

常磐の魚を中心に様々な魚種の加工商品やオリジナル商品の相談可能！

◆ 有限会社海幸 URL : <http://www.f-kaikou.com/>

(作成日) 2023年6月20日



- ・「海幸」はいわき市江名に本社工場を持ち、普段は学校給食やJAの食材配達サービスなどの大口の顧客向けに、海産物を加工し卸しております。私達がいま取り組んでいるのが、いわきの郷土料理をより多くの人へと広めるための新たな商品開発です。
- ・地場の魚（常磐もの）を中心に、様々な魚種を扱っています。また加工場を持っているので、切身・干物・総菜半製品等を製造してオペレーション簡素化のため等、オリジナル商品の開発などもご相談が可能です！

【商品】

- ・魚種加工品（ホッケ、サバの開き、メヒカリ・ヒラメ・サバの唐揚げ、あんこう鍋セット等）
- ・オリジナル商品や魚種加工品のOEM

【飲食店取り扱いメニュー例】

- ・切り方を決めた切り身（お皿のサイズ等に合わせて調整）
- ・魚漬け（塩麴、西京味噌、酒粕、みりん）

飲食店のレシピに合わせて魚を使った商品化が可能（焼鳥チェーン店のタレを使用した焼き魚など）

【取り扱い飲食店・外食企業】

- ・ホテル、レストラン（フレンチ、中華、和食等）

【基本情報】

事業内容	水産加工・卸
会社所在地	〒970-0311 福島県いわき市江名字江ノ浦105
担当者名	遠藤 浩庸
電話番号	0246-59-0111
FAX	0246-59-0112
メールアドレス	kaikou-2@blue.ocn.ne.jp

対応エリア	全国	○	エリア
商流	直出荷可能 ※決済方法は要相談		
発注方法	電話	○	FAX ○ LINE ○ メール ○ インフォマート
発注リードタイム	関東翌日 関西翌々日		
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い ○
現地見学	要相談		
商談方法	オンライン	○	出張商談