



株式会社 丸正 狩野水産

住 所	〒046-0004 北海道余市郡余市町大川町1丁目38番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	日曜日
T E L	0135-22-3985	FAX	0135-23-4129
メ ー ル	karino@quartz.ocn.ne.jp	ホームページ	

■ 保稅倉庫を有し、品質向上と安定供給を目指す

創業時は前浜産ニシンを主体とし、現在は世界各地より輸入したニシンを原料に、主に数の子、身欠ニシン等を製造しています。平成19年より、オゾン殺菌システムを導入し、工場内全域の殺菌および乾燥工程の除菌・脱臭、製造処理工程には全品に掛け流しオゾン水洗浄殺菌工程を施すことで、安全・安心な製品製造を可能にしています。また、当社は、原料については、北米アラスカ・カナダ、ロシアなど現地検品の上、仕入れを行っており、22年より保稅上屋蔵置場を開設し外国貨物の取扱を開始。当社製品のさらなる品質向上と安定供給を目指しています。



身欠にしん

200g紙箱

今では“幻のにしん”とされる、北海道前浜産ニシンを使った本乾身欠ニシンです

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



味付数の子

350g真空袋

アメリカ産ニシンを使用した味付数の子です。昔ながらのバリバリとした食感が楽しめます

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



塩数の子

500g

北海道前浜産ニシンの数の子を原料としています。薄皮をむいた商品です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

塩数の子

500g

ロシア産ニシンを使用した塩数の子です。11～12月中旬の期間限定商品です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>



塩かずの子

500g

アメリカ・アラスカ産ニシンを使用した塩数の子です。11～12月中旬の期間限定商品です

販売形態	店頭	宅配	ネット
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

概要

代表者	代表取締役 狩野 敏哉
従業員数	35名(うち正社員20名) (平成30年 10月現在)
資本金	3,000万円
取扱商品名	かずの子、たら子、身欠にしん
主な設備	ゴールドシステム社オゾン殺菌システム、保稅上屋蔵置場
主要販売先	カネシメ高橋水産(株)、築地魚市場、新潟冷蔵(株)、(株)うおいち 他
関連会社	(株)道央冷蔵
企業の沿革	昭和30年4月:狩野直哉氏により現在地に創業 昭和48年4月:株式会社丸正狩野水産設立 平成19年2月:オゾン殺菌システム導入 平成22年3月:保稅上屋蔵置場開設、外国貨物の取扱開始



会社外観