



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://www9.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「飯寿司」「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。



紅鮭飯寿司

- 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・ホッケの飯寿司を製造しています



塩数の子

- 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、塩水のみで仕上げられています。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90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

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／飯寿司、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賞受賞「小樽産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賞受賞「小樽にしん丼」、優秀賞受賞「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



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、温かいそばの上ののせるだけで「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焼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