



北海道京食株式会社

住 所	〒046-0023 北海道余市郡余市町梅川町629番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜・祝日・休市日
T E L	0135-22-3210	FAX	0135-22-4580
メ ー ル		ホームページ	

「京食」の味を守りつつ、さらに北海道らしい製品を

北海道京食として平成25年設立、100%北海道産の原料を使用した製品を提供しています。主力商品は、鮭トバ、味付タコ、味付数の子などで、鮭トバ「一番干し」は、味付け後にチップで燻し、どなたにも食べやすいソフトタイプに仕上げ、他に類を見ない当社独自の風味となっています。味付タコ、味付数の子は、従来の製法を受け継ぎながら味に改良を重ね、「京食」としてのブランドが変わらぬ支持を得ています。今後も、「京食」として親しまれた味を守りつつ、道産の原料にこだわった製品をお届けします。



鮭とば「一番干し」

180g

北海道産鮭を使用。甘めに味付けし、子どもやお年寄りにも食べやすいソフトタイプです

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



鮭とばスモーク

180g

北海道産鮭を使用してチップでじっくりと燻した旨味・風味が楽しめます

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



味付かずの子

赤…一本羽、青…特選

当社を代表する製品として親しまれている「味付数の子」。改良を重ねて現在の味となっています

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



味付たこ

230g

従来と変わらぬ製法と味が固定客をつかんでいます

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



数の子松前漬

北海道浜中産猫足昆布を使用。数の子との相性がぴったりです

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



数の子わさび漬

数の子を山の幸と合わせました。酒の肴に、ご飯のおかずどうぞ

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 江本 隆樹
従業員数	17名(うち正社員12名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	100万円
取扱商品名	とば製品、味付たこ、味付かずの子
主要販売先	道内・外量販店、道内市場
企業の沿革	平成25年5月：北海道京食株式会社設立



会社外観