

八丸

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。ほかにも「にしん甘露煮」「鯨きりこみ」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・米糀で閉じ込みました



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／常温で90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



鯨きりこみ

●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

北海道産の昆布でにしん・ししゃも・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。まる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ヌヒ氏が創業
昭和48年1月:八丸堀内水産食品株式会社設立

このホームページは、宝くじ収益金を活用して作成しています