

07



## (株)カネトイチ土門商店

代表者：代表取締役 土門 修

岩内町字大浜 7 番地 1

営業時間：8:00～15:00 定休日：日・祝

TEL/0135-62-1541 FAX/0135-62-6318

メール：kazuyoshi@pure.ocn.ne.jp

ホームページ：http://kanetoichi.jp

### ■ 岩内町でにしんの加工会社として創業。いまや岩内町の伝統に

昭和初期頃、日本海では鯨がたくさん漁獲される時期があり、カネトイチ土門商店はその鯨を加工する会社として昭和 41 年に創業し、にしんの加工品である「身欠きニシン」や「数の子」を主に扱ってきました。昔ながらの製法を軸に、「量より質」をモットーに製品づくりに励んでいます。数の子を祝いの席で食した日本古来の食習慣が若い人たちに受け継がれていくことを願いながら、商品への改良と新しい挑戦を続けています。



カネトイチ土門商店、加工場外観



道内産、ロシア産、アメリカ産のにしんを多様な工程で製品化していく様子

### ■ 自慢の商品

販売形態 店舗 電話 ネット <http://kanetoichi.jp>



#### みがきにしん (ソフト、八分乾、本乾)

200g から 1kg まで各箱詰

加工はすべて丁寧な手作業です。ニシン栄養価の高い魚、そんなニシンの余分な水分を落とし、栄養や旨みを凝縮させたものが身欠きニシンです。



#### 国産特上 塩かずのこ

500g から 1kg まで各箱詰 時価

ニシンからの腹だしから箱詰めまですべて手作業で行い、厳選した数の子だけを使用した、こだわりの逸品です。



#### かずのこ松前漬 極上

冷蔵パック 極上

数の子とするめがたくさん入っており、松前漬の昆布とマッチしておいく、数の子は歯ごたえが良く、味の沁み具合も抜群です。



#### かずのこ山海漬 極上

冷蔵パック 極上

わさびの利いた本格的な山海漬です。歯ごたえのある数の子がたくさん入っていて、わさびのツーンとした香りが、日本酒と相性抜群です。



#### たらこ (特選釣たらこ)

箱入冷凍 時価

岩内沖で獲れた釣りたらこを使用。刺し網のたらこど違い、釣りたらこは釣れたその日に加工場に届くため、最高の鮮度が保たれています。



#### にしんくん

冷蔵真空パック

岩内海洋深層水を使ったニシンの燻製です。調理いらずですぐに食べられ、お酒の肴やお子様のおやつ代わりにピッタリです。



#### にしん味醂醤油漬 (焼き魚用)

冷蔵真空パック

焼き魚用の味付けニシンです。身欠きニシンより骨が離れやすく、焼いたときの香ばしい匂いが食欲をそそります。お酒の肴にも抜群。



#### にしん焼きびたし

冷蔵真空パック

ふっくら焼き上げてから調理しています。そばにのせてニシンそば、ご飯にのせてニシン丼もおいしい!

従業員数	18 名
取扱商品名	身欠きにしん、ソフトにしん、にしん各種加工品、塩かずのこ、たらこ、明太子、松前漬、山海漬
主要取引先	北海道・東北・関東・大阪・鹿児島島の市場、消費者
企業の沿革	昭和 41 年法人化・創業

海の民の知恵と  
美食の逸品目録