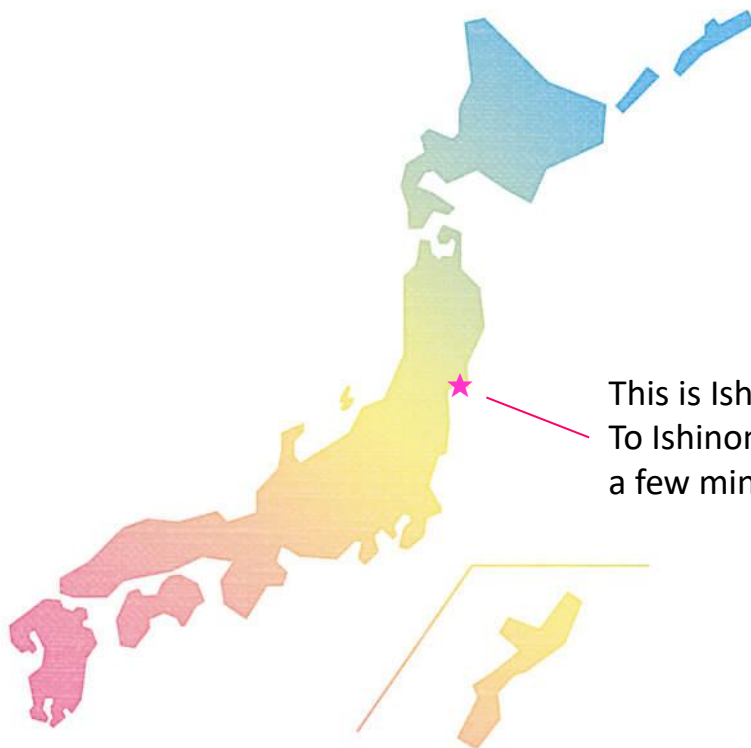


Ⓜ East Japan Foods Co.,Ltd.

商品のご案内



This is Ishinomaki.
To Ishinomaki Fish Market
a few minutes by car!

東日本フーズ株式会社

East Japan Foods Co., Ltd.

If you have any doubts, Please feel free to ask me !

〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30

TEL: 0225-94-8377 FAX: 0225-94-8371



会社概要 – Company Profile –

弊社は、北海道から三陸沿岸で漁獲された新鮮な魚や貝類を寿司ネタや惣菜などに加工している食品メーカーです。

徹底した衛生管理により、安全で美味しい高品質な商品を作り続けております。

また海外の魚介類においても積極的な商品開発を行っています。寿司ネタ以外にも、冷凍技術を活用し、季節にあわせた炊き込み飯、冷凍寿司などの開発を進め、商品化、販売をしております。



社名	東日本フーズ株式会社
所在地	〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南四丁目3番30号
TEL	0225-94-8377
FAX	0225-94-8371
URL	http://www.hfoods.jp/
E-mail	office@hfoods.jp

設立	1991年 3月5日 (平成3年)
資本金	7,500万円
年商	42億52百万円 (令和5年3月決算)
決算期	3月
従業員数	108名 (令和5年3月現在)

代表取締役社長 佐藤 俊一

事業内容 寿司ネタ・刺身類の加工、及び販売
近海・輸入冷凍魚貝類の加工、及び販売
冷凍米飯商品の加工、及び販売

認証取得 ISO9001 HACCP&GMP



FSS17318 HACCP 679422
Manufactured/Produced under a BSI certified HACCP & GMP system

沿革 – Company History –



信頼の技術で
素材本来の美味しさを
お届けする

- | | |
|-----------|----------------------|
| 1991年 3月 | 東日本フーズ株式会社 設立 |
| 1994年 5月 | 自社工場 建設・稼働 |
| 2002年 3月 | 中国産 寿司ネタ製品 輸入開始 |
| 2002年 12月 | 本社第二工場増設完成、稼働開始 |
| 2004年 5月 | 国際品質規格 ISO9001認証取得 |
| 2008年 7月 | 本社・商品開発室、品質管理室新設 |
| 2008年 12月 | ベトナム工場 寿司ネタ製品 委託貿易開始 |
| 2011年 3月 | 東日本大震災にて工場全壊 |
| 2011年 8月 | 本社工場 50%稼働 |
| 2011年 10月 | 本社工場全面稼働 |
| 2018年 3月 | HACCP&GMP 認証取得 |



商品カテゴリ

1

寿司ネタ・刺身
生食用商品

主に回転寿司、居酒屋、レストラン、宿泊施設、量販店デリカ向けのスライス商品、海鮮丼具材etc。



2

冷凍米飯

寿司ネタ加工技術、凍結技術を活かし、解凍するだけの本格冷凍押し寿司。

3

惣菜用
加熱商品

一般的なアジの開きから、前浜品の「カナガシラ」などの変わり種まで、天ぷらや唐揚げ・フライなどでご活用いただける加熱用商品。



商品のご案内

寿司ネタ・刺身



寿司種・刺身・冷凍寿司の専門メーカー

東日本フーズ株式会社

営業部 首藤 綾子(しゅとう あやこ)

〒986-0042 宮城県石巻市鹿妻南4-3-30

TEL : 0225-94-8377 FAX : 0225-94-8371

Mobile : 080-5731-3098 E-mail : a-shuto@hfoods.jp



Product information



ほたて貝柱

北海道オホーツク海、青森県噴火湾のほたてをメインに加工しております。
 弊社紫外線解凍機を使用することでホタテのうま味を逃がさないように解凍。開き加工後、直ぐに急速冷凍機で凍結しており、解凍後もほとんどドリップがでず、ほたて貝柱本来の旨みご賞味いただける商品です。



- ▶ 原産地—青森県
- ▶ 加工地—宮城県石巻市、岩手県、北海道、ベトナム(製品により要確認)
- ▶ 「ハーフ」商品は、1つの貝柱から2枚スライス(2貫取り)加工をした商品です。
- ▶ 炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	1枚あたり	荷姿
3S 20枚	< 約 20g >	15 pc × 2合
4S 20枚	< 約 16g >	20 pc × 2合
5S 20枚	< 約 12g >	24 pc × 2合
6S 20枚	< 約 10g >	24 pc × 2合
3Sハーフ 20枚	< 約 10g >	24 pc × 2合
4Sハーフ 20枚	< 約 8g >	24 pc × 2合
5Sハーフ 20枚	< 約 6g >	30 pc × 2合
4Sハーフカット 20枚	< 約 8g >	30 pc × 2合



Product information



酒蒸し風&味付け蒸しほたて

「酒蒸し風ほたて」は、ほたて本来の旨みと味わいを極力残すよう薄味に、「味付け蒸しほたて」は醤油ベースのタレで味付けしました。双方、秘伝のタレが絶妙にマッチした商品となっており、寿司や海鮮丼として、また、そのまま小鉢に盛り付けて、居酒屋のお通しなどにもおすすめです。



- ▶ 加工地—宮城県石巻市
- ▶ 青森県陸奥湾産のほたてを使用しております。
- ▶ 開き加工なしのホールのトレー盛り、袋詰めのパッケージも可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	1枚あたり	荷姿
酒蒸し風ほたて	200g (20枚)	< 約 10g >	20 pc × 2合
味付け蒸しほたて	200g (20枚)	< 約 10g >	30 pc × 2合



Product information



ツブ貝

ツブ貝を現地より買付し、弊社独自の製造工程より
 1粒1粒丁寧に塩で揉み、ほどよい食感に仕上げ
 ました。噛めば噛むほど、貝の甘みと磯の風味
 を感じられます。1枚あたり4g～10gまで
 各種サイズお取扱いがございます。お刺身の
 盛り合わせ等の一品、お寿司としてご賞味ください。



- ▶ 原産地—イギリス・フランス・ロシア・アイルランド・カナダ・北海道産の原料を併用。
- ▶ 加工地—宮城県石巻市、ベトナム(製品により要確認)
- ▶ 炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
ツブ貝スライス	80 g (20枚)	80 pc
	100 g (20枚)	100 pc
	120 g (20枚)	100 pc
	160 g (20枚)	50 pc
	200 g (20枚)	50 pc
ツブ切り落とし	500 g	20 pc



Product information



天然ひらめ

水温が低い三陸で育った天然のひらめは、コシが強く身質がしっかりしているのが特徴です。石巻市の前浜で漁獲された新鮮なひらめを漁期に集中して17ロースンで加工しております(7gスライス)。そのままスライスした商品に加え、北海道の真昆布でめめ、旨みが凝縮した上品な味わいの“昆布め”もございます。



- ▶原産地—三陸南部沖
- ▶加工地—宮城県石巻市、岩手県
- ▶量目変更(6～15g)、炙り加工や味付け加工も可能ですので、都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
天然ひらめスライス	70 g (10枚)	60 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
昆布めスライス	70 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	30 pc × 2合
炙りスライス	100 g (10枚)	30 pc × 2合
漬けスライス	100 g (10枚)	30 pc × 2合



Product information



アトランティックサーモン (1フローズン)

ノルウェー産のアトランティックサーモンを生鮮空輸便にて日本へ搬入し1フローズン加工をしております。細胞壊さないよう急速凍結をし、生(チルド)原料ならではの鮮度とサーモンの甘みを感じられる一品です。ニーズにより各サイズ(グラム調整)が対応可能です。寿司ネタ、刺身、海鮮丼、カルパッチョなど幅広くご利用いただけます。



- ▶原産地—ノルウェー(養殖)
- ▶加工地—宮城県石巻市
- ▶量目変更(8~15g)、スライスサイズの調整可能です。都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
アトランティックサーモン スライス (生アトラン)	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
	120 g (10枚)	40 pc × 2合
	160 g (20枚)	30 pc × 2合
	200 g (20枚)	30 pc × 2合
	240 g (20枚)	20 pc × 2合



Product information



アトランティックサーモン(ハラス商品)

アトランティックサーモンのハラス部分のみを使用し、寿司ネタ加工しました。脂がのっており、回転寿司で大人気の商品です。

トロサーモン、焼きサーモン、揚げサーモンの3種類。揚げサーモンは、皮目を揚げており、香ばしさとパリパリとした食感をお楽しみいただける一品となっております。



▶原産地—ルウェー、チリ、イギリス、フランス、デンマーク、他など併用(養殖)

▶加工地—ベトナム



規格	規格	荷姿
トロサーモンスライス	140 g (20枚)	50 pc
	180 g (20枚)	50 pc
	260 g (20枚)	40 pc
サーモンハラス焼きスライス	160 g (20枚)	50 pc
サーモンハラス揚げスライス	160 g (20枚)	50 pc
	200 g (20枚)	50 pc
	280 g (20枚)	30 pc



Product information



たこ

北海道の寒い海で身が締まったミスタコを使用しております。ブランチング処理を施した“煮たこスライス”と、瞬間ブランチングにより生の食感を生かした“生タコスライス”。また、皮目・吸盤を香ばしく炙った“炙りタコスライス”の3種。お刺身・お寿司はもちろんですが、カルパッチョなどのサラダにもご活用いただけます。



- ▶ 原産地—北海道
- ▶ 加工地—宮城県石巻市
- ▶ 量目変更(8~15g)、スライスサイズの調整可能です。都度ご相談ください。



規格	規格	荷姿
煮タコスライス	160 g (20枚)	30 pc × 2合
	200 g (20枚)	25 pc × 2合
生タコスライス	160 g (20枚)	25 pc × 2合
	200 g (20枚)	25 pc × 2合
炙り生タコスライス	80 g (10 枚)	50 pc × 2合



Product information



金目鯛(季節商品)

鮮やかな朱色の金目鯛を湯引きスライスした商品です。鮮度の良い赤みがかった白身で、クセもなく、鮮やかな色合いが目をはびます。そのままスライスした商品に加え、北海道の真昆布で〆、旨みが凝縮した上品な味わいの“昆布〆”、香ばしく皮目を炙った“炙り金目鯛”もごさいます。



▶加工地—宮城県石巻市

▶クック諸島産の原料を使用しております。

銚子産釣り金目鯛もスポットにて販売をしておりますが、生鮮原料にて都度納期、価格相談となります。



規格	規格	荷姿
湯引きスライス	70 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
昆布〆スライス	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合
炙りスライス	80 g (10枚)	40 pc × 2合
	100 g (10枚)	40 pc × 2合

Product information

お刺身キット

お刺身盛り合わせ用などにご活用いただけるキット商品です。スライス加工する必要がなく、どなたでも簡単に盛り合わせができるため、バックヤードでの作業効率アップが見込める商品です。下記以外にも、魚種も多数取り揃えており、バリエーション豊富なラインナップとなっており、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。



- ▶ ほたて貝柱4枚×8
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ほたて貝柱5枚×5
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ほたて貝柱4枚×6
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ほたて殻盛り6枚×4
- ▶ 北海道産
- ▶ 15入×2合



- ▶ 赤貝4枚×8
- ▶ 中国産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 煮たこ4枚×8
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 煮たこ4枚×6
- ▶ 北海道産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ホッキ貝4枚×8
- ▶ カナダ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ホッキ貝4枚×6
- ▶ カナダ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 赤貝4枚×6
- ▶ 中国産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ツブ貝4枚×8
- ▶ ヨーロッパ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ツブ貝4枚×6
- ▶ ヨーロッパ産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 天然ひらめ4枚×8
- ▶ 三陸産
- ▶ 20入×2合



- ▶ 天然ひらめ4枚×6
- ▶ 三陸産
- ▶ 20入×2合



- ▶ いかサーモン大葉巻5枚×5
- ▶ 中国産他
- ▶ 20入×2合



- ▶ トラウト8g 4枚×8
- ▶ 丹産
- ▶ 20入×2合



- ▶ トラウト10g 4枚×6
- ▶ 丹産
- ▶ 20入×2合



- ▶ アトラン12g 4枚×6
- ▶ ルウエー産
- ▶ 20入×2合



- ▶ アトラン10g 4枚×6
- ▶ ルウエー産
- ▶ 20入×2合



- ▶ ソデイカ10g 4×6
- ▶ フィリピン産
- ▶ 20入×2合

Product information

セット商品

ワントレーでお好きな組み合わせのセット商品や、キットを製造可能です。使用シーンにあわせてご活用いただける商品ですので、多様性がある商品です。受注生産品となりますので、都度組み合わせや発注ロット数をご相談の上、対応させていただきます。

◆セット例



アカイカ食べ比べセット

生食用の赤いかスライスを独自の製法にて15年以上販売・加工している当社より味付け商品を加えた『食べ比べ商品』のご案内です。ノーマル品と柚子の効いた塩味と醤油味味付け品、炙り、昆布〆5種類のキット製品です。

近海三陸セット

三陸産原料のみを使用した「三陸産セット」です。【セット内容】：酒蒸しほたて、するめいか、生たこ、ひらめ、銀鮭。セット内容は時期により都度確認となりますので、別途お問合せください。



サーモンづくしセット

【セット内容】：アトランティックサーモン、炙り銀鮭、トロサーモン、揚げハラス。セット内容は時期により都度確認となりますので、別途お問合せください。



貝づくしセット

【セット内容】：ツブ貝、ホッキ貝、ほたて貝柱、トリ貝。内容は時期により都度確認となりますので、別途お問合せください。

Product information

チューブ商品

チューブ商品各種は、海鮮丼、軍艦、小鉢、サラダトッピングなど、使用シーンにあわせてご活用いただける商品です。



味付けメカブイカ



Pc/240g
三陸産のメカブにするめいか・ツブ貝・昆布等を白だしベースの調味液と合わせました。海鮮丼・軍艦用におススメです。



いわし胡麻醤油漬け



Pc/200g~250g
三陸産のいわしを使用し、香ばしい胡麻と醤油で味付けしました。無添加加工。



海鮮サラダ



Pc/300g
いか、ホッキ貝、ホタテヒモ、数の子等を独自の調味料に合わせた商品です。海鮮丼・軍艦・巻き寿司におススメです。



味付けサーモンたたき



Pc/300g
アトランティックサーモンのハラスを使用し、白だしと醤油の2種類で味付けしました。軍艦、海鮮丼、手巻寿司具材、小鉢、おにぎり具材とバリエーション豊富でメニューの幅が広がります。

Product information

巻芯(巻き寿司・手巻きetc)

細巻から太巻きまで、冷凍のまま簡単・綺麗に巻けるので、使用シーンにあわせて、お好きな具材とあわせて、巻き寿司ができます。下記は一部となり、お客様のニーズでオンデマンドで製造するケースが多いため、都度試作等お問合せください。



ツブ貝巻芯

ツブ貝を原料とした巻芯です。

- ▶加工地 ーベトナム
- ▶原料 ーイギリス・カナダ、フランス、他



アカイカ巻芯

アメリカオオアカイカを原料とした巻芯です。

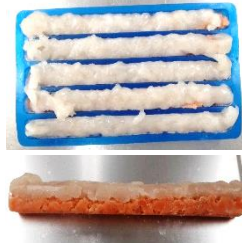
- ▶加工地 ー自社
- ▶原料 ーペルー、チリ、他



海鮮巻芯

イカ・サーモン(二層式)

- ▶加工地 ー日本
- ▶原料 ールウェー、チリ、他、



海鮮巻芯

イカ・タコ・サーモン

- ▶加工地 ー自社
- ▶原料 ー北海道、ペルー、ルウェー、他



海苔巻きの方



①酢飯、のりを準備してください。



②全形のりの長いほうを横にして巻きすにセットします。



③酢飯100gを優しく全体敷き詰めます。



④お好みで大葉や玉子焼などの具材をセットします。



⑤冷凍状態の巻芯1本を写真のようにセットします。



⑥強く押し過ぎないように巻きます。




⑦そのまま自然解凍します。



⑧好みのサイズにカットし、盛り付けて完成です。17

Product information


加熱用商品

商品名	石巻産カナガシラ 尾付ファイル		
	<p>カナガシラはホウボウに似ている魚で、地元石巻にて通年漁獲されます。水深40mよりも深いところに生息し、小魚や甲殻類を捕食している小魚で名前の由来は頭が金属のように硬いところから(金頭)とつきました。天ぷら調理をした際に身がふっくら仕上がりに尻尾が赤色に仕上がる特徴があり、上品な旨みと甘みを味わえます。</p> <p>▶在庫数量につきましては、適宜お問合せください。</p>		
原産地	日本産（宮城）	加工地	ベトナム
規格	15g x 10枚	荷姿	40pc
	20g x 10枚		30pc
	30g x 10枚		25pc
	40g x 10枚		20pc



Product information

加熱用商品

商品名	北海道産真ホッケフライ	
	<p>■ 北海道産の良質な真ホッケ使用！ クセのない淡白な味わいの中にも、プリとした身からホッケ本来の旨味を感じられ、脂乗りもよくジューシー！サクサクの衣と合わさり、さらに美味しさは倍増！ ホッケをカットをしてからパン粉をつけているので、揚げた時に衣がサクサクに仕上がります。</p> <p>■ <簡単・便利> 揚げるだけ！ 180℃に熱した油で、約3分！ 揚げるだけの簡単調理で、出来立てのホッケフライの完成！1枚ずつバラバラに凍結されているので、必要な時に必要な分を使用できます。</p> <p>▶ 在庫数量につきましては、適宜お問合せください。</p>	
原産地	北海道産（国内加工）	
規格	500 g (10ヶ入)	10 p c × 2合



三陸浜から海の幸の贈り物

海鮮



ぶつかけ丼の具



三陸浜から海の幸の贈り物

海鮮ぶっかけ丼の具

あたたかいご飯にかけるだけで

本格的な海鮮丼が楽しめます。



新鮮な魚介類をふんだんに使用し、
当社独自の秘伝ダレで味付けした逸品。
魚介の中でも人気の高いサーモン、えび、ほたての3種類と、
姉妹品として三陸産の食材にこだわった銀鮭・ひらめ・たこの3種類、
合計6種類のラインナップ。

海鮮ぶっかけ丼の具を使った料理例

解凍後、そのまま小鉢に盛り付け「海の香」として、お豆腐にかけて冷奴、冷やし蕎麦・うどん・ソウメンなどに
かけても美味しく召し上がれます。



おいしいお召上がり方

大き目の茶碗に温かいご飯(1膳強:160g程度)盛り付けてください。解凍後、袋を開封し、そのまま「海鮮ぶっかけ丼の具」をかけて
お召し上がりください。甘目の味付けになっておりますので、お好みでわさび、大葉などの薬味やレタスのみじん切りを添えますと
パリエーション豊かに味をお楽しみいただけます。



お召上がり方法

自然解凍

常温にて約30分



温かいご飯にかけるだけ



お好みのトッピングで
さらに美味しく！

流水解凍

早く召し上がりたい方は、
水道水にひたして5~10分

お取扱いの 注意

- 冷凍庫(-18℃以下)で保存してください。ご家庭の冷凍庫は温度変動が大きいため、開封後は賞味期限内であっても、お早めにお召し上がりください。
- 一度解凍したものは、品質が著しく低下いたしますので、再凍結は絶対にしないでください。
- 解凍後は当日中にお召し上がりください。

[市販用・業務用] 海鮮ぶっかけ丼の具

簡単・便利—解凍して温かいご飯に掛けるだけで簡単に本格的な海鮮丼が楽しめます。人気の食材の3種(ほたて、えび、サーモン)と、三陸産の原料にこだわった3種(銀鮭・ひらめ・たこ)の合計6種。

イカ・メカブ・ツブいくら等の魚介類をベースに、甘みが特徴の白醤油を使用した弊社独自の秘伝タレで味付けしました。お子様からご年配の方まで幅広くお召し上がりいただける商品となっております。ご家庭で海鮮丼や酒の肴でお召し上がりいただくのは勿論の事、お中元やギフトなどの贈答品としても大変喜ばれる商品となっております。ギフトに対応した化粧箱入りのセットもございますので用途に合わせてご購入可能となっております。



種類	ほたて	えび	サーモン	たこ	ひらめ	銀鮭
JAN	4560 1237 66376	4560 1237 66369	4560 1237 66383	4560 1237 66451	4560 1237 66468	4560 1237 66444
パッケージ						
盛り付け例						

内容量	100 g	入数	50 pc x 2合
保存温度帯	-18℃ (冷凍)	加工地	宮城県石巻市
賞味期限	冷凍—製造日より365日 , 解凍—0日(当日中)		

Product information

[調理事例] ぶっかけ丼の具(各種)



そのままごはん…
海鮮丼



そのままのせるだけで…
軍艦



酒の肴、おかずの一品として…
小鉢もの



麺類にトッピングして…
海鮮素麺・冷うどん

ドレッシング替りや付け添えに



海鮮サラダ



納豆に



冷奴に



厚焼きに



練り物に