



# 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](mailto: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同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、近海物と同色ない粒子感の『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 本間 啓司
  - 従業員数／45名(うち正社員38名)
  - 取扱商品名／たらこ、味付け数の子、生珍味など
  - 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

このデータベースは、宝くじ収益金を活用し作成しています

小樽市水産加工品データベース