

高品質紅鮭のエキスパート「エヌケン」



CORPORATION PROFILE

企業概要

商号	株式会社 塩釜水産食品
所在地	宮城県塩竈市新浜町三丁目29番7号
設立	1983年4月30日 (1949年10月設立の塩釜水産加工業協同組合より製造と営業部門を独立し設立)
代表者	岩崎 務
資本金	20,000千円
事業内容	水産物の加工及び販売業
取引銀行	七十七銀行塩釜支店
役員数	5名
従業員数	42名(2014年12月末現在)

施設概要 (塩釜水産加工業協同組合 共同利用施設)

第一工場 (1974年10月建設)	
敷地面積	3,880㎡
延床面積	2,300㎡
冷凍設備	冷蔵倉庫 2,600t (保税蔵置場) 凍結能力 凍結庫3室 15t/日 チルド室 20t
加工設備	生処理及び塩蔵加工ライン 15t/日 鮭フレーク生産ライン 8t/日 切身生産ライン 2t/日 深絞り包装機械 1基

HACCP対応新工場 (2014年11月竣工) 所在地 塩竈市新浜町三丁目11番20号

敷地面積	7,582.96㎡
建築面積	3,384.06㎡
延床面積	3,957.86㎡
冷凍設備	冷蔵倉庫 2,200t チルド室 100t 凍結能力 凍結庫2室 15t/日 トンネルフリーザー 5t/日
加工設備	解凍室 4室 18~36t/日 鮭フレーク生産ライン 12t/日 切身生産ライン 8t/日 焼魚生産ライン 2t/日

深絞り包装機械 切身用・フレー用各1台

セキュリティー テレビカメラによる24時間監視システム(Web機能付)

除害施設 排水処理設備 50t/日





株式会社 塩釜水産食品

〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町3丁目29番7号

TEL 022-364-3181(代) FAX 022-364-3191

E-mail:sk-main1@corp.odn.ne.jp

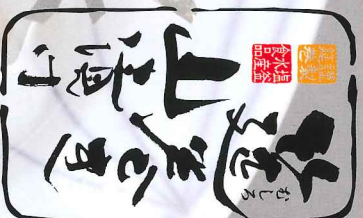
塩紅鮭切身 おしろ 筵巻き山漬け

- 真空パック個包装
- 電子レンジ調理対応



最上級のロシア産を使用した、昔ながらの新巻鮭製法の逸品。

ロシア、カムチャッカと千島列島の沖合で日本船が流し網で漁獲した紅鮭は、古くから最上級の鮭として知られていました。本品はロシア船が日本船と同様に漁獲した紅鮭を原料とし、日本古来の伝統製法である「筵巻き山漬け(筵を用いた塩蔵法)」に丹念に塩漬けたもので、稲わら筵の持つ優れた特性を活かし脂のつた紅鮭の旨味を存分に引き出したこだわりの逸品です。



塩紅鮭切身「筵巻き山漬け」(辛口)

内容量:1切(約70g) 入数:10/パック×6台
JANコード:4964085217714

内容量:2切(約120g) 入数:10/パック×4台
JANコード:4964085217721

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)
保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後10℃以下でDAY+6日



塩紅鮭切身「筵巻き山漬け」(中辛)

内容量:1切(80g以上) 入数:10/パック×6台
JANコード:4964085217516

内容量:2切(140g以上) 入数:10/パック×4台
JANコード:4964085217523

原料原産地名:ロシア産(定置網)
保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後10℃以下でDAY+6日



塩紅鮭切身「筵巻き山漬け」(甘口)

内容量:1切(約75g) 入数:10/パック×6台
JANコード:4964085217615

内容量:2切(約130g) 入数:10/パック×4台
JANコード:4964085217622

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)
保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後10℃以下でDAY+6日

調理はかんたんです！

袋から出して、
ケトル等でそのまま
焼いてください。



電子レンジでも簡単に調理できます。
500Wより多
機種により多
少調理時間が
異なります。
1分30秒前後
袋表面のローラーの
部分の線まで切って、
レンジで加熱します。

商品のご案内

ハイグレード

紅鮭フライ

- 北洋沖獲り
- 筵巻き山漬け



脂質10%以上の極上品質、北洋沖獲り紅鮭フライ。

古くから、カムチャツカ半島と千島列島の沖合いで獲れた紅鮭は「本ちゃん」と呼ばれ、最高の鮭という称号を与えられました。本品は、そのなかでも最良の漁場で、最良の時期に日本船同様の流し網でロシア船が漁獲した紅鮭のみを厳選して使用。脂質10%以上の極上紅鮭を、程よい塩加減で加工した自慢の美味しさをご賞味いただけます。また、日本古来の製法で丹念に塩漬けた「筵巻き山漬け(筵を用いた塩蔵法)」の頭付フライは、箱わら筵の持つ優れた特性を活かし、沖獲り紅鮭の旨味を十分に引き出したこだわりの逸品です。



定塩紅鮭 北洋沖獲りフライ(中辛)

内容量:5kg(4~5枚) 入数:5kg×2台

JANコード:4964085010018

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年



塩紅鮭フライ

「筵巻き山漬け・頭付」(甘口)

内容量:5kg(5~6枚) 入数:5kg×2台

JANコード:4964085217653

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

塩紅鮭フライ

「筵巻き山漬け・頭付」(辛口)

内容量:5kg(5~6枚) 入数:5kg×2台

JANコード:4964085217769

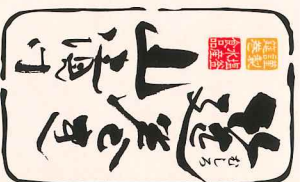
原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

※パッケージの形状、デザイン等を予告なく変更する場合がございます。

ギフト商品

- 筵巻き山漬け切身各種
- 紅鮭ソシジ(パック詰合せ)
- 漬け魚詰合せ



塩紅鮭「筵巻き山漬け」一尾姿切身 技(中辛)

商品内容:一尾分切身4分割包装(●●●)・L・LL・3L)

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

●●●(1.7~1.8kg)	JANコード:49664085217363
L(1.9~2.2kg)	JANコード:49664085217356
LL(2.3~2.6kg)	JANコード:49664085217349
3L(2.7~3.0kg)	JANコード:49664085217332

入数:各5入



※パッケージの形状、デザイン等を予告なく変更する場合がございます。

ロシア、カムチャッカと千島列島の沖合いで日本船が流し網で漁獲した紅鮭は、古くから最上級の鮭として知られていました。本品は、ロシア船が日本船と同様に漁獲した紅鮭を原料とし、日本古来の伝統製法である「筵巻き山漬け(筵を用いた塩蔵法)」にて丹念に塩漬けたもので、船わら筵の持つ優れた特性を活かし、脂ののった紅鮭の旨味を存分に引き出したこだわりの逸品です。



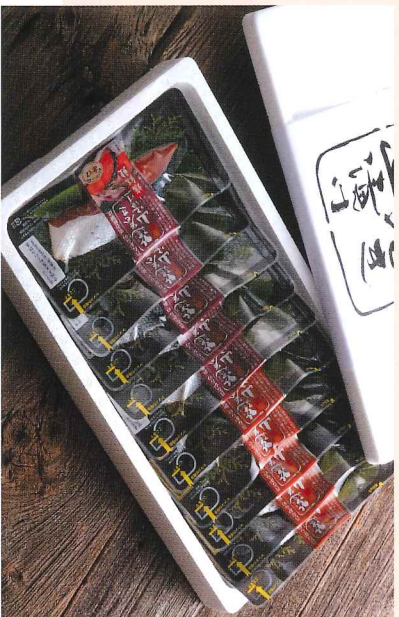
塩紅鮭「筵巻き山漬け・頭付」半身姿切身(中辛)

商品内容:半身分切身2分割包装(約850g)

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

JANコード:49664085287373 入数:5入



塩紅鮭「筵巻き山漬け」切身(甘口・辛口)詰合せ

商品内容:甘口約75g×5/パック・辛口約70g×5/パック

原料原産地名:ロシア産(沖獲り流し網)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

JANコード:49664085317643 入数:4入



お茶漬けに最適な腹身の辛口タイヌ、おにぎりや海苔巻きに最適な背の部分の辛口タイヌ、お弁当向けの甘口タイヌ。食の用途別に、3種類の紅鮭の旨味を詰め合わせにしました。電子レンジ対応ですので調理もお手軽。宮城県産品評会において「県議会議長賞」受賞の逸品。

紅鮭ソシジ(パック詰合せ)

商品内容:私のお弁当4/パック・ほくのおにぎり3/パック・おとうさんのお茶漬3/パック 各2切(80g)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

JANコード:49664085374851 入数:10入



粕漬、西京みそ漬ともに相性の良い魚を厳選し、ひと切れづつ丁寧に漬け込んだ逸品漬け魚の詰め合わせ。酒粕は地元酒蔵の本粕を使用。紅鮭はもちろん、目抜、吉次、銀鱈、メロについても選り抜いた特別の原料を使用しております。風味を逃さない真空パック包装でお届けします。

漬け魚詰合せ「とっとちゃん行進曲」

商品内容:粕漬(紅鮭・目抜・吉次)各90g×2/パック 西京みそ漬(銀鱈・メロ)各90g×2/パック

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年

JANコード:49664085664204 入数:10入

塩紅鮭の逸品「筵巻き山漬け」をはじめ、味自慢のギフト商品を取り揃えました。

スヌートパック シリーズ

- ガス充填包装/パック
- 真空包装/パック

シユース商品は全て
開封が簡単にできる
「スヌート」

次世代の売場は、販売ロスの減少から始まる!

スヌートパックの『ガス充填包装』商品なら、賞味期限のお悩みも
“スヌート”に解決。期限切れによる値引き販売、見切り販売
も減少できます。平台に激盛りする場合も荷崩れなく
効率の良い陳列が可能。多段ケースについても
下段は元より、中段、上段にもワツチシ
“スヌート”な陳列を実現します!



銀鮭切身のパック例
ロシア産(甘塩仕立)



紅鮭切身のパック例
延寿き山漬け(辛口・甘口)



銀鮭切身のパック例
チリ産(甘口)

切身スヌートパック(ガス充填包装)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後100℃以下でDAY+6日

紅鮭切身	内容量:2切	入数:12/パック×4台
紅鮭切身	内容量:4切	入数:30/パック×2台
銀鮭切身	内容量:2切	入数:12/パック×4台
銀鮭切身	内容量:4切	入数:30/パック×2台
トラウト切身	内容量:3切	入数:12/パック×4台



銀鮭塩焼きのパック例
ロシア産(甘塩仕立)



紅鮭塩焼きのパック例
ロシア産(甘口)



紅鮭塩焼きのパック例
北海道産(辛塩)

焼き魚スヌートパック(ガス充填包装)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後100℃以下でDAY+14日

紅鮭塩焼き	内容量:1切	入数:12/パック×4台
紅鮭塩焼き	内容量:2切	入数:12/パック×4台
銀鮭塩焼き	内容量:1切	入数:12/パック×4台
銀鮭塩焼き	内容量:2切	入数:12/パック×4台

ここで紹介する商品はほんの一例です…

魚種、グレード、量目、荷姿はもちろん、小売価格に合わせた
オーダーも可能。焼き魚等の加熱調理品については、味付け
その他のご要望にも対応可能です。

面の売場から立体的売場へ… パック対応真空パックで実現する3D販売!

パックに対応したスヌートパックなら、限られたスペースでの効率の良い販売が
可能です。多段ケース中段・上段での多品種による数量販売も狙い目。また、真
空包装(スキンパック)ならではの立体的な高級感により、中段・上段での陳列に
アクセントを演出できます。

焼き魚スヌートパック(真空包装)

保存方法:要冷凍(-18℃以下) 賞味期限:1年
※温度変更後100℃以下でDAY+14日

紅鮭塩焼き	内容量:1切	入数:10/パック×6台
銀鮭塩焼き	内容量:1切	入数:10/パック×6台

調理もかんたんです!
真空包装商品は
電子レンジで簡単に
調理できます。

塩焼きのパック例
北海道産(辛塩)
ロシア産(甘塩仕立)

