

⊕水産物のご用命はカネサン佐藤水産へ

株式会社 カネサン佐藤水産 本社工場



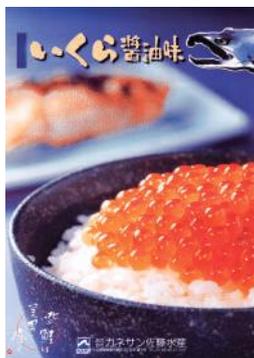
弊社は、総合的な水産物の販売と製造を通してお客様との温かい心の触れ合いを大切に、良い品質と適正価格、的確な情報を提供し皆様の信頼を得ることこそ当社の使命と考えています。



▲鮭のきざみハンバーグ



▲イカのきざみハンバーグ



▲いくら醤油味



▲いかそうめん



▲揚げじゃがくん

主要製品・保有技術

- ◎イクラ醤油味
- ◎いかそうめん
- ◎鮭のスモークソフト葉（鮭とば）
- 醤油いくら加工技術
- ハンバーグ加工技術

主要設備

| 設備名 | 台数 |
|--------------|----|
| いかソーメン加工ライン | 3台 |
| 醤油いくら加工ライン | 1台 |
| ハンバーグ製造機械 | |
| 冷凍倉庫(1,000t) | |



開発製品

◎「もっちー煮」

(2011年 第18回北海道加工食品フェア 奨励賞 受賞)

北海道産のジューシーな具をすりつぶしたジャガイモの衣の中に詰めた、新しいタイプの食品です。皮はもちもち、中身はジューシー。煮ても揚げてもおいしい北国グルメです。100%北海道産の鮭と国産のイカを使用しています。



▲もっちー煮

◎「鮭のきざみハンバーグ」

(2008年 第16回 北海道加工食品フェア 優秀賞 受賞)

北海道の食材にこだわった、まったく新しいコンセプトの骨なし刻み食品です。100%北海道産の鮭と玉ねぎを細かく刻むことにより、現代の生活ニーズに合ったヘルシー・ジューシーな食品なので、お子様からお年寄りまで幅広い年齢層に喜ばれることと思います。ぜひ北海道の自然感あふれるワイルドな風味をお楽しみください。

◎「イカのきざみハンバーグ」

(2009年 第17回 北海道加工食品フェア 奨励賞 受賞)

北海道産の玉ねぎをたっぷり使い自然の甘みを表現し、更に国産イカの身を細かく刻むことにより素材本来の食感と旨みを損なわず造りました。

◎「いくら醤油味」

(第51回 全国水産加工たべもの店 大阪府知事賞 受賞)

標津前浜定置網漁の秋鮭のみを使用しており、鮭卵が熟し、旨みとこくのある9月中旬から10月末の間に生産します。

COMPANY DATA

株式会社 カネサン佐藤水産 本社工場

TEL.(0143)45-5111 FAX.(0143)45-5181

http://kanesan-sato.co.jp

〒050-0083 北海道室蘭市東町3丁目31番1号

E-mail ホームページのメールフォーム

事業内容 水産物卸売及び水産加工品の製造販売
 創立 昭和4年8月
 会社設立 昭和43年8月5日
 資本金 1,000万円
 代表者 代表取締役 佐藤 有一
 従業員数 110名
 加入団体 室蘭市水産物卸売協同組合