

目利きと手作業にこだわる、小名浜エリア一番の魚店

◆有限会社兼松商店（さんけい魚店） URL : <https://facebook.com/sankei.iwaki/>（作成日）2023年6月23日



【ポイント】

商品

- メヒカリ干物類
※1度食べたらやみつきになる圧倒的な品質力
※メヒカリは大量生産は出来ないが計画的に生産はできる
- 地物カレイ、サバ等の干物
※7月8月は禁漁期なのでメヒカリ以外の原料が少なくなるが地物の魚の手作り干物が人気
- 試験操業で上がるカツオを中心とした活魚
※試験操業なので水揚げが不定期だがさんけい魚店の目利き力を活かして、本当に良い
- カツオや魚種のみ仕入れる為、素晴らしい品質のカツオを送ることができる

強み

- 小名浜の老舗魚店で目利きと手仕込みの干物が人気の地域一番魚卸
- 干物は下処理から全て妥協せずやっている為、完成度のクオリティが非常に高いのが特徴でメヒカリの干物など一度食べたらやみつきになる圧倒的な美味しさで地域飲食店、消費者から支持をされ続けている

【基本情報】

事業内容	水産業
会社所在地	〒971-8101 福島県いわき市小名浜本町16-1
担当者名	飯田 真一
電話番号	090-6524-6379
FAX	
メールアドレス	info@sankei-osakana.com

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	確認 ※干物等は手作りで常に在庫をもたない為、要相談								
決済方法	要相談								
現地見学	○								
商談方法	オンライン	○	出張商談						