

商品一覧



商品	国産しめさば (まろやか風味)	国産しめさば昆布メ (まろやか風味)	国産あぶり焼きしめさば (まろやか風味)	あじと3種の野菜の マリネ	しめさばかぶら漬け
規格	1枚/2枚	1枚/2枚	1枚/2枚	130g	1枚/2枚
特徴	国産さばを使用。 一晩じっくりと特製 調味酢に漬け込みました。	国産さばを使用。 一晩じっくりと特製 調味酢に漬け込み 昆布シートをのせました。	国産さばを使用。 一晩じっくりと特製 調味酢に漬け込み、表面を 炙り香ばしく仕上げました。	国産あじを使用。 酢漬けしたあじを一口大に カットし3種の野菜(玉ねぎ 人参、ピーマン)とマリネに しました。	国産さばを使用。 一晩じっくりと特製 調味酢に漬け込み野菜をのせて かぶら漬け風に仕上げました。
商品詳細					
梱包					

商品	小肌栗漬け	小肌酢漬け	しめにしん	にしんの酢漬け (カット済)【MSC原料】	しめにしん (カット済)
規格	5枚200g	4~5枚90g	1枚70~100g	2枚100g	1枚70~100g
特徴	東京湾で水揚げされた小肌を 使用し、特製調味酢に一晩じっ くり漬け込み、薬と一緒に 江戸前風に仕上げました。	東京湾で水揚げされた小肌を 使用し、特製調味酢に一晩じっ くり漬け込みました。 江戸前風に仕上げました。	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。 特製調味酢に数日間漬け込み 骨が気にならないよう 仕上げました。	MSC認証を取得した アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。特製調味酢に 数日間漬け、骨が気にならない よう仕上げてカットしました。	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。 特製調味酢に数日間漬け込み 骨が気にならないよう 仕上げ、カットしました。
商品詳細					
梱包					

商品	しめにしん (昆布メ)	しめにしん (昆布メ) (カット済)	しめにしん (あぶり焼き)	しめにしん (あぶり焼き) (カット済)	いかそうめん
規格	1枚70~100g	1枚70~100g	1枚60~90g	1枚60~90g	50g(2枚)
特徴	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。特製調味酢に 数日間漬け込み骨が気になら ないよう仕上げ、昆布シートを のせて仕上げました。	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。特製調味酢に 数日間漬け込み骨が気になら ないよう仕上げ、昆布シートを のせてカットしました。	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。特製調味酢に 数日間漬け込み骨が気になら ないよう仕上げ、表面を軽く 炙って香ばしく仕上げました。	アイスランド産の脂のりの良い にしんを使用。特製調味酢に 数日間漬け込み骨が気になら ないよう仕上げ、表面を軽く 炙り、カットしました。	岩手県で水揚げされた するめいかを使用。 細切りにして、1枚ずつ 食べやすく仕上げました。
商品詳細					
梱包					



商品	しめさんま	しめさんま (昆布メ)	しめさんま (あぶり)
規格	2枚80g	2枚80g	2枚80g
特徴	国産のさんまを使用。 北海道～三陸沖で漁獲された さんまを特製調味酢に漬け込み 仕上げました。	国産のさんまを使用。 北海道～三陸沖で漁獲された さんまを特製調味酢に漬け込み 昆布シートをのせ仕上げました。	国産のさんまを使用。 北海道～三陸沖で漁獲された さんまを特製調味酢に漬け込み 表面を炙って仕上げました。
商品詳細			
梱包			

おいしい酢め、 おいしい刺身

まろやかな酸味と、ふんわり甘味を感じる、当社自慢の酢締め。
しめさげをはじめ、新しい商品としてにしん、さんまが追加されました。
当社自慢のお酢を使用し、こだわりを持って作っているメ物シリーズです。

商品	味付き海鮮めかぶ汁
規格	70g×2
特徴	三陸産めかぶを使用 しています。 ダシを効かせた醤油タレで ごはんに合うよう仕上げました。
商品詳細	
梱包	



商品一覧



商品	国産寒さば みりん旨み干し	国産寒さば旨み干し	脂ののった さばみりん干し (骨取り)	脂ののった さば一夜干	脂ののった さば一夜干(骨取り)
規格	2枚240g	2枚240g	2枚180g	3切180g	2枚180g
コード	(212-2317)	(212-2316)	(212-2319)	(422-2314)	(212-2320)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	国産のさばを使用。ふわっと甘みのあるみりんを使用しふっくらと干し上げました。	国産のさばを使用。旨みがぎゅっと包み込まれるようふっくらと干し上げました。	脂ののったノルウェー産のさばを使用し、骨を取り、ふわっと甘みのあるみりんを使用しふっくらと干し上げました。	脂のりのいいノルウェー産のさばを使用し、フィーレにし塩味をつけてふっくらと干し上げました。	脂のりのいいノルウェー産のさばを使用し、骨取りフィーレにし、塩味をつけてふっくらと干し上げました。
商品詳細 梱包					

商品	脂ののった さばみりん干し切身	脂ののった さば切身(無塩)	北海道産さば一夜干し	北海道産塩さば(骨取り)	国産塩さば切身
規格	4枚240g	3切180g	4枚260g	3枚240g	4切240g
コード	(212-2319)	(423-2301)	(212-2321)	(024-2304)	(014-2325)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	脂ののったノルウェー産のさばを使用。切り身にし、ふわっと甘みのあるみりんを使用しふっくらと干し上げました。	脂のりのいいノルウェー産のさばを使用。1切当たり約60gの切り身にしました。	北海道産で水揚げされたさばを使用し、ふっくらとした一夜干しに、仕上げました。	北海道産で水揚げされたさばを使用し、骨を取り塩水につけて塩さばに仕上げました。	国産のさばを使用し、ほどよい塩味に仕上げ、食べやすいサイズにカットしました。
商品詳細 梱包					

商品	さば塩麹漬け	骨取り 国産寒さば一夜干し	しまほっけ一夜干し (半身干し)	脂ののったしまほっけ 一夜干し(切身)	しまほっけ開き干し
規格	2切240g	2枚200g	3枚210g	4切260g	2枚280g
コード	(435-2303)	(コード取得中)	(012-3510)	(012-3508)	(012-3511)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	脂ののったノルウェー産のさばをフィーレにし、塩麹に漬け込んで旨みをぎゅっと閉じ込めました。	国産のさばを三枚に下ろした後、腹骨と菜し骨を抜き、速凍外観で干し上げました。	アメリカ・ロシア産のしまほっけを半身にし、ふっくらと干し上げました。	アメリカ・ロシア産のしまほっけを切り身にし、うっすらと塩で味付けし、ふっくらと干し上げました。	アメリカ・ロシア産のしまほっけを開きにし、塩のみで味付け後、ふっくらと干し上げました。
商品詳細 梱包					

商品一覧



商品	北海道礼文産真ほっけ開き (特大)	北海道産真ほっけ一汐干し (腹骨取り三枚おろし)	北海道産真ほっけ開き	フライパンで焼く 真ほっけ塩麹漬け (腹骨取り)	北海道産真ほっけ みりん干し
規格	1枚300g	2枚160g	2枚400g	4枚220g	3枚150g
コード	(092-3505)	(212-3551)	(212-3501)	(014-3508)	(212-3537)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	北海道で漁獲した脂のりの 良い大型真ほっけを開き 遠赤外線乾燥機でじっくりと 干しあげました。	北海道で漁獲した脂のりの 良い真ほっけを3枚におろし、 腹骨を取って一汐干しに 仕上げました。	北海道で漁獲した脂のりの 良い真ほっけを開き加工し 塩のみで味付け後、遠赤外線 乾燥機で干しあげました。	北海道で漁獲した脂のりの 良い真ほっけを 塩麹漬けに仕上げました。	北海道で漁獲した脂のりの 良い真ほっけを みりん干しに仕上げました。
商品詳細 梱包					

商品	脂ののったあじ一夜干し (ノルウェー、アイル)	脂ののったあじ 一夜干し(骨取り)	国産真あじ開き	国産さんま開き干し	冷凍さんま
規格	4枚240g	3枚210g/4枚200g 3枚150g/7~9枚350g	3~4枚300g	5~7枚240g	2尾200g
コード	(212-0234)	(212-0203)	(212-0242)	(212-2612)	(013-2634)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	アイルランド産の脂のりの良い あじを三枚におろし、塩味を つけた後に遠赤外線乾燥機で ふっくらと干しあげました。	アイルランド産の脂のりの良い あじを骨をとり三枚におろし、 塩味をつけ、遠赤外線乾燥機 でふっくらと干しあげました。	国内で水揚げされた真あじを 開きにしました。遠赤外線 乾燥機でふっくらと 干しあげました。	国内で漁獲されたさんまを 無頭の開きにし、塩味を つけた後、遠赤外線乾燥機で ふっくらと干しあげました。	さんまを丸ごと楽しめるよう 頭から尻尾までそのまま冷凍 しました。
商品詳細 梱包					

商品	塩さんま	北海道産塩さんま(冷凍)	三陸産塩さんま (110尾サイズ)	パクッとさんま
規格	4尾260g	2尾200g	4尾260g	4枚120g/8枚240g
コード	(014-2676)	(014-2671)	(212-0234)	(014-2672)
賞味期限	180	180	180	180
特徴	国内で水揚げされたさんまを 頭と内臓を取り、塩味をつけて 仕上げました。	北海道産のさんまを使用。 塩でシンプルな味付けに 仕上げました。	三陸沖で漁獲されたさんまを 使用。塩でシンプルな味付けに 仕上げました。	北海道~三陸沖で漁獲された さんまを頭・尻尾・中骨・腹骨 を除去し、開いてカットし 塩味を付け干しあげました。
商品詳細 梱包				

商品一覧



商品	塩いわし（大）	子持ちからふとししやも 網干し	小いわし丸干し
規格	2尾200g	1袋150g	1袋280g
コード	（212-0809）	（032-2716）	（012-0801）
賞味期限	180	180	180
特徴	脂ののった大型の真いわしを 塩水につけてそのまま 干しあげました。	アイスランド、ノルウェー カナダ産の脂のりが良く 卵がたっぷり入った子持ち からふとししやもです。	調理しやすく食べやすい 大きさの、小さいいわしを 丸干しに仕上げました。
商品詳細 梱包		 	

商品一覧



商品	金目鯛開き	国産金目鯛半身 (下処理済み)	国産金目鯛 みりん干し(半身)	金目鯛一夜干し(半身)	赤魚切身 (煮付け用タレ付き)
規格	2枚260g	2枚230g	2枚180g	2枚180g	3切135g+タレ50g
コード	(212-2926)	(014-2915)	(212-2927)	(212-2928)	(013-0102)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	国産の金目鯛を使用して開きにしました。遠赤外線乾燥機でじっくりと干しあげました。	国産の金目鯛を使用し下処理後半身にカットしました。煮付けなどに最適です。	国産の金目鯛を使用し下処理後半身にカットしみりん干しに仕上げました。	国産の金目鯛を使用し下処理後半身にカットし遠赤外線乾燥機で一夜干しに仕上げました。	ノルウェー、アイスランドアメリカから仕入れた赤魚を切り身にカットし、煮付け用のタレとセットにしました。
商品詳細 梱包					

商品	赤魚粕漬け	からすがれい (煮付け用タレ付)	現在休止中 紅鮭切身(甘塩味)	現在休止中 秋鮭の便利カット (骨取・皮取)	現在休止中 礼文・利尻産 沖獲り鮭切身
規格	3枚280g	2切120g+タレ50g 3切180g+タレ70g	2切120g	7切140g	2切180g/3切270g
コード	(015-0103)	(013-1706) (013-1704)	(804-2216)	(014-2204)	(804-2222) (804-2206)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	ノルウェー、アイスランドアメリカから仕入れた赤魚を下処理後にほどよい甘さの粕漬けにしました。	脂のりのよいからすがれいを使用し切り身にカット。ふっくらとした切り身と煮付け用タレのセットにしました。	アメリカ・ロシア産の紅鮭を使用し、切り身の大きさにカットし、甘塩味に仕上げました。	北海道沖で漁獲された秋鮭(白鮭)を使用し、骨と皮を取って、食べやすい大きさにカットしました。	礼文・利尻産沖で漁獲された秋鮭(白鮭)を使用して、厚切にカットしました。
商品詳細 梱包					

商品	九十九里浜産 冷凍はまぐり(大粒)	いろいろ使える 便利な国産するめいか
規格	5~6個300g	1袋200g
コード	(213-0003)	(214-0602)
賞味期限	180	365
特徴	千葉県九十九里浜産の大粒のはまぐりです。砂抜き処理後、急速凍結しました。	宮城県産のするめいかを使用。下処理済なので、お好みの大きさにカットしてご使用ください。
商品詳細 梱包		

幅広い魚種、
サイズも様々。
国内・国外問わず
様々な魚種を
取り扱っております。



商品一覧



商品	現在休止中 サーモンバジル オリーブ	ごはんがすすむ！ さんま蒲焼（タレ付）	現在休止中 鮭カツ （オニオンソース付）	現在休止中 フライパンで簡単！ ごま香るサーモン揚げ	フライパンで簡単！ ごま香るさんま揚げ
規格	4切200g	8～12枚140g+タレ50g	4切200g+ソース55g	5～7個160g	7～9個160g
コード	(015-2204)	(014-2655)	(016-2219)	(016-2215)	(016-2664)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	北海道産秋鮭を使用し、切り身にカット。バジル・にんにくを加えたオリーブオイルの液にじっくり漬け込みました。	国産さんまを開き、半分にカット。国産小麦粉をまぶしタレとセットにしました。フライパンで簡単に調理できます。	秋鮭を切り身にパン粉をつけ鮭カツにしました。オニオンソース付きで、フライパンで簡単に調理できます。	北海道沖で漁獲された秋鮭を切り身にし、ほんのり甘く味付けしたバター液とごまとパン粉の衣をつけ仕上げました。	北海道～三陸沖で漁獲された秋鮭を切り身にし、ほんのり甘く味付けしたバター液とごまとパン粉の衣をつけ仕上げました。
商品詳細 梱包					

商品	国産あじフライ	レンジ時短 サクサクあじフライ	千倉水産のあじフライ	生からつくった いわしフライ	国産さんまの サクッとフライ
規格	6～8枚220g	4～6枚160g	4～5枚200g	5～6枚280g	5～7個140g
コード	(706-0207)	(616-0201)	(706-0223)	(706-0827)	(コード調整中)
賞味期限	180	180	180	180	180
特徴	国産あじを腹骨とゼイゴを除去し、3枚におろし、その後パン粉をつけて仕上げました。	国産の真あじを使用し食べやすいサイズにカットし衣をつけました。電子レンジで加熱するだけの簡単調理です。	鮮度の良い国産真あじを使用し中骨、腹骨を取って開きにし、パン粉をつけて仕上げました。	千葉県で水揚げされいわしを使用し中骨・腹骨取り、開きにパン粉で衣を付け仕上げました。ワンフローズンのいわしフライに仕上げました。	北海道沖から三陸沖で漁獲されたさんまを使用。国産小麦粉100%のバターとパン粉を付けて仕上げました。サクサクとした食感が特徴です。
商品詳細 梱包					

商品	さんまチーズサンド	現在休止中 北海道産 秋鮭チーズサンド	鯛めしの素	房州あじさんが焼き
規格	6～8個160g	6～8個160g	2人前×10	8個160g
コード	(016-2663)	(016-2212)	(コード調整中)	(446-0215)
賞味期限	180	180	365	180
特徴	北海道産の秋鮭を使用し、国産のチーズを挟み、国産製の小麦粉をまぶし仕上げました。	北海道産の秋鮭を使用し、薄い切り身にカットしてチーズを挟み、国産製の小麦粉と馬鈴薯でん粉をブレンドした粉をまぶし仕上げました。	国産のハナダイ（チダイ）を使用。鯛のアラでとっただしと昆布だしを合わせた特製だしで味付けしました。ごはんと一緒に召し上がってください。	千葉県産のあじ、このしろを使用して、味噌、たまねぎ、を加えて大葉で挟みました。
商品詳細 梱包				

オリジナルの味、
おいしいお惣菜。

美味しさを追及して
何度も試作を重ねて生まれた当社のお惣菜。
種類も豊富などこちらも自慢の一つです。

商品一覧



商品	骨までやわらか さんまの煮付け	骨までやわらか さんまみぞれ煮	骨までやわらか いわし梅紫蘇煮	骨までやわらか いわし生姜煮	骨までやわらか いわしおかか煮
規格	75g×2	75g×2	75g×2	75g×2	75g×2
コード	(146-2612)	(146-2613)	(146-0815)	(146-0813)	(146-0812)
賞味期限	365	365	365	365	365
特徴	北海道～三陸沖で漁獲したさんまを使用。下処理等済ませ、加圧処理し生姜と煮魚タレと一緒にいれ加熱殺菌調理しました。	北海道～三陸沖で漁獲したさんまを使用。下処理等済ませ、加圧処理し大根おろしタレと一緒にいれ加熱殺菌調理しました。	国産（主に千葉県）のいわしを使用。下処理等済ませ、加圧処理し梅紫蘇風味タレと一緒にいれ加熱殺菌調理しました。	国産（主に千葉県）のいわしを使用。下処理等済ませ、加圧処理し生姜の効いた煮魚タレと一緒にいれ加熱殺菌調理しました。	国産（主に千葉県）のいわしを使用。下処理等済ませ、加圧処理しおかかとタレと一緒にいれ加熱殺菌調理しました。
商品詳細 梱包					

※2025年12月末時データになります。

漁獲量や生産量・時季によってお取り扱いできる商品が異なります為一部お受けできない場合もございますが、予めご了承ください。

掲載の無い商品でも、お取り扱い可能なもの（年末商材・季節のもの等）も多数ございますのでお気軽に弊社 営業までご連絡くださいませ。

Company Profile

会社名	千倉水産加工販売株式会社（チクラスイサンカコウハンバイ）
設立日	2000 年 9 月 28 日
所在地	■船橋営業所 本社 〒273-0012 千葉県船橋市浜町 3 丁目 1 番地 2 号東京豊海冷蔵内 3F TEL：047-420-8088 / FAX：047-420-8077 ■大阪営業所（2016 年 1 月） ■北海道営業所（2023 年 7 月） ■千倉工場 〒295-0026 千葉県南房総市千倉町大川 1114-1 ■女川工場（2006 年 4 月）（2015 年 4 月～再稼働） 〒986-2283 宮城県牡鹿郡女川町市場通り 6 番地 1 ■九十九里工場（2023 年 3 月～稼働） 〒299-3202 千葉県大網白里市南今泉 4881-161
資本金	5,000 万円（2020 年 8 月 31 日現在）
代表者	代表取締役社長 今 圭介（コン ケイスケ）
取引銀行	千葉銀行・京葉銀行・三菱東京 UFJ 銀行・みずほ銀行
事業内容	魚介類販売業／魚介類の加工・製造・販売／EC 販売／海外貿易 他