



株式会社丸石沼田商店

会社案内 補足資料



1. 丸石沼田商店の歴史

大正七年(1918年)創業。地元はもちろん大都市のお客様にも、**100年以上**焼ちくわをご愛用頂いています。昔ながらの「石臼搗り」の技術を継承し、ちくわを作り続けています。



高松宮殿下を案内する2代目沼田磯吉



天皇皇后両陛下(皇太子時代)を案内する3代目沼田吉蔵

【当社の歩み】

- 大正7年 初代 沼田磯吉が青森市で創業
- 昭和7年 他社に先駆け冷蔵庫を設置
- 昭和9年 秩父宮殿下 御台覧を仰ぐ
- 昭和20年 空襲により工場焼失
- 昭和21年 工場再興
- 昭和32年 高松宮殿下の御台覧を仰ぐ
- 昭和33年 製品優良につき農林大臣より表彰される
- 昭和52年 天皇皇后両陛下(皇太子時代)の御台覧を仰ぐ
- 昭和59年 3代目 沼田吉蔵が青森商工会議所会頭に就任
- 平成13年 4代目 沼田廣が社長に就任
- 平成29年 5代目 沼田祐寛が社長に就任
- 令和3年 HACCP認証取得



2. 丸石沼田商店の会社概要



【会社情報】

社名	株式会社丸石沼田商店
本社	青森市青柳2丁目12番10号
電話	050-3785-3945
創業	大正7年(1918年)9月
資本金	1,000万円
代表者	取締役社長 沼田祐寛
従業員	16名
認証	水産食品加工施設HACCP (FDA HACCP)

【社長ご挨拶】

いつも「さんじるし」の製品をご愛顧いただき有難うございます。

弊社は大正7年の創業以来100年以上にわたり、水産練製品の製造販売をいたしております。

特に主力は、牡丹焼き(ぼたんやき)と呼ばれる焼竹輪です。これは竹輪の皮のこげ目が牡丹(ぼたん)の花びらに似て大きくきれいに見えることから、誰言うことなく呼ばれるようになりました。

今後も味と品質にこだわり秘伝の技を発展継承させ、良い製品を皆様にお届けしたいと念願しています。



水産食品加工施設HACCP認定
一般社団法人 日本食品認定機構

3. 青森市と焼ちくわ

青森市では最盛期では20社以上の竹輪・蒲鉾のメーカーがありました。
1932(昭和7)年に発行された青森市の観光ガイド『吉田初三郎の鳥瞰図』では、
名産品として「焼竹輪」が紹介され、歴史的にも味・品質を物語っています。



1932(昭和7)年12月5日
青森市発行のガイド『吉田初三郎の鳥瞰図』

4. 弊社焼ちくわの特徴

弊社の焼ちくわは「ぼたん焼き」と呼ばれ、焼き目が綺麗でモチモチとした食感が特徴です。

①石臼搥り、②長い焼き炉、③厳選されたすり身によって作り上げられています

【伝統の石臼搥り】

創業以来、「石臼搥り」ですり身を仕上げています。約30分間搥り上げることにより、魚肉の繊維のキメが細かくなります。このひと手間をかけることにより、もっちりとした食感の美味しいちくわが出来あがります。



【厳選されたすり身】

弊社のすり身は、北海道近海とアラスカ沖で取れたスケソウダラを使用しています。社内基準のゲル強度をクリアしたすり身のみを使用し、魚本来の弾力と味を生かして作り上げることが出来ます。



【長い焼き炉】

青森の焼ちくわは、「牡丹焼き」と呼ばれています。これは竹輪の皮のこげ目が牡丹(ぼたん)の花びらに似て大きくきれいに見えることから、誰言うことなく呼ばれるようになりました。この牡丹の焼き目に、煮込んだ時の出汁がよく浸み込み、味わいを一層深めます。牡丹の焼き目を出すためには、石臼搥りはもちろん、22メートルもある焼き炉でじっくり焼き上げる伝統の技術が必要となります。



5. 焼ちくわへの思い

本当に美味しいちくわを届けたい。創業以来、この気持ちを変えずに作り続けています。お客様に「何これ！？うまいっ！！」の笑顔に出会える商品づくりを目指しています。そして、練り物の美味しさに気づいてもらい、業界全体の発展に貢献したいと考えています。

1. ちくわNight



ちくわの美味しさを知ってもらうため、定期的にちくわイベント開催。
野菜ソムリエ、飲食店とコラボレーションし、様々なレシピ提案をしています。

2. 小学校の社会見学



子供たちにちくわの美味しさを伝えるため、昔から工場見学を受入れています。年間約2,000人の子供たちに、焼きたてのちくわを食べてもらい、美味しい笑顔がたくさん頂いています。

6. お取扱い実績

弊社のちくわは決して安くありません。お客様に味と食感、品質をご納得いただき、お取扱いを頂いています。

1. 量販店

- 成城石井
- TSURUYA(長野)
- フードストアあおき 等

2. 飲食店

- 東京 お多幸 銀座店・新宿店 他
- 新橋 かま田
(ミシュランガイド東京2016年掲載店)
- 北新地 かさね
(ミシュランガイド大阪2017年掲載店)
- 大阪 うばら
(ミシュランガイド大阪2015年掲載店)

3. 学校給食(納入実績)

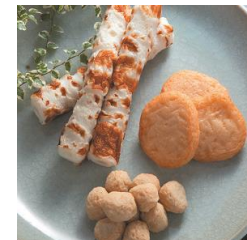
- 青森市
- 長野県
- 和歌山市 等



新橋 かま田



大阪 うばら



給食関連商品

7. お問い合わせ先

- 会社名 株式会社丸石沼田商店
- 担当者 取締役社長 沼田 祐寛(ゆうかん)
- TEL 050-3785-3945
- FAX 017-775-2656
- 携帯 090-5014-2724
- E-mail y.numata@m-numata.jp