



ダイシメ

糠塚水産株式会社

住 所	〒046-0021 北海道余市郡余市町浜中町165番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3230	FAX	0135-22-3286
メ ー ル	shop@daishime.jp	ホームページ	http://www9.ocn.ne.jp/~daishime/

■ 製品づくりに現在も息づく、余市町ニシン漁の伝統

ニシン千石場所の一つである余市町でのニシン漁から始まり、後にその加工を主体として100有余年、ニシンの歴史とともに歩んできました。創業以来、長年培った加工技術による、安全・安心かつおいしい加工品作りを目指しています。現在も、ニシンをベースとした製品をメインとし、スケソウダラ、小女子など、余市町前浜で水揚げされた資源を使った製品を加え、総数は30種以上に上ります。ギフトを中心としたネットショッピングの注文も増加しており、工場隣接の事務所内では直販も行っていきます。



魚体L×5尾入、魚体M×6尾入

新鮮なニシンを米麹と食塩でじっくり漬け込みました。ニシン漁の伝統を受け継ぐ味です

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



10枚入

脂の乗った大型ニシンを一夜乾燥。三枚割りにして、5枚ずつ真空包装にしています

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



塩数の子

ご購入用・ご家庭用(期間限定品)

アメリカ・カナダ産原料を使用。11月～12月の期間限定品となります。バリバリとした、数の子特有の歯ごたえを楽しめます。ご購入用500g(規格大)、ご家庭用500g(規格折)ともにご用意しています

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



400g

アメリカ・カナダ産原料を使用。塩抜きを済ませ、一本ごとに真空包装していますので、使う分だけ解凍できます。ご購入用にもおすすめです

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



ご購入用・400g

当社佃煮作りの原点。水揚げされたばかりの新鮮な原料を秘伝のたれで炊き上げました

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



松前三ツ巴

数の子たっぷり松前漬350g、海鮮松前漬300g、にしん親子漬350g

工場直販の素材をたっぷり使いました。松前漬好きにはたまらない、他にはない一品です ※単品もあります

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

概要	
代表者	代表取締役社長 糠塚 治
従業員数	29名(うち正社員8名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	1,900万円
取扱商品名	本仕込糠にしん、身欠にしん、塩かずの子、味付かずの子、天日干小女子、生炊しらす、積丹干、たら子、昆布
主な設備	冷凍・冷蔵庫(凍結5t、冷蔵500t)、除湿乾燥機3室、温風乾燥機1室、小女子自動煮釜21機、ボイラー12機、金属探知機3台
主要販売先	札幌中央水産(株)、築地魚市場(大)、青森中央水産(株)、石川中央魚市(株) 他
企業の沿革	明治35年:糠塚桃太郎氏により創業 大正11年6月:個人事業として水産加工業を始める 昭和27年3月:糠塚水産株式会社設立



会社外観