

会社概要

株式会社かねいし商店は1955年福島県いわき市沿岸に個人商店として創業、前浜に水揚げされた鮮魚(常磐もの)を取り扱っていましたが、1970年から輸入蛸の買付と加工で事業の多角化・拡大を行いました。

現在は各水産物(真たこ、水たこ、やなぎたこ、松いか、鮮魚)を全国の各市場とスーパーマーケットに出荷してご好評を得ています。

会 社 名 株式会社かねいし商店

創 業 1955年

設 立 1972年

代 表 者 代表取締役社長 山野辺正一

本 社 〒970-0221 福島県いわき市平下高久字下原92

第1工場 TEL.0246-39-2355 FAX.0246-39-3177

第2工場 〒970-0221 福島県いわき市平下高久字下原218

資 本 金 3,000万円

従業員数 60名

業務内容 蒸し蛸、煮いか、鮮魚、冷凍魚、干物の各加工、冷凍倉庫

事業内容 惣菜製造業、魚介類販売業、食品の冷凍又は冷蔵業、倉庫業



アクセス

- JR常磐線いわき駅から車で約20分
(いわき駅 → 国道399号 → 県道26号 → 県道241号 → 県道15号)
- 高速いわき中央ICから車で約25分
(いわき中央IC → 国道49号バイパス → 国道6号バイパス → 県道241号 → 県道15号)



蒸蛸・煮蛸・味付蛸・酢蛸・鮮魚 水産加工・冷凍保管業

石 株式会社 かねいし商店

〒970-0221 福島県いわき市平下高久字下原92

TEL.(0246)39-2355(代表)/FAX.(0246)39-3177



原料×加工にこだわった

『本物の味』をお届けします。



「美味しさ」にこだわり、食された方にご満足して頂ける「たこ」と「いか」をご提供いたします。



北海蛸

蒸し蛸

近海茶蛸

近海真蛸

釜ゆで煮いか(リング)

釜ゆでやりにか

釜ゆで煮いか(姿)

スタンドパック

加工工程の流れ



烏賊

いか

加工のこだわり

職人の手により丁寧に前処理し、身質を確かめながら
(松いかは足と腑を丁寧に取り除いてから)
「塩揉み」、「釜あげ(松いか)」、「釜ゆで(やりいか)」して、
柔らかく美味しく仕上げています。

松いか

原料のこだわり

1~7月にかけて、水揚げされた身が締め甘みのある輸入原料を使用しています。

やりいか

原料のこだわり

アメリカ合衆国カリフォルニア州で水揚げされた鮮度の良いものを急速冷凍後、日本に運ばれて来ます。



営業倉庫

約-30℃の冷凍倉庫内にて、お荷物を一時的にお預かりする「営業倉庫業務」を行っています。

蛸

たこ

加工のこだわり

職人の手により丁寧に「又切」、身質を確かめながら「塩揉み」、「加熱蒸気蒸し器」できっちり蒸し上げ、冷却して、「身の引き締まった旨味」を閉じ込めたまま、仕上げています。

蒸したこ

原料のこだわり

現地の漁師がたこ壺漁で一匹一匹水揚げしており、漁の際にたこが痛まず鮮度がとても良い状態で水揚げされます。(他にトロール漁、氷蔵があります。)

近海真たこ

原料のこだわり

常磐沖の資源が豊富な貝類を食べて育った真たこは旨みが凝縮されています。

近海茶たこ

原料のこだわり

福島県産生きたままの近海真たこをほうじ茶で炊き上げました。食品添加物を極力抑えているため、たこ本来の旨みを味わって頂けます。

北海たこ

原料のこだわり

北海たこは「宗谷岬沖オホーツク海産」にこだわっています。海水などの影響でプランクトンが豊富で、漁業資源の宝庫と言われ、良質な水たこが育ちます。

鮮魚出荷

水揚げされたばかりの鮮魚を買い付けし、ご要望に合わせて出荷しています。

