



# 有限会社 丸イ 伊藤商店

住 所	〒046-0001 北海道余市郡余市町栄町29番地31 工場 北海道余市郡余市町港町152番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3616	FAX	0135-23-3921
メ ー ル	itou-masahiro@rouge.plala.or.jp	ホームページ	

## 余市町から京都のニシン食文化をも支える信頼の技術

大正9年創業の当社は、ニシン加工で90年余りの歴史があります。添加物は一切使用せず、原料の一匹一匹を職人の目で見て判断する、徹底した品質管理を続け、培った知識と加工技術に加えて熟練の職人の手作業による当社のニシン加工製品は、厳しい基準をクリアし、京都老舗そば店などで採用されています。当社は腹骨を取り除く加工技術を持ち、これも大きな強みとしています。現在、原魚は100%米国・アラスカ産ですが、その品質をさらに高めるべく、商品開発にも力を入れており、既存商品についても加工方法や内容量等、要望に細かく対応可能です。



ソフトにしん

12kg業務用

一夜干しニシンです。甘露煮・にしんそば・焼魚・昆布巻などに最適です

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



ソフトにしん

1kg真空袋

一夜干しニシンの小分けパックです。サイズは多様に対応可能です

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



にしん生フィレ

12kg業務用

甘露煮・昆布巻用、腹骨無しもあります

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん(北海道産)

4種(塩味・醤油味・キムチ味(2枚入)・スモーク(70g))

脂ののった北海道産(春告魚)を骨まで食べられるようレトルト加工。電子レンジで簡単にお召し上がりいただけます

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



骨まで食べられるやわらか一夜干しにしん(アメリカ産)

8枚入

保存料・添加物不使用。軽い塩味で高齢の方でも食べやす仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



にしん甘露煮

1枚真空袋

そのまま温めて、にしんそばやご飯、お酒のお供に。骨を気にせず丸ごと食べられます

販売形態	店頭	宅配	ネット
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

### 概要

代表者	代表取締役 伊藤 正博
従業員数	11名(うち正社員2名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	300万円
取扱商品名	ソフトにしん、にしん甘露煮
主要販売先	京都そば店、北海道内食品製造会社
企業の沿革	大正9年:伊藤猛勇氏により創業 昭和57年4月:有限会社丸イ伊藤商店設立



会社外観