



有限会社イリマス食品

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町135番地3		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜・祝日
T E L	0135-23-3157	FAX	0135-23-2837
メー ル	info@irimasusyokuhin.com	ホームページ	http://www.irimasusyokuhin.com

■ イカ製品を中心に、「手づくり」という信頼の味を

余市近海で水揚げされたイカ、サケ、甘エビなどを原料に、素材を生かした手づくりの製品を提供しています。創業は昭和43年、北海道檜山郡上ノ国町にて、イカの加工業から始まりました。以来、イカに関する知識、製品づくりのノウハウを豊富に持ち、イカ製品を多数製造。現在地に移転後も、イカの沖漬や三升漬、塩辛などを中心に製造を続け、加えて季節に合わせた旬の秋サケや甘エビなども使い、現在では約50種類の製品を取り扱っています。先代が築き上げてきた「安心・安全・信頼」そして「手づくり」の味を提供しています。



真いかの沖漬

日本海沿岸の真イカ(スルメイカ)を使用。独自のタレに漬けた自慢の逸品です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



いかの塩辛

110g

余市近海の新鮮なイカを先代から受け継がれた昔ながらの製法で仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



真いか三升漬

110g

赤唐辛子の辛味と麴の甘味が、イカによく合います。酒のお供にもごはんのおかずにも

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



甘えびくん

50g

獲れたての甘エビに味付けをして燻製に。素材の味が生きた、飽きのこない風味です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○



鮭とば

左から230g・150g・300g

余市近海のサケを原料に、日本海の寒風で干し上げました。「ロッキー」は味噌味に仕上げています

販売形態	店頭	宅配	ネット
	○	○	○

概要

代表者	代表取締役 小倉 繁幸
従業員数	8名(うち正社員1名) <平成30年 10月現在>
資本金	600万円
取扱商品名	いか沖漬、いか塩辛、いか三升漬、甘えび燻製 ほか
主要販売先	東都水産(株)、エルラブラザ、海産物イリマス屋
企業の沿革	昭和43年:木村信昭氏により上ノ国町にて創業 平成元年:現在地に移転 平成2年:有限会社イリマス食品設立



会社外観