食品事業

浜から食卓までを網羅し繋ぐ

「『豊かで健康な生活づくり』に主として『食』の分野で貢献する企業」を目指して、ニチモウおよびニチモウグループ各社は、事業を展開しています。現地検品や洋上での加工技術指導などを通じて高品質な原料を確保し、調達した原料はグループ会社や国内外の協力工場で製品加工を行っています。

このような一貫した品質管理体制のもとでトレーサビリティーの確保された製品の提供に努めています。

すり身

北米・南米・東南アジアの外国産すり身を始め、グループ工場で生産する北海道産すり身を取り揃え、高品質の製品を安定的に供給しています。

ボイルズワイ姿

オホーツク海で漁獲されたズワイガニを「活」のまま北海道紋別で水揚げし、身入りがしっかりしたカニだけを選別。カニの身は勿論、濃厚なみそも味わえます。

ボイルズワイセクション

オホーツク海で漁獲されたズワイガニを「活」のまま北海道紋別で水揚げし、中でも大型のカニの肩だけを選別。急速凍結により高鮮度の製品を供給しています。

ボイル毛ガニ

オホーツク近海で漁獲された北海道産毛ガニ。鮮度が良く身入りがしっかりしたカニだけをほど良い塩加減に茹であげました。繊細で甘みのあるカニの身と濃厚なみそが味わえます。

生ズワイセクション

洋上で水揚げされたズワイガニを徹底した品質管理のもと船上でスピーディーに選別・加工。生のまま急速凍結し、高鮮度の製品を供給しています。

カニ加工製品

国内外の協力工場により剥き身加工。ご要望に合わせた幅広い規格の製品を供給しています。

ほたて貝柱

オホーツク近海で漁獲された北海道産ほたて貝。新鮮なほたて貝を北海道紋別のグループ工場で加工。生のまま急速凍結し、高鮮度の製品を供給しています。

鮭鱒

養殖事業を手掛けるグループ会社の「国産銀鮭」を原料とし、旬の時期限定の生フィレーを始め、切身用・刺身用の冷凍フィレーなどご要望に合わせた製品を供給しています。

鮭の寒風干し

北海道の寒風干し製法に当社独自の技術を加え、鮭本来の旨味を熟成させた濃厚感のある製品です。「国産銀鮭と天然秋鮭の寒風干し」を供給しています。

ニチモウ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20（天王洲オーシャンスクエア）
TEL.03-3458-3020（代表） FAX.03-3458-3088（代表） URL: http://www.nichimo.co.jp/

たらこ・明太子

アメリカ産やオホーツク海で漁獲されたスケソウダラ卵を国内のグループ工場を中心に国内外の協力工場で加工。ご要望に合わせた製品を安定的に供給しています。

たらこ具材（明太子・焼たらこ）

CVS、外食、中食に業務用として「バラ子、切子、焼たらこ」などご要望に合わせた製品を供給しています。

数の子

太平洋系抱卵ニシンを調達、国内のグループおよび協力工場で加工。中でも一度も凍結せずに仕上げる「生づくり」は歯ごたえと濃厚な味わいが自慢です。

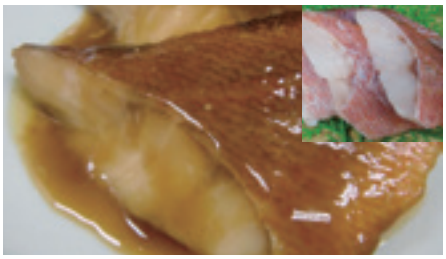
凍魚加工製品（さば）

欧州・日本国内から厳選したさばを調達。切身製品の他、煮魚、焼魚などの調理済食品を供給しています。特に「さば味噌煮」は高評価をいただいてます。

凍魚加工製品（ホッケ）

アメリカ産シマホッケを国内外の協力工場で加工。干物製品を中心に、量販店、外食、中食などへ供給しています。

凍魚加工製品（赤魚）



アメリカ産赤魚を海外のグループ工場で加工。骨取加工を施した切身、その焼魚や煮魚など簡便製品を供給しています。

凍魚加工製品（タラ）

白身魚の代表格「スケソウダラ、マダラ」の切身製品。特に骨取切身はご要望に合わせた幅広い規格の製品を供給しています。

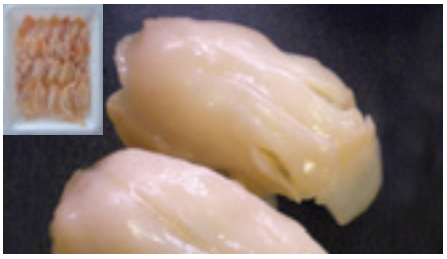
凍魚原料（ホッケ、赤魚、タラ）

アメリカベーリング海・アラスカ湾のホッケ、赤魚、またオホーツク海のマダラを主に調達。国内外の加工業者へ「加工用原料」として供給しています。

ツナ

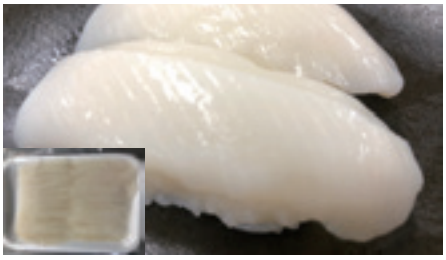
まぐろ・かつおを海外協力工場で加工。業務用を中心に缶詰と比べて取り扱いが容易なレトルトパウチ製品を供給しています。

ツブスライス



回転寿司で人気のメニュー。海外協力工場で寿司ネタ用のスライス製品に仕立てました。ご要望に合わせた規格を供給しています。

イカスライス



ニーズが多い「マイカ、赤イカ」のスライス製品を寿司ネタ用に海外の協力工場から調達。ご要望に合わせた規格を供給しています。

ギフト・通販向け各種商品

カニ、鮭、明太子、漬魚など各種ギフト・通販向け製品を供給しています。形態や詰合せなどご要望に合わせたきめ細かい対応をしています。

ニチモウ株式会社
〒140-0002 東京都品川区東品川2-2-20（天王洲オーシャンスクエア）
TEL.03-3458-3020（代表） FAX.03-3458-3088（代表） URL: http://www.nichimo.co.jp/