



# 有限会社 ヤマ平 藤平商店

|       |                            |        |              |
|-------|----------------------------|--------|--------------|
| 住 所   | 〒046-0024 北海道余市郡余市町港町15番地4 |        |              |
| 営業時間  | 午前7時30分～午後4時30分            | 定休日    | 日曜日          |
| T E L | 0135-22-3721               | FAX    | 0135-23-4585 |
| メ ー ル |                            | ホームページ |              |

## 100%余市町前浜産の鮮魚を使用した製品作り

近海で水揚げされた鮮魚の取扱を主体とし、市場等に卸しています。鮮度を最重要視するため、短時間での処理・出荷をモットーとし、熱を逃がしやすく出荷には木箱を使用。傷みにくいよう細心の注意を払います。加工品の原料も冷凍物は一切使用せず、すべて余市産としています。生食が可能な鮮魚を加工することで、より深い味わいに仕上げます。新鮮な原料にこだわり、頑固なまでに製造方法にもこだわった製品を、自信を持ってお届けします。



ぼたんえび

450g (20尾)

3月～11月が漁期の前浜産ボタンエビ。水揚げされてすぐに冷凍しています

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



真鱈粕漬

業務用

11月～3月にかけて前浜で水揚げされる真ダラを使用。贈答用は20切れ入りになります

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



真鱈粕漬

小売り用

保存する場合は要冷凍ですが、できるだけ生で味わってほしい一品です

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



甘えび

450g (30～35尾)

水揚げされてすぐの前浜産甘えびを冷凍しています

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



干し小女子

1パック1kg

5月～6月にかけての漁期のみ製造。店頭での小売りもしています。小女子販売ののほりが立つと、地元や小樽・札幌からもお客様がみえます

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



ほっけ粕漬

1枚 (300～350g)

前浜産ホッケを粕と塩のみで漬けました。ほかの調味料は使用せず、自然の風味が生きています

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

| 概要    |  |
|-------|--|
| 代表者   | 代表取締役 藤平 寿一                              |
| 従業員数  | 5名(うち正社員5名)〈平成30年 10月現在〉                 |
| 資本金   | 1,000万円                                  |
| 取扱商品名 | 鮮魚、冷凍加工品、粕漬等                             |
| 主な設備  | 超低温冷蔵設備                                  |
| 主要販売先 | 東京築地市場、札幌、名古屋、大阪                         |
| 企業の沿革 | 昭和38年：藤平貴氏により創業<br>昭和54年6月：有限会社ヤマ平藤平商店設立 |



会社外観