあり、増加傾向を見せており、ここ数年では沿岸に押し寄せたメスニシンが産卵し、オスが一斉に放精することで、海が乳白色に変わる「群来（くき）」といった現象が見られるようになりました。

また、最近では、前浜から刺し網漁で漁獲されるシャコや養殖ホタテの評価も高く、本市では、こうした原料を利用した水産加工品の高付加価値化や新商品開発、販路拡大を目指したさまざまな取り組みが行われています。

従来の漁業と水産加工業だけでなく、観光業とも連携することにより開催された「おたる祝津にしん祭り」や「おたる産しゃこ祭」は、今や本市の名物イベントとして道内外に知られるようになり、また「後志水産加工品ブランド品評会」は道内でも珍しい水産加工品に特化した品評会として、加工技術の研さんや時代のニーズを取り込んだ商品開発を推進しています。

こうして、製造される本市の水産加工品はこれからも「小樽ブランド」として全国に流通し、皆さんの食卓を彩ることでしょう。

第4回おたる産しゃこ祭の様子

参考文献：小樽市史
小樽観光大学校認定　検定試験公式ハンドブック

○前浜で漁獲される主な魚など

本市において漁獲される魚種は約40種にも及び、代表的なものとしてホッケ、スケソウダラ、カレイなどが挙げられます。近年では本市繁栄の礎を築いたニシンの漁獲量も回復してきており、旬の魚が、市内の市場をにぎわせています。

■漁期

魚　種	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ニシン	←	←	→									
タラ	←	←	→								←	←
スケソウダラ	←	←	→								←	←
ホッケ						(周年)						
カレイ						(周年)						
ヒラメ				←	←	←	←	←	←	←	←	→
アンコウ	←	←	→							←	←	←
カスベ						(周年)						
ハタハタ										←	←	→
ウニ					←	←	←	→				
アワビ	←	←	←	→						←	←	←
ホッキガイ				←	→		←	←	→			
ナマコ	←	←	←	→			←	←	←	←	←	←
真イカ					←	←	←	→				
タコ						(周年)						
シャコ										←	←	→
コンブ							←	←	→			
ワカメ	←	←	←	←	←	←	→					→

■漁獲高

魚　種	H23	H22	H21
ニシン	635	549	710
タラ	930	833	751
スケソウダラ	3,188	3,933	3,928
ホッケ	13,047	20,204	29,534
カレイ	1,545	1,249	1,545
ヒラメ	74	49	49
アンコウ	58	24	21
カスベ	214	207	181
ハタハタ	6	32	38
ウニ	15	15	99
アワビ	3	3	5
ホッキガイ	26	22	45
ナマコ	69	37	35
真イカ	1,138	882	1,229
タコ	364	359	531
シャコ	51	52	73
コンブ	6	7	9
ワカメ	8	7	5

出典／小樽市統計書　　（単位：t）

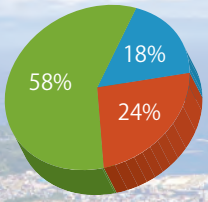
◇**工業統計調査** ＜平成 21 年＞

本市の平成21年の工業統計では、製造業総数のうち、水産加工業の占める割合は事業所数では約18%、従業員数では約23%、製造品出荷額等では約19%と高い割合を示しています。

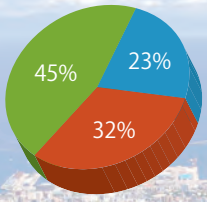
	事業所数	シェア	従業員数	シェア	製造品出荷額等（万円）	シェア
製造業総数	278	—	7,885	—	15,730,041	—
うち食料品製造業	116	41.7%	4,293	54.4%	7,803,665	49.6%
内訳 水産食品製造業	49	17.6%	1,804	22.9%	2,954,008	18.8%
内訳 その他食料品製造業	67	24.1%	2,489	31.6%	4,849,657	30.8%
その他製造業	162	58.3%	3,592	45.6%	7,926,376	50.4%

◇平成21年工業統計調査は、製造業を営む従業者4人以上の事業所を対象に、平成21年12月31日現在で実施したものです。

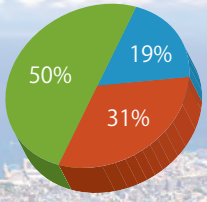
事業所数

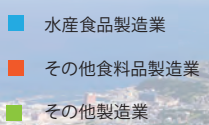


従業員数



製造品出荷額等





ぜにばここうぎょうだんち

銭函工業団地

ZENIBAKO INDUSTRIAL AREA

概　要

銭函工業団地は、小樽市東部に位置し、札幌市に隣接した有数の工業集積地で、100社を超える企業が操業しています。食料品・機械・プラスチック・流通など、集積業種のバリエーションが豊富で、地域内での交流が活発なことが特徴です。周辺には住宅地や商業施設のほか、公園・ゴルフ場・スキー場・海水浴場があり、「職」・「住」・「遊」の全てを満たす環境にあります。

■所在地／小樽市銭函３丁目
■分譲面積／工場用地総面積：103ha
■地域指定／工場立地法に基づく工場適地、都市計画法に基づく工業専用地域（特別工業地区）ほか

地価　8,000円／㎡程度※
※私有地のため地価公示価格ベース

アクセス

札幌市中心部	～18km	札樽自動車道銭函IC	～ 1.2km
小樽市中心部	～16km	小樽港	～ 16km
新千歳空港	～60km	石狩湾新港	～ 10km

操業企業　約100社

上下水道
上水　小樽市より供給
下水　小樽市公共下水道

JR（函館本線）

銭函駅	～ 1.5km
ほしみ駅	～ 0.4km

① 安心安全な立地環境

小樽市は大規模な地震に見舞われる確率が非常に低いほか、台風の接近や雷の発生が他地域に比べ少なく、災害リスク分散の候補地として最適です。

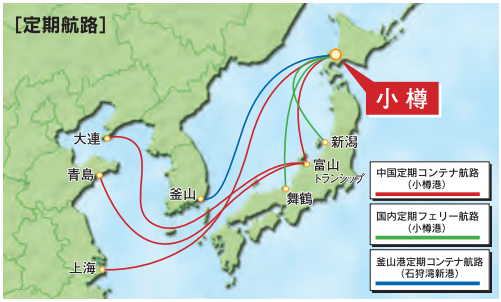
■第1のメリット
今後30年以内に震度6弱以上の地震が発生する確率が非常に低い！

■第2のメリット
北海道における過去30年間の台風平均接近数を平均すると1.8個／年！

■第3のメリット
小樽市における過去30年間の年間真夏日（30℃以上）数は平均5日！

② 充実の海上輸送網

小樽港から新潟、舞鶴には、定期フェリー航路があり、首都圏や関西方面へのアクセスも万全です。また、上海、大連、青島など中国の主要港とも、定期コンテナ航路で結ばれています。石狩湾新港は釜山と定期コンテナ航路と結ばれているなど、国内外への輸送に対応できる、充実の海上輸送網を有しています。



いしかりわんしんこうちいき

石狩湾新港地域

ISHIKARI BAY NEW PORT AREA

概要（小樽市域）

石狩湾新港地域は、北海道の産業構造の高度化と、環日本海沿岸地域との経済交流促進を目的に、国・北海道・札幌市・小樽市・石狩市・石狩開発㈱が推進する、一大プロジェクトとして整備されました。札幌圏の港として、また道央圏の生産・物流の拠点として、既に600を超える企業が操業しており、とりわけ冷蔵・冷凍倉庫群は道内随一の保管能力を誇っています。

■所在地／小樽市銭函 4･5 丁目
■分譲面積／工場用地総面積：236.4ha
■地域指定／工業立地法に基づく工場適地、都市計画法に基づく工業専用地域、準工業地域

地価
分譲 12,000円／㎡
賃貸 500円／㎡･年※
※ 保証金は賃料の2年分

アクセス
札幌市中心部 ～15㎞
小樽市中心部 ～25㎞
新千歳空港 ～55㎞
札樽自動車道新川IC ～ 9㎞
札樽自動車道銭函IC ～ 7㎞
小樽港 ～25㎞※
※石狩湾新港は地域内に所在しています

操業企業
約600社

上下水道
工業 北海道より供給
上水 小樽市より供給
下水 北海道特定公共下水道

冷蔵・冷凍倉庫
道内随一の収容能力 約21万t

③ 豊富な労働力と優秀な人材

札幌圏の人口は約250万人、圏内には34の大学や短期大学、80を超える専修・各種学校、さらには試験研究機関や研究開発施設が集中しています。北海道での新規学卒者は約8万人。卒業生は地元道内での就職志向が強く、道内各地から若くて優秀な人材の確保が可能です。

■北海道での新規学卒者の就職状況（H22年3月卒）

区　分	卒業者	求職者数	就職者数	うち道内	(道内比率)
高　校	47,387	7,776	6,212	5,487	88%
専修学校	10,208	8,760	7,818	6,716	86%
高等専門学校	793	442	434	128	30%
短　大	3,187	2,255	1,892	1,766	93%
大　学	17,229	11,852	10,064	6,456	64%
計	78,804	31,085	26,420	20,553	78%

※学校基本調査ほか　（単位:人）

④ 優遇制度

市内への企業の進出を支援するため、小樽市は固定資産税・都市計画税の課税免除を行っています。このほか、企業立地促進法による国の支援・特例措置や、産業振興条例による北海道の助成制度を活用することができます。

【例】投資額3億円で工業団地に製造工場等を新設する場合

固定資産税及び都市計画税を 2年間免除（小樽市企業立地促進条例） ＋ 投資額の 8%/2,400万円を助成（北海道産業振興条例）

小樽市のプロフィール

小樽市は、海・山・坂の起伏ある地形を有し、北海道開拓の拠点となった歴史や文化が形成された、個性あふれる港まちです。四季折々の変化に富み、北海道のなかでは寒暖の差が小さく、海洋性気候で住みやすいといわれています。自然環境が豊かで、春はハイキング、夏は海水浴、秋は紅葉、冬はスキーと、一年を通じてレジャーを楽しめるまちでもあります。近年は小樽の魅力が国内外に情報発信され、年間650万人を超える観光客が訪れます。

■位置 北緯43° 11′27″東経140° 59′40″
北海道の西海岸に位置し、隣まちの札幌は東に40km。北緯43度はデトロイトやシカゴ、トロントと近い緯度です。

■人口 131,047人（平成23年12月末日現在）
北海道の人口は約555万人。その約半分は札幌市や小樽市を中心とする道央圏に居住しています。

■面積 243.30km²
小樽市は日本海に沿って東西36.47km、南北20.39kmの細長い地形の都市です。

「小樽ものづくりの原動」とは
平成20年にvol.1"機械・金属関連"が、平成21年にvol.2"プラスチック・ゴム関連"がそれぞれ小樽市より発行されました

表紙は、平成20年2月の小樽市張碓町沿岸の"群来（くき）"の様子。
沿岸に押し寄せたメスニシンが産卵し、オスが一斉に放精することで、海が乳白色に染まる現象をいいます。（撮影／舟瀬博敏）

発行

小樽市産業港湾部産業振興課
〒047-8660　北海道小樽市花園２丁目12番１号
TEL　0134-32-4111／内線 263
FAX　0134-33-7432
URL　http://www.city.otaru.lg.jp
e-mail　sangyo-sinko@city.otaru.lg.jp

小樽市産業港湾部水産課
〒047-0048　北海道小樽市高島1丁目2番5号
TEL　0134-32-4111／内線 270
FAX　0134-22-5378
e-mail suisan@city.otaru.lg.jp

平成24年1月発行　取材編集制作／株式会社オープラン