



●数の子いっぱい

一般的な松前漬と比べて使用する数の子の量を数倍に増やした贅沢な逸品です。昆布のうま味と、たっぷりの数の子が醸し出す美味しさのハーモニーをお楽しみ下さい。



●いか塩辛 美味海峡

羅臼沖で漁獲された新鮮なスルメイカを原料とし、更に耳と足を除き肉厚な部分だけを吟味した上品な甘口塩辛の特級品です。アツアツのご飯にのせてお召し上がり下さい。



●塩たらこ

アメリカ産の新鮮な助宗タラの完熟卵だけを使用しております。色合いや形、大きさなど上質なものをだけを厳選し、独自の製法により塩分をおさえた上品な味わいの製品に仕上げました。歯触りのあるつぶつぶの粒子感を是非お試しください。



●辛子明太子

塩たらこ同様アメリカ産の厳選された新鮮な助宗タラの完熟卵だけを使用しております。秘伝の調味液と唐辛子にじっくり漬け込み熟成させ絶妙な風味と辛さをお届け致します。



●醤油漬いくら

道東沖で漁獲された新鮮な秋鮭からすぐに卵を取り出し、その日にうちに特製醤油とみりんベースの調味液に浸けて上質なものをだけを厳選しまるやかな味わいに仕上げました。

太洋産業株式会社釧路工場

太洋産業株式会社 釧路工場  
工場長 小川 広義  
(工場)

〒084-0910 北海道釧路市昭和中央1丁目35番1号  
TEL:0154-51-3131 FAX:0154-51-7349

(本社)  
〒104-0045 東京都中央区築地6丁目16番1号 ダヴィンチ築地616 6F  
TEL:03-6226-3434 FAX:03-3248-3266

■ホームページ

■Eメール mail:taisan04@cello.ocn.ne.jp

商談担当者 佐々木 祥

※出店条件等につきましては、別途協議させていただきます。

■取扱品目

さんま、鮭鱒、塩辛、さんま加工品  
たらこ、明太子、いくら など

北海道・三陸の海の恵と「美味しさ」を提供します。

釧路工場は、当社で最も規模の大きい工場です。年間6000トンのさんまの他にも、鮭、たらこ、いくらなども取扱い、最新の技術による高品質の製品造りに努めています。

