

食品事業

世界の海を熟知した技術とノウハウ、グローバルなネットワークを駆使し、原料から加工にいたる一貫した品質管理で、世界の海で育まれた確かな食品をお届けします。

スタッフを漁場に派遣して高品質な原料の確保と加工技術の指導を行い、加工の現場では市場ニーズに応えた美味で安心・安全な食品をつくり出すお手伝いをしています。

すり身



独自に原料調達したすり身は、技術者の指導のもと、練り製品メーカーなどの顧客ニーズに応じて製造され、高品質のまま届けられます。

すり身(国内・海外)



北米産・南米産すり身や、グループで製造する北海道産すり身を、原料調達から製造加工までトータルに手がけて、世界中から安定的に確保し、提供しております。

ポイルズワイセクション



ロシア海域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、身の入りが良いカニだけを選別して、ポイル後に急速凍結しました。

ポイルズワイ姿



ロシア海域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、身の入りが良いカニだけを選別しました。身だけでなく、濃厚な味噌も味わえるのが特徴です。

ポイルモガニ



鮮度が良く、身の入りがしっかりしたカニだけを絶妙の塩加減と茹で時間で美味しくポイルした後、急速冷凍で旨みを閉じ込めました。繊細で甘みのあるカニ身と濃厚なカニ味噌を味わえます。

生ズワイセクション



洋上で籠上げされた活ズワイガニを、徹底した品質管理のもと、急速エアブラスト凍結し、高鮮度のまま国内へ流通させております。

カニ加工製品



原料買い付けから最終製品までトータルに携わることで、安心安全を確保し、品質を吟味、厳選しております。さまざまな楽しみ方ができるように、幅広い規格の加工製品を用意しております。

たらこ・明太子



ニチモウグループで原料調達から加工までを一貫して手がけ、安心安全で美味しい製品を提供しております。

つぶ貝



ニチモウグループで原料調達から国内外での加工まで、一貫した製造体制で製品を提供しております。

鮭鱈



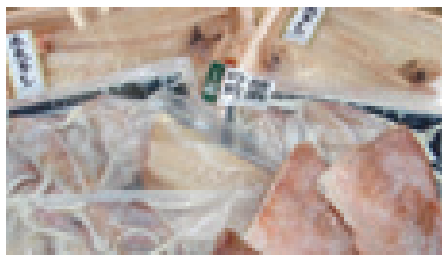
ニチモウグループで原料調達から国内外での加工まで、一貫した製造体制で製品を提供しております。

凍魚加工品



ニチモウグループが、原料調達から、調理しやすい形状に加工するまでを一貫した製造体制で提供する製品です。揚げ物、煮つけ等の調理にご利用ください。

赤魚加工品



ニチモウグループが、原料調達から、調理しやすい形状に加工するまでを一貫した製造体制で提供する製品です。煮つけ、焼魚、粕漬け等の加工品をお届けしております。

ツナ



まぐろ原料の買い付けからHACCP認定工場での製造、国内外での販売までを一貫して手がけております。缶詰に比べて開封が容易、環境にやさしいレトルトパウチで提供しております。

ツブスライス



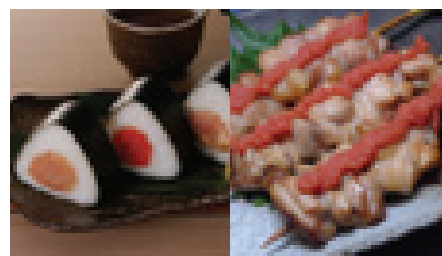
原料買い付けから中国とベトナムの工場での加工および輸入までを、一貫して管理しているツブスライス製品は、主に業務用としてスーパーマーケットならびに回転寿司店舗などにご利用いただいております。

魚惣菜(煮魚・焼魚)



原料買い付けから切身加工、惣菜加工までを一貫して管理しております。簡便性に優れた人気アイテムをラインアップ、ご家庭でもあつという間におかずが1品プラスできます。

たらこ具材(明太子・焼たらこ)



たらこ原料の買い付けから加工までの製造体制を一貫管理しております。バラコ、切り等も取り扱っており、おにぎり、パスタ、惣菜向け等、たらこ具材は何でもお任せください。

鮭の寒風干し



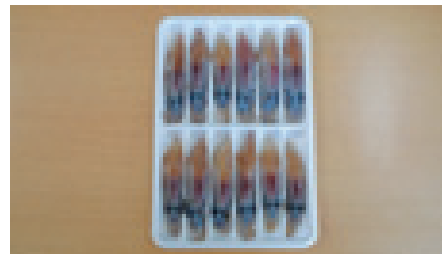
北海道で古来から行われてきた寒風干し製法にニチモウ独自の技術をプラスし、グループ会社で製造しております。熟成された鮭本来の味をご賞味ください。

近海魚(シャーベット氷)



氷粒が微小で熱交換率の高いシャーベット氷を用いて、魚体を短時間で品温低下し、高鮮度を保持しています。また魚体を傷つけることなく消費者にお届けできます。

ホタルイカ沖漬け



漁獲直後の船上で、活かしたまま調味液に漬け込んだ本格的な沖漬け商品です。浜との直結で、他社では対応できない製品の実現も目指しています。

ギフト・通販向け各種商品



カニ、鮭、明太子、加工食品など各種商品を取り揃えております。形態や詰め合わせなど、顧客の要望に応じてきめ細かく対応いたします。

