



株式会社小樽かね丁鍛冶

所在地 / 〒 047-0036 北海道小樽市長橋 5 丁目 2-6

TEL / 0134-25-3500 FAX / 0134-33-0667

URL / <http://www9.plala.or.jp/kajisyouten/>

e-mail / kanechoterai@gray.plala.or.jp

:: 会社概要

- 代表者 / 代表取締役社長 寺井 聡
 - 従業員数 / 36 名 (うち正社員 9 名)
 - 資本金 / 1,000 万円
 - 主な事業内容 / 水産加工業
 - 主要製品等 / 塩数の子・昆布巻き・切り込み・飯寿しなど
 - 主要取引先 / カネシメ・高橋水産(株)、(株)山形屋百貨店グループ、ベニレイ(株)、(株)栗原恒次郎商店、(株)キョクイチほか
 - 企業の沿革
- 平成 21 年 6 月 : 現在地にて株式会社小樽かね丁鍛冶設立



社屋

:: 企業の特徴

当社は、平成 21 年 6 月、旧(株)曲丁鍛冶商店の事業継承のため設立しました。大正初期に創業し、以来 90 年以上続いた老舗の味を途絶えさせることなく、小樽のシンボルブランドのひとつとして挙げられる「カネチョーブランド」の再興を目指したものです。ひいては、小樽または北海道の素材を加工して道内、道外に発信することで、少しでも小樽の活性化につながるように願うものです。

飯寿しや数の子に代表される「カネチョー」の商品は、小樽はもとより、道内外の百貨店などで絶大な知名度がありました。「カネチョー」を再興するということは、長くその味を愛してくださったお客さまに、慣れ親しんだ同じ味をお届けするということです。それが、伝統の味と技術を継承するということ、つまり、“信頼を裏切らない”ことにつながると信じて、日々、商品を製造しています。

現在、当社では、15 種類 150 品目以上の商品を製造しています。安心・安全なのはもちろんのこと、新鮮な北国の素材を使用した確かな品質の“おいしいもの”をお客さまの食卓へお届けできるよう、さらに努力してまいります。



代表取締役社長
寺井 聡



1 飯寿司 (樽・箱)

かつて、北国に住む人々の、豊富な魚の保存食として根付いた食品です。魚と野菜それぞれの持てる味を生かした、北国ならではの一品です。内容量各種取り揃えています。



2 小樽前浜産数の子

小樽沿岸で漁獲されたニシンを原料とし、昔ながらの製法で日数をかけ、無漂白で仕上げた貴重な数の子です。北海道がニシン漁で最盛期を迎えていた頃に、沿岸で生きる人々だけが口にできた味を今に伝えます。



3 塩数の子

昔より縁起物とされ、年末年始には欠かせない味、数の子。独特の歯ざわりと風味が人気の数の子、内容量各種取り揃えています。



4 昆布巻き

高品質の日高昆布と新鮮な魚を原料に、独自の調味料で一本一本巻き上げました。魚のたんぱく質と昆布のビタミンを豊富に含んだ商品です。



5 ニシン甘露煮

新鮮な海の幸を、じっくりと炊き上げました。カルシウム・ビタミンが豊富な商品です。



6 小樽産ニシンきりこみ・きりこみ

鮮度の良いニシンを原料に、充分に血抜きし塩・糶で発酵させました。独特な風味が特徴です。



7 小樽産子持ちニシン群来巻

小樽前浜産の子持ちニシンを一夜干しして、日高昆布で巻き上げ、じっくりと骨まで柔らかく炊き上げました。ニシンと昆布のうま味と、数の子の歯ざわりが格別な一品です。



8 寒干し棒たら炊き

厳冬期の浜風で寒干しにしたスケソウタラを、幾日もかけて水戻しし、当社独自の調味料でじっくりと骨まで柔らかく煮込みました。



9 田舎炊き

脂の乗ったニシンを一夜干しし、タケノコ・フキ・昆布とともに時間をかけてふっくらと炊き上げました。昆布の出汁のうま味と香りが、ほど良くしみています。