

有限会社ツクナカ

所在地/〒047-0008 北海道小樽市築港6番4号 TEL / 0134-27-1233 FAX / 0134-25-9258 URL/http://tukunaka.com e-mail/info@tukunaka.com



ホタテ・タコ・ツブ・エビ等を原料とした珍味の製造をしています。帆立貝の珍味は、当社の主力商品で あり、陸奥湾、北海道噴火湾産の原料を使用しています。自社ブランド「北の味浪漫シリーズ」は、20年 来のロングセラーとなり、台湾・香港においても好評をいただいています。当社は、珍味製造工場としては 珍しいレトルト殺菌技術を持ち、深絞り真空包装機、ピロー包装機、ひねり包装機などを設置して商品開 発を行っています。



賞味期限/製造日より120日

ホタテ半成貝の柔らかさを生かし焼き 上げた、風味豊かな商品です。熱風 式焙焼機を使用して、ふっくらした仕 上げになっています。 月産:10,000kg



賞味期限/製造日より150日

北海道噴火湾産のホタテ貝柱を、昔 風に油分を抑えた味付けで旨みを引き 出しました。 常温で 150 日の賞味期 限は当社のみ。 月産:2,000kg



規格/ 40g □保存方法/常温 賞味期限/製造日より150日

北海道産ホタテ半成貝の柔らかさ とチーズのハーモニーが自慢の 商品です。 月産:2,000kg



焼いかチーズ

規格/ 40g 保存方法/常温 賞味期限/製造日より150日

香ばしくローストしたムラサキイ カにチーズを合わせた、食べや すい商品です。 月産:2,000kg



鮭チーズ

規格/40g 保存方法/常温 賞味期限/製造日より150日

北海道産サケフレークを北海 道産タラすり身に練り込んで 薫製しました。 月産:350kg

会社概要

- ●代表者/代表取締役 谷口 慎一
- ●従業員数/43名(うち正社員13名)
- ●取扱商品名/ホタテ・タコ・ツブ・昆布・エビ等を原
- ●その他/平成15年後志管内水産加工品評会金 賞受賞「ソフト貝柱燻油漬け」、全国水産加工たべ もの展水産長官賞受賞「スモークチーズスライス 貝柱」
- ●沿革/

昭和45年:小樽市高島にて谷口繁樹氏が創業 昭和50年7月:有限会社ツクナカ設立、小樽工場 稼動

昭和60年:小樽市手宮に手宮工場稼動 昭和63年:小樽市築港に新工場新築し集約 平成21年:本社機能を小樽工場に集約



-ズ帆立 ホタテっくま30個入り

規格/1箱30個入 ○保存方法/常温 賞味期限/製造日より150日

ほんのり香ばしい北海道産ホタテ貝柱をたっ ぷり練り込んだ、甘さたっぷりのかまぼこと チーズの組み合わせ。当社オリジナルキャラ クター「ホタテっくま」が目を引く商品です。月産: 500箱





北海つぶ燻油漬

規格/ 40g 保存方法/常温 賞味期限/製造日より150日

北海道産ツブを、油分を抑えた味付け で柔らかく仕上げました。一口大で食 べやすくなっています。 月産:450kg

このベータベースは、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