

会社案内



株式会社 兆星

www.choboshi.jp

江戸時代から続く 老舗の技と味



〒288-0002 千葉県銚子市明神町2-292 TEL 0479-22-2721

会社概要

商号	株式会社 兆星 (商号変更平成12年10月：有限会社兆星商店より)
創業	江戸時代 設立年月日 昭和63年4月
所在地	〒288-0002 千葉県銚子市明神町2丁目292番地
TEL	0479-22-2721
FAX	0479-24-3763
資本金	1,500万
従業員	70名 (パート・アルバイト含む)
取引銀行	常陽銀行 銚子支店 筑波銀行 銚子支店 千葉銀行 銚子支店
事業内容	サバ・ホッケ・アジ・イワシ等の加工販売 塩干・漬け魚・パン粉付け・佃煮・煮魚・焼魚製品加工

ご挨拶

先祖は遠く和歌山県から、多数の人達と漁をしながら房総半島までたどり着き、南房州或いは銚子へと上陸し、現在に至ります。和歌山県の白浜、勝浦と同じ地名が千葉県南房州にあるのもその由縁です。

創業は江戸時代から始まり戦後、網谷長七郎が『サンマのかばやき』『サンマのうの花漬』などの加工をし、新製品の開発に手を加えていきました。

5代目、網谷昭宏（前社長・現相談役）がサンマ・サバ・ホッケ等の文化干し加工に取り組み、平成2年に開発されたピチットシートを導入し、従来の弱点（魚の遊離水・酸化）を補う製品作りに着手し平成6年頃からサンマの佃煮・灰干し製品の加工に取り組み始めました。

6代目、網谷征己（現社長）が主な取引先企業様にて修業し、現在は大幅な機械導入をいたし、新商品開発に力を入れております。

「お客様の声から市場ニーズに合った製品造りを目指し、
お客様へ【おいしい】＋【安心・安全】を
同封しご提供いたします。」



代表取締役 網谷 征己



灰干

魚を1枚ずつ灰と灰の間に手作業でサンドウィッチ状にならべます。

余分な水分だけを取り魚のうまみ成分を残す昔ながらのこだわり干物です。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き等はお相談下さい。



ほっけ灰干

原産地：アメリカ・ロシア



さば灰干

原産地：国産・ノルウェー等



塩干

厳選された魚をミネラル豊富な塩水に漬け込み遠赤外線乾燥で仕上げました。

塩分は控えめの1.2%です。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き・ごまあり、なし等はお相談下さい。



あじ文化干/一夜干

原産地：国産・ノルウェー
・アイルランド



ほっけ文化干/一夜干

原産地：アメリカ・ロシア





漬魚

こだわりの魚に・こだわりのたれに漬け込みました。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き・ごまあり、なし等はお相談下さい。

昆布醤油干し

北海道産の昆布を使用した昆布だしに有機丸大豆醤油を合わせてたれに漬け込み仕上げました。

味噌醤油干し

自社オリジナルの甘い味噌醤油たれに漬け込み仕上げました。

みりん干し

味わい深いみりん調味液に漬け込み仕上げました。



佃煮

保存料は一切使用せず、昔ながらの製法にこだわり、すべて手作業で手作りを心掛けた一品です。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き等はお相談下さい。



さんま角煮 原産地：国産



いわし角煮 原産地：国産





煮魚

伝統と拘りの甘めでコクのあるタレにて、魚の旨味を引き立てた煮付け製品です。
お子様からご年配の方、皆様に大人気の一品です。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き・タレの風味等はお相談下さい。



カレイ煮付け

原産地：国産・アイスランド



さば煮付け

原産地：国産・ノルウェー



焼魚

お客様の声が形になった簡便化商品です。

※企画：魚種・原産地・数量・カット・開き・骨抜き・ごまあり、なし等はお相談下さい。



さんま味噌醤油干し焼き

原産地：国産



ほっけ白醤油干し焼き

原産地：アメリカ・ロシア

株式会社 兆星 www.choboshi.jp

江戸時代から続く 老舗の技と味



〒288-0002
千葉県銚子市明神町2-292
TEL 0479-22-2721



地魚（旬）

銚子港水揚げの新鮮な魚をご提供いたします。

※企画：魚種・数量・カット・開き・骨抜き・ごまあり、なし等はお相談下さい。

いわし

DHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）が豊富で、カルシウムたっぷりの万能選手です。

真いわしの開き

原産地：国産



鮮度の良い「真いわし」を開き・三枚卸し商品。

生から作ったいわしのソテー

原産地：国産



生から加工パン粉付けワンフローズン商品です。



さば

銚子港11月～2月頃水揚げの脂肪分の多いさばを使用しています。
（生から加工した商品もございます。）

灰干し・文化干/一夜干

原産地：国産



株式会社

兆星

www.choboshi.jp

江戸時代から続く

老舗の技と味

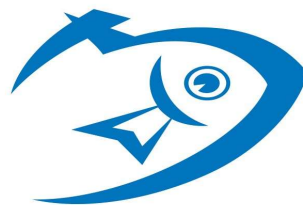


〒288-0002

千葉県銚子市明神町2-292

TEL 0479-22-2721

千葉ブランド



2023年千葉ブランド認定

太陽の味 ちばの海

千葉ブランド水産物認定品

「銚子港水揚げ骨まで

食べられるイワシのやわらか煮」



銚子港水揚げマイワシ



「目利き力」で鮮度良く脂がのった
マイワシを使用

深絞りパック



安全・安心の生産体制

佃煮（煮魚）の匠による技と味
兆星の受け継がれる味、甘めで生姜香る
醤油タレの骨まで食べられる煮魚



株式会社 兆星 www.choboshi.jp

江戸時代から続く

老舗の技と味



〒288-0002
千葉県銚子市明神町2-292
TEL 0479-22-2721



銚子港水揚げ（旬）

季節	月	魚 種
春	3月	・マダイ・ホウボウ
	4月	・メバル・ヤリイカ ・ハオダイ (千ダイ) ・サヨリ
	5月	・メヒカリ (アオメイソ)
夏	6月	・カツオ・イワシ
	7月	・キハダマクロ・ズズキ ・磯ガキ・アサゴ
	8月	・アイナメ
秋	9月	・サバ・アジ・サンマ
	10月	・マルガニ (ヒラツメガニ) ・クルマエビ・サリエビ
	11月	・シタビラメ (ウシノシタ)
冬	12月	・ヒラメ・キンメダイ
	1月	・アンコウ・メカジキ ・ビンオガマクロ・タコ
	2月	・メバチマクロ・キンキ

