



株式会社 NS ニッセイ

所在地／〒047-0152 北海道小樽市新光5丁目7番2号
 TEL／0134-52-2022 FAX／0134-52-2023
 URL／<http://www.ns-nissei.com>
 e-mail／otaru@ns-nissei.com



昭和63年の創業以来28年間、化学添加物を使用せず、遺伝子組み換えのない原料を使った調味料で味付けし、素材は国産にこだわった、体に優しい食品作りを続けています。工場内で使用している洗剤は、廃油を再利用した環境に優しい“せせらぎせっけん”を使用しております。当社独自の塩蔵法での熟成新巻鮭や、伝統の山漬け製法で昔ながらの懐かしい味に仕上げた新巻鮭、自然のうまみ調味料である魚醤油、北海道原料にこだわり秘伝のたれで炊いた昆布巻や一夜干し、スモーク製品など、多彩なアイテムを製造。かに、エビなどの冷凍食品は新鮮なまま-196℃の液体窒素ガスで超特急凍結し素材の持ち味を最大限生かしたままお届けします。



昆布巻 5本セット

- 規格／1本 165g ●保存方法／要冷蔵
- 賞味期限／製造日より60日

北海道産の秋サケ、ニシン、タラコ、ホタテ、シシャモを日高昆布で巻き、昔ながらの製法にこだわって秘伝のたれでじっくり味付けしました



熟成新巻鮭

- 規格／1本 2.2~2.5kg ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

伝統の山漬け製法で作りました



数の子松前漬

- 規格／100g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

たっぷりの数の子を秘伝のたれで味付けしています



紅鮭スモークサーモン

- 規格／80g ●保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

ロシア産紅サケをじっくり燻し、旨みを凝縮しました



さばスモーク

- 規格／120g
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

北海道産の真サバを、ナラ・桜などのチップで香り豊かにスモークしました



さんま魚醤油

- 規格／3枚入
- 保存方法／要冷凍
- 賞味期限／製造日より90日

当社が独自で作上げた魚醤油の風味が、さんまと良く合います



魚醤油

- 規格／120ml ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より180日

左より近海甘えび・小樽産ほっけ・道産にしんの3種の魚醤油です。それぞれ、新鮮な原料を塩・麴などと混ぜ合わせてじっくり熟成させて作りました

会社概要

- 代表者／代表取締役社長 高橋 晃一
- 従業員数／50名(うち正社員25名)
- 取扱商品名／サケ、魚卵、貝、エビ、カニ、イカ、サンマ、シシャモ、昆布ほか
- その他／小樽水産加工業協同組合員
- 沿革／
昭和63年:小樽市色内にて創業
昭和64年:小樽市築港に移転
平成6年:小樽市新光に移転
平成7年:冷凍凍結機(液体窒素ガス)導入、資材庫・冷蔵庫建設
平成10年:乾燥機導入
平成13年:レトルト加工室増設