

09

武

**(株)ヤマタケ林商店**

代表者：代表取締役 林 基

岩内町字野東 25 番地

営業時間：9:00～16:00 定休日：日・祝・GW・お盆・年末年始

TEL/0135-62-0519 FAX/0135-62-8601

メール：yamatake@cocoa.ocn.ne.jp

ホームページ：http://migakinishin.com/

**■ 岩内町でみがき鯨づくりの伝統を受け継いで 140 年**

かつての北海道の春の風物詩「春告魚」である鯨を扱って六代目、岩内でも歴史ある会社で、全国の水産食品の卸会社・市場・量販店をお得意様として、事務所以外では消費者に直接の販売はしていません。しかし、全国のスーパーやデパートでふとヤマタケ林商店の製品を手にとることがあるかもしれません。この会社では、「100年後にも鯨を食べる食文化が守られているように」との思いが代々受け継がれていて、ホームページ「みがきにしんどットコム」で鯨漁の歴史、みがき鯨の栄養、みがき鯨料理レシピなどを消費者に紹介する活動も行っています。



入荷直後の石狩産鯨



みがき鯨の製造風景

**■ 自慢の商品**

|          |    |    |     |
|----------|----|----|-----|
| 販売<br>形態 | 店舗 | 電話 | ネット |
|          | ○  | ×  | ×   |

※鯨情報は：<http://migakinishin.com/>

ソフトみがき鯨

バック入

かつて岩内の漁港を賑わせた鯨、今は良質の道内産やロシア、アメリカ産等を使って、伝統の製法で丁寧に創り上げたソフトみがき鯨。レシピはぜひホームページで。



鯨にしん

真空バック入り

米糠と塩で漬けた鯨で、北海道ならではの加工食品。水で洗ってから調理します。塩分濃度がかなり高いため、塩抜きして食す人も多いようです。



味の数の子

各種箱入

全国のデパートや量販店で手にするかもしれない数の子です。北海道産、あるいはアメリカ、ロシア産にかかわらず、そのときの最も良い材料を厳選して作る、自信の商品です。



松前漬

220g パック入等

元々従業員用のレシピ。主役の数の子が良いサイズで、スルメや昆布と最高の味を奏でます。



山海漬

220g パック入等

大きな数の子がゴロゴロ入った、ワサビがツンと鼻にしみるやみつきの味です。

|       |   |
|-------|---|
| 従業員数  | 45 名 (パート・実習生含む)                                  |
| 取扱商品名 | みがき鯨 (ソフト、8 分干、本乾)、各種鯨製品、各種数の子製品、塩たらこ、スケソウダラみりん干し |
| 主要取引先 | 国内百貨店・量販店   |
| 企業の沿革 | 明治 14 年創業、平成 2 年法人化、現社長は六代目                       |

海の民の知恵と  
美食の逸品目録