

小浜のプロフェッショナルが集結し作り上げた伝統の干物

◆株式会社海神

URL : <https://wadatsumi.blue/>

(作成日) 2024年7月1日



【ポイント】

漁船・商社・お客様との信頼と多くの仕入れ実績によって、独自の仕入れルートを実現しています。仕入れへのこだわりと、厳選した原料をさらに選別することで、年間通してブレない上質な干物をお客様に提供しています。

海神のホッケの最大の特徴は、約600グラムという大きさです。最も売れるボリュームゾーンが300グラム台とされている中、身の厚みが3センチほどある約2倍の大きさで、他社ではなかなか扱っていない商品です。鮮度が落ちないうちに素早く加工し、通常2〜3時間のところ、6〜8時間かけ乾燥しています。また、A級品、1.5級品、B級品の3つのランクを設定し、脂の乗りや形の良し悪しから、A級品を厳しく選別しています。B級品（身割れ品）も限定で提供可能です。

お客様に最高品質の製品を提供することに全力を注いでいます。真心をこめた干物の味をどうぞご賞味ください。

【商品】

・シマホッケ 干物

魚の脂には、旨味が多く含まれており、その旨味を存分に感じてもらえるよう、出漁から脂の量を指定した仕入れと、旨味を逃さない加工技術により、常に脂の乗った最高のホッケをご提供できます。

・真ホッケ 干物

礼文島で漁獲された7・8月の脂乗りが最も良いものを仕入れ、血合いをきれいに取り除き、純粋に魚の旨味を楽しめるように仕上げています。

・赤魚 干物

こだわりの赤魚。1年の中で一番良いとされる8・9月漁の原料だけを使用し、中でも最も脂乗りが良く、皮目の赤い色がきれいなものだけを選んでいきます。

・メヒカリなど、季節の干物もご提案可能

【基本情報】

事業内容	輸入原料及び近海魚の干物、漬魚、切身加工及び販売
会社所在地	〒971-8101 福島県いわき市泉町滝尻字松原40
担当者名	鈴木 惇平
電話番号	0246-68-6522
FAX	0246-68-6523
メールアドレス	j.suzuki@iwaki-wadatsumi.co.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						