

信



三陸 石巻、漬け魚ひとすじ。

味噌

酒粕

西京

+

塩

あたりまえのものを使って
素材の本当のおいしさを活かす。
カネシンの漬け魚は塩づかいが決め手です。

株式会社カネシンは、宮城県石巻市の漬け魚専門の水産加工業です。
伝統的な製法と職人の技術力を大切にしながら
時代のライフスタイルにあった商品開発を続けています。

公式ホームページ



オリジナル商品や共同開発の企画もご相談ください。
ENJOY SEAFOOD | KANESHIN



株式会社 カネシン

〒986-0028 宮城県石巻市松並1-4-2
TEL / 0225-93-1303 FAX / 0225-93-1370

<https://www.n-kaneshin.co.jp>

資料ダウンロード



22

太平洋を一望できる港町、宮城県石巻市。

三陸・金華山沖は、豊かな海の幸に恵まれた世界三大漁場のひとつです。

株式会社カネシンは受け継がれてきた伝統の味を大切に、
上質な魚にこだわり一尾一尾丁寧に職人の手によって漬け魚へ加工しています。



カネシンの漬け魚のこだわりは魚本来のおいしさを漬けだれと技術で際立たせること。
味はもちろん、焼き上がりの美しさまで考えて職人たちが一枚一枚丁寧に仕上げています。

商品詳細・ラインナップにつきましては営業担当にお問合せください。



<https://www.n-kaneshin.co.jp>



| | |
|------|---|
| 称号 | 株式会社 カネシン |
| 設立 | 昭和52年10月25日 |
| 代表者 | 代表取締役 中野 賢二 |
| 資本金 | 25,000,000円 |
| 従業員 | 20名 |
| 本社工場 | 〒986-0028 宮城県石巻市松並1-4-2 TEL:0225-93-1303 FAX:0225-93-1370 営業時間 9:00 ~ 17:00 (水・日・祝定休) |