



有限会社 竜宮城 渡辺商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町204番地5		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	土曜日
T E L	0135-23-6526	FAX	0135-23-2847
メ ー ル	ryuuguu@agate.plala.or.jp	ホームページ	https://www.sake-toba.com/

道産秋サケの旨味を凝縮した手づくりのトバ

余市町前浜産の原料を主体とした鮮魚店から始まり、現在は一夜干し・漬魚のほか鮭トバを製造しています。元来アイヌの保存食であった鮭トバは、余市町内での製造者は減りつつありますが、当社では食べやすくソフトにし、希少部位を燻製にするなどの商品開発も行っています。原料は、川に上る前の脂の乗った秋鮭(道産)を使用。生産過程において、すべて手作業で行っていることから時間は要しますが、安心・良質な製品づくりを可能にしています。



鮭とば(ブレインのみ)

ロング250g、500g、カット250g、500g

熟練作業員の手作業で丁寧に仕上げたソフトな鮭とばです。ショートは約15cm、ロングは鮭そのままのサイズです。ご購入やお土産、ご家庭でお使いください。

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



鮭とば(ブレイン・コショウ)

ショート250g、500g

食べやすく約3～5cmにカットしてあります。ご家庭やホームパーティーなど、どのような場面でもお手軽にお楽しみいただけます。

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



鮭とば(ブレイン・コショウ)

ジャーキー250g、500g

薄くスライスした鮭の身を味付けし乾燥致しました。まるでビーフジャーキーを連想させる食感はお酒のお供に最適です。

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



鮭とば(ブレイン・コショウ)

ソザ200g、400g

脂の乗った鮭のハラスのみを使い5mmほどにそぎ切っています。柔らかく食べやすい一品に仕上げています。

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



珍味

干しガレイ300g、600g、鮭とば300g、600g

前浜産の素材にローラーを掛けて柔らかくした上品な味わいの珍味です。お好みで醤油や南蛮マヨネーズなどを付けてお召し上がり下さい。

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

※ 鮭の形状は部位や時期によって変わる場合があります

概要	
代表者	代表取締役専務 渡辺 晴彦
従業員数	13名(うち正社員3名)(平成30年 10月現在)
資本金	300万円
取扱商品名	一夜干し(宗八・ナメタなど)、珍味(鮭とば・干しガレイ・鱈とば)、漬魚(鱈粕など)
主要販売先	札幌中央卸売市場、カネシメ高橋水産(株)
企業の沿革	昭和18年5月:渡辺彦蔵氏により鮮魚店として創業 昭和61年9月:渡辺二彦氏により水産加工食品の製造・販売を開始 平成3年4月:有限会社竜宮城渡辺商店を設立 平成8年7月:渡辺晴彦氏が代表取締役専務に就任



会社外観