



株式会社小樽海洋水産

所在地／〒047-0048 北海道小樽市高島1丁目3番4号
 TEL／0134-33-6323 FAX／0134-33-6357
 URL／<http://www.otaru-kaiyo.co.jp>
 e-mail／otarukai@skyblue.ocn.ne.jp



小樽高島漁港区を拠点に、魚介類を使用したギフト製品を製造しています。主力製品は、野菜だけを用意していただければすぐに鍋が楽しめる北海道産魚介類が盛りだくさんの鍋セットや、小樽前浜産の原料を使った漬け魚など。鮮度のいい素材の旨みを引き出すために、一切れ一切れ丁寧に漬け込んでいます。自社製造の甘エビを使った魚醤や、地元造り酒屋から仕入れる酒粕、地元の洋食屋とコラボするなど、調味料にまでこだわった製品は、全国で好評をいただいています。



甘えび魚醤油 雅

- 規格／75g ●保存方法／常温
- 賞味期限／製造日より1年

甘エビ、米こうじ、塩だけで作った魚醤油です。甘エビの風味が凝縮され、くせの少ない、天然の旨みがたっぷりの調味料です



小樽切身セット

- 規格／銀鱈漬け2切、紅鮭漬け2切、キングサーモン西京漬け2切
- 保存方法／要冷凍(-18℃) ●賞味期限／製造日より30日

地元造り酒屋の酒粕を使った酒粕漬け、コクと甘さの旨みにこだわった西京漬け。それぞれの魚に合わせてじっくりと漬け込みました



キングサーモンステーキ

- セット内容／キングサーモン筒切り5切、バター5個付
- 保存方法／要冷凍(-18℃) ●賞味期限／製造日より30日

脂ののったキングサーモンを大ぶりの筒切りに。付属のバターをのせて焼き、お好みで塩、コショウ、醤油などでお召し上がりください



小樽産浅羽がれの煮付け

- 規格／6切 ●保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

小樽産浅羽がれいを煮付けにしました。袋のままレンジで約5分温めるだけで、手軽に本格的な浅羽がれの煮付けが楽しめます



小分け松前漬け詰合せ

- 規格／いくら松前漬け1個、かに松前漬け1個、ほたて松前漬け2個
- 保存方法／要冷凍(-18℃)
- 賞味期限／製造日より30日

甘エビ魚醤油の風味香る、自信の松前漬けにイクラ、カニ、ホタテをトッピングしました。食べやすい小分けになっています

会社概要

- 代表者／代表取締役 松田 亙
- 従業員数／20名
- 取扱商品名／甘えび魚醤油 雅、鍋、漬け魚切身、魚卵、サケ、松前漬け等のギフト製品
- その他／平成20年3月全国水産加工たべもの展 水産長官賞受賞「キングサーモンステーキ」
- 企業の沿革／
平成8年3月:有限会社小樽海洋水産設立
平成14年5月:株式会社小樽海洋水産へ組織変更
平成18年10月:本社社屋新築移転
平成20年6月:WEBショップ「小樽海鮮(うみせん)」開設



海鮮トマト鍋

- 規格／スケソウダラ切身4切、生冷タラバニカット150g、ツボ抜きイカ1尾、ポイルエビ6尾、ポイルホタテ3個、カニつみれ3個、平打ちパスタ1玉、トマト鍋のたれ
- 保存方法／要冷凍(-18℃) ●賞味期限／製造日より30日

小樽の洋食屋が北海道仁木町のトマトで作ったたれを使用。たっぷりの海鮮素材と平打ちパスタで洋食屋のトマト鍋がご自宅で楽しめます

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