

丸三

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



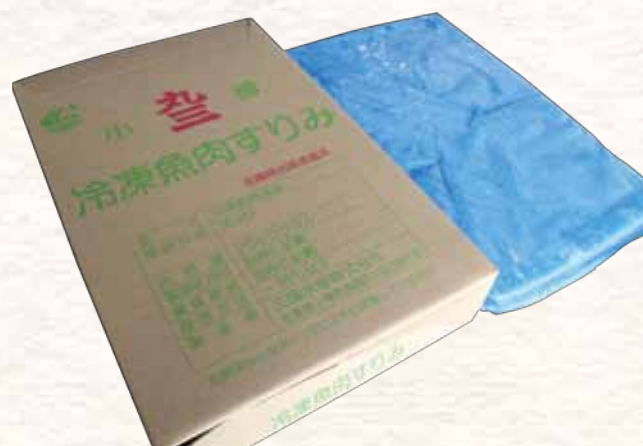
小樽前浜産または北海道産のスケソウダラ、ホッケ、ワラツカを原料にすり身を製造しています。漁港に近い利点を活かし、主に前浜で漁獲された新鮮な原料を生のまま加工しているのが当社のすり身であり、添加物を抑え、品質にもバラツキがないのが特徴です。ホッケは、取扱量の9割を占めますが、すり身以外にもフィレー加工にも対応し、お客さまのニーズに沿った練り加減、さらし加減を可能としています。



ホッケすり身

●規格／10kg×2 ●保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より2年

小樽前浜産のホッケを原料にしたすり身です。カマボコに使用されます



ホッケ落とし身

●規格／10kg×2 ●保存方法／要冷凍 ●賞味期限／製造日より2年

小樽前浜産のホッケを原料にした落とし身です。はんぺんやつみれなどに使用されます

会社概要

- 代表者／代表取締役 三国 文昭
- 従業員数／20名(うち正社員3名)
- 取扱商品名／冷凍すり身(スケソウダラ、ホッケ、ワラツカ等)
- 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国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:三国光夫(2代目)氏が丸三三国水産株式会社設立