

会社案内・商品案内

株式会社エスエスフーズ

SSF



会社概況



- 【所在地】 〒985-0001 宮城県塩竈市新浜町3丁目27-15
- 【TEL】 TEL:022-253-7968
- 【FAX】 FAX:022-253-7969
- 【創業】 2008年 8月
- 【役員】 代表取締役社長 澤田 正
- 【資本金】 1千万円
- 【業務内容】 フカヒレ全般、アワビ(乾燥、冷凍、味付)、ナマコ(乾燥、冷凍、味付)
ホタテ(乾燥、加工品)、点心関係(まんじゅう、焼売、小籠包、餃子)
牛タン(加工品)、その他の販売
- 【取扱品目】 レトルト、瓶詰、寿司ネタ、フカヒレ姿煮味付、その他加工品
- 【従業員数】 14名
- 【取引銀行】 七十七銀行、秋田銀行
- 【主な取引先】 中華料理店(全国)、高速PA、道の駅、ホテル、商社、海外(中国、香港、台湾)



弊社は2008年の創業以来、フカヒレやアワビ、ナマコなどを加工し“高級食材を、気軽にご家庭で”をモットーに事業展開してまいりました。

主な販売先は日本のみならず、香港、台湾などからもご注文をいただいております。取引先からも品質が良いと評価を得ております。

注文の種類も北海道から青森、岩手など、多品種の要望があり一年を通じて安定した商品の供給が出来るよう日々努力を重ねてまいりました。

また、限りある海洋資源の保護も考え合わせ漁業関係者皆様方からのご支援を賜っておりますことを深く感謝している次第です。

今後も、安全な国産原料、国内加工で、おいしくて健康的な商品を提供し、よろこんでいただけるよう、成長し進化し続けていきたいと考えております。



代表取締役社長 澤田 正



気仙沼の海で
育まれた
『極上のふかひれ』



高級フカヒレの名産地である気仙沼。

沖合いは黒潮と親潮がぶつかり合う良漁場で
世界三大漁場「三陸沖」としても有名です。

フカヒレに関しては日本一の水揚げ量を誇ります。

さらに、加工技術の高さも気仙沼ならではの特徴です。

株式会社エスエスフーズは、気仙沼産フカヒレを中心に、
豊かな自然と職人の技が生み出した海の幸をお届けします。



主な取扱商品



排翅（パイツー）

排翅（パイツー）とは、ヒレの形が残っているものを指します。（背びれ、尾びれ、腹びれなどに分けられ、そこからまた大きさごとに分けられます。）パイツーは主に姿煮などに使われ、高級料理店などで使用されております。フカヒレは形状、大きさにより価格が大きく異なります。形状により味が異なるわけではありませんが、一般的には元のヒレの形を保ったフカヒレのほうが高級品とされています。これはパイツーの入手が困難である理由と形が保たれているパイツーのほうが品質を見極めやすいことが理由にあります。



味付けフカヒレ

全国のお寿司屋さん、和食料理屋さんにお卸している人気商品です。サイズは大・中・小あり、味付け、味無どちらもございます。お客様のニーズに合わせてご利用いただける商品です。



原ビレ

サメの本体から切り離したヒレをそのまま乾燥させたもので、通常、天日干しで乾燥まで70～90日かかります。フカヒレには尾びれ、胸びれ、背びれがあり、姿煮用には尾びれ、背びれを使います。胸びれはスープ用に使うのが一般的です。弊社では、季節や気候に応じて変化するヒレの状態を見ながら職人が仕上げています。

ふかひれ



散翅（サンツー）

散翅（サンツー）とは、ヒレの形がなく残っていないものを指します。（サメの種類、部位、ゼラチン質との配合により種類が分けられます。）サンツーはスープや茶碗蒸し点心などの具材などに使用されています。パイツーよりもお手軽な価格です。繊維が太く、肉やゼラチン質などの繊維以外の要素がしっかり取り除かれたものほど高級とされています。弊社のサンツーは全て手作業で丁寧に加工されておりますので安心、安全です。

鮑

あわび



干鮑

中国では
{フカヒレ}{ツバメの巣}と並ぶ
三大食材の一つで、縁起物として
珍重されています。
鮑は乾燥させることで風味が凝縮し、
噛めば噛むほど旨みがにじみ出てきます。
なんと中国で流通している吉品あわびの
9割は日本産と言われております

乾燥ナマコ

冷凍食品に比べ希少価値が高く、三陸産、北海道産、関西など種類が豊富です。日本のナマコは栄養価も高く、まさに「黒いダイヤ」の名にふさわしい商品なのです。中国では日本からの輸入品が最高級品として重宝されています。弊社では新鮮なうちに下処理し、茹で上げ、専用の乾燥室にて乾燥、天日干し作業をすべて手作業で行っております。責任を持って管理しておりますので、安心してご利用いただけます。



帆

立

ほたて



干貝柱

本場・中国で使われる干し貝柱の中でも高級品とされているのは、北海道産のものなのです。

特に夏場にとれたホタテを使った干貝柱は栄養価も高く、人気の高い一品です。

干貝柱は、他の乾物と同じく水分を飛ばして乾燥させることで保存性を高めています。

冷蔵庫などがなかった時代、干貝柱は常備菜として有効に機能していたのです。

点心



弊社では点心関係、主にまんじゅう、餃子、焼売などの注文も承っております。素材選びや味付け、調理方法などにこだわり、手作りでしか味わえない「本物の味」を皆さまにお届けします。その土地ならではの牛肉、豚肉を使った特殊なまんじゅうや餃子などをPB商品としてお作りすることも可能です。多くの人の口に合うオーソドックスな商品から、ユニークな点心まで、あらゆるご希望にお応えして、皆さまに満足いただけるPB商品をご提供致しますので、お気軽にご相談ください。



魚翅・排翅

吉切ザメ尾

1kg×10p



ふかひれの中で最も人気のある尾ビレは繊維が密集しいくつもの層が重なるヒレです。食感シコシコ。繊維が太く食べ応え抜群です。

各サイズ有

吉切ザメ背

1kg×10p



背ビレは尾ビレについて2番目に肉厚な部位で金糸は尾ビレより細目。食感シャキシャキ。尾ビレと比べると比較的安価なヒレです。

各サイズ有

吉切ザメ胸

10枚×10p



胸ビレは尾ビレ、背ビレと大きく異なるのは形と繊維の層。サメ1匹から2枚取れる。層が薄い分崩れやすいが程よいゼラチン質で食感はトロツとしています。

各サイズ有

吉切ザメ腹

1kg×10p



腹ビレは、尾ビレ、背ビレと違い小さめのヒレで、運動量の多いこの部位は細かめの繊維で歯触りが良くやわらかい食感が特徴です。

各サイズ有

魚翅・散翅

精選サンツー
1kg × 10p



吉切ザメの尾ビレを丁寧にゼラチンと金糸を分けて金糸のみを集めた商品です。サンツーの中で最もきれいで高価な商品です。

SC-1
1kg × 10p



吉切ザメの碎けとゼラチンを使用した商品です。価格を抑えたフカヒレスープなどに適したフカヒレサンツーです。

MA
800g × 10p



吉切ザメの碎けとユイピを使用した商品です。ユイピはコリとした食感が特徴です。餡かけ料理などにお使いいただけます。

油サンツー
1kg × 10p



油ザメの碎けたヒレを使用したサンツーです。食感の特徴として吉切ザメは柔らかくフワツとしていて油ザメはシャキシャキの食感が特徴です。

魚翅・鮑・海鼠・ホタテ

吉切手スムキ
10kg



製品になる前の吉切ザメ胸ビレスムキ(乾燥)になります。お好みの硬さで製品に仕上げてご使用下さい。

干しアワビ
1kg×10p



活きた鮑を殻から外し、何日も天日干しをして余分な水分をぬく、とても手間のかかる一品です。中国で「ツバメの巣」、「ふかひれ」、「ナマコ」に並ぶ高級食材です。

各サイズ有

干しナマコ
1kg×10p



産地は主に、「北海道」、「青森」、「三陸」、「関西」で価格は北から高い順になります。干しアワビに並んで高級食材とされています。

各サイズ有

干し貝柱
1kg×10p



ホタテの貝柱を塩水で茹で水気を切って干したものが「干し貝柱」です。干す作業は数週間にも及び水分量を15～16%になるまで乾燥させます。

点心

ふかひれまんじゅう

150g/5ヶ×10p



イメージ画像

気仙沼産のふかひれを使用しました。野菜を加えとろみのある餡で作った高級感のある逸品です。

牛タンまんじゅう

150g/5ヶ×10p



イメージ画像

柔らかく煮込んだ牛タンとキャベツ、椎茸、玉ねぎ、筍の野菜餡を包んだ逸品です。

肉まん

150g/5ヶ×10p



イメージ画像

ジューシーなお肉の旨みと食感を第一に考えた肉まん。少し大きめサイズで皮から具材まで丸ごとおいしい肉まんです。

あんまん

130g/5ヶ×10p



イメージ画像

甘すぎないあんこと、ふっくらもちもちとした甘みのある生地が相性抜群。お子様から大人まで幅広い年齢層に人気の商品です。

牛タン

牛タン角煮・水煮
1kg×12p



牛タンさがり、タン先をやわらかく煮込みました。味付け品や水煮など別注商品を賜ります。

牛タン入りつくね串
60g/60本×3BL



柔らかく煮込んだ牛タンとキャベツ、椎茸、玉ねぎ、筍の野菜餡を包んだ逸品です。

ロースト牛タン
170g/90g



牛タンをじっくり熟成させ風味豊かに焼き上げました。スライスしてありますので手間なくおつまみやオードブルに最適です。

ロースト牛タン
黒胡椒 170g/90g



ロースト牛タンの黒胡椒タイプです。後味の黒胡椒の風味がお酒にピッタリです。トッピングやサラダなどアレンジ料理へお楽しみいただけます。

他、味付加工品

フカヒレ寿司ネタ味付
5枚・10枚/24p×2BL



小ビレを鰹だし、醤油などで薄味に仕上げました。寿司ネタはもちろんですが、茶碗蒸しやラーメンの餡、料理の天盛にもご使用いただけます。

ホタテうま煮
1kg×13p



青森県産の活ホタテを炊いて出た出汁と塩のみで作った商品です。ホタテ本来の旨味が感じられる逸品です。

フカヒレ井の具
200g×60p



イメージ画像

チキンガラスープ、白湯、オイスターソースにサンツー、筍、木耳を入れ隠し味にネギ油を使用したコクのある味付けに仕上げました。

小ビレ和風味
20ヶ×10p



フカヒレの小ビレ(インドネシア産)1枚を鰹だしベースの和風だしで味付けし小袋に入れ使いやすく作りました。お弁当やお節などにもご使用いただけます。

安全・安心への取り組み

✂工場室内



株式会社エスエスフーズ
〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町3丁目27-25
TEL : 022-253-7968 FAX : 022-253-7969

お問い合わせはお電話から
TEL : 022-253-7968

