



有限会社 カネヤマツ司商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町197番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-4480	FAX	0135-23-4633
メ ー ル	zushi@dream.ocn.ne.jp	ホームページ	

赤穂の手塩を使用し自然の味を生かした製品作り

創業当時は、前浜産ホッケ、カレイ、オオナゴの燻製を主体として加工業を始めました。現在は、ニシンを主体に塩数の子、身欠ニシン、タラコ、干小女子等を製造しています。ニシン製品は年間を通して製造、干小女子は、近海で5～6月に獲れたものをすぐに釜茹でし天日で干し上げます。タラコは、近海産原料を、漁獲されたその日のうちに生のままで加工、赤穂の手塩のみで仕上げています。当社が大切にしているのは、代々引き継がれて来た技術を礎に、添加物は極力使用せず自然の味を生かした製品作り。衛生管理を徹底し、商品開発も積極的に行い、ご要望には迅速かつ柔軟に対応します。



身欠ニシン

左・250g / 右・1kg

アメリカ産ニシンを使用した本乾身欠ニシンです



干小女子

1kg

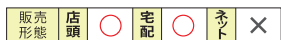
近海産干小女子が獲れる5～6月に製造、7月中には完売する人気商品です。赤穂の手塩のみで仕上げています



糠にしん

1箱5本入

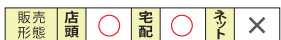
アメリカ産ニシンを使用。大型(5L)サイズ、低温熟成仕上げです



束身欠

1箱200g×20入

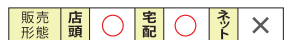
遠赤外線乾燥した身欠ニシンを200gの束にしています



塩数の子

左・400g / 中・右・500g

アメリカ産、アメリカ・カナダ産、オランダ産等の魚卵を使用。中～特大まで、各種サイズに対応できます



概要

代表者	代表取締役 関司 一幸
従業員数	22名(平成30年 10月現在)
取扱商品名	身欠にしん、糠にしん、塩数の子、天日干小女子
主要販売先	余市水産加工業協同組合、全国市場他
企業の沿革	昭和45年5月: 関司順一氏により開業 昭和60年10月: 有限会社カネヤマツ司商店設立



会社外観