



# 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、業務用総菜やOEM製品なども数多く手がけています。

## 銀の彩りシリーズ



北海道産  
たらこ甘露煮  
70g／常温60日



北海道産  
たらこ和え  
80g／常温60日



北海道産  
たらこ昆布  
80g／常温60日



にしん甘露煮  
85g／常温90日



ししゃも甘露煮  
90g／常温90日

## 黒金カップシリーズ



つぶ貝甘露煮  
90g／冷蔵30日



生炊きしらす  
100g／冷蔵30日

## 職人の街小樽シリーズ



たらこ  
130g／  
常温60日



にしん甘露煮  
140g／  
常温90日



ししゃも甘露煮  
130g／  
常温90日



たら甘露煮  
150g／  
常温90日



つぶ甘露煮  
85g／  
冷蔵60日



たら大漁漬  
120g／  
冷蔵30日



さけ昆布巻  
2本／  
常温120日



にしん昆布巻き  
2本／  
常温120日



たらこ昆布巻き  
2本／  
常温120日

## 海の四季昆布巻5本セット



サケ×1、ニシン×2、タラコ×1、シシヤモ×1 常温120日

## 会社概要

- 代表者／代表取締役社長 金子 宏
- 従業員数／40名
- 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、紅さけ昆布北海道
- 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
- 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

## 業務用



はもしそ焼  
1kg／冷蔵90日



つぶ甘露煮  
1kg／冷蔵30日



たらこ  
1kg／常温60日



生炊きしらす  
1kg／冷蔵30日



しいたけ昆布  
1kg／常温90日



こうなご佃煮  
1kg／冷蔵30日



たらこ甘露煮  
1kg／常温60日



数の子松前漬  
1kg／冷蔵30日



生結び昆布  
1kg／常温90日



にしん甘露煮  
1kg／常温90日



ししゃも甘露煮  
1kg／常温90日