

銚子

Choshi



いわし梅煮

煮魚
 (株)兆星
 厳選した旨味脂がのった魚を銚子の昔ながらの甘めでコクのある醤油や味噌調味タレと、魚と相性良い生姜や梅と煮ました。ポイル加工品にて簡単調理で、「おいしい」煮魚をご堪能いただけます。



さば灰干

灰干
 (株)兆星
 銚子港水揚げの魚を中心に、約二万年前に堆積された火山灰にて魚を一枚ずつ手作業でサンドウィッチ状に並べ挟み乾燥させた「旨味は濃厚」で「ふっくら食感」の拘り干物です。



ヒシササクマ (有) 佐久間水産
 TEL. 0479-22-0813 FAX. 0479-22-0803
 さんま開き、さば文化干し



ヤマノ 野崎商店
 TEL. 0479-22-0531 FAX. 0479-22-0531
 廻船仲買問屋



ミズジルシ (資) 杉山商店
 TEL. 0479-22-1771 FAX. 0479-24-1551
 冷凍魚(サバ、イワシ、サンマ、その他)



マルフネ 船橋商店
 TEL. 0479-23-6746 FAX. 0479-23-6746
 生鮮品(銚子産鮮魚卸・加工)



ダイウロコ 高橋水産(株)
 TEL. 0479-22-2826 FAX. 0479-25-3351
 冷凍魚(サバ、イワシ、サンマ、その他)



マルヨシサクマ (株) 銚子マルサ
 TEL. 0479-22-1262 FAX. 0479-25-2862
 さば文化干し、シマホッケ



チョウボシ (株) 兆星 <http://www.choboshi.jp/>
 TEL. 0479-22-2721 FAX. 0479-24-3763
 さんま灰干、あじ開き灰干、さば灰干、さんま佃煮、かつお角煮





さば 文化干し

(有)磯初
弊社の「文化さば」は国産、ノルウェー産を使用し、塩、鯖のエキスで構成される特製につけ汁で漬け込み製造しています。お客様の要望に合わせて枚数やサイズで提供しています。

アナゴ

(株)米倉
銚子で水揚げされるアナゴを一枚ずつ丁寧に開いています。業務用として出荷しています。

イワシ

(株)米倉
銚子に水揚げされる鮮度のよいマイワシをドレス加工したものです。加工原料として出荷しています。



銚子丸振水産加工業協同組合

銚子市川口町2-6528-73

TEL.0479-22-3390 FAX.0479-22-2587

マルメイ

(有) 明石水産

TEL. 0479-22-2731 FAX. 0479-22-7311

さんま開き、シマホッケ開き、サバフィレ、サバ文化干、シマホッケフィレ



カネカ

網中水産 (有) kanekaaminaka@clock.ocn.ne.jp

TEL. 0479-22-8641 FAX. 0479-22-8611

サバ文化干し、サンマ開き、冷凍魚(サバ、イワシ、サンマ、その他)、鮮魚出荷



カギヤマニ

(有) 磯初

TEL. 0479-22-4683 FAX. 0479-22-9172

さば文化干し



カネイマ

(有) 今津商店

TEL. 0479-22-4612 FAX. 0479-24-5676

さんま開き、さば文化干し



ヒダリカネチヨウ

(株) 江戸野 <http://www.edonofoods.com/>

TEL. 0479-22-6262 FAX. 0479-22-6144

一汐さば、さばフィレ、さけフィレ、赤魚フィレ、銀だらフィレ、銀ひらすフィレ、サーモントラウトフィレ



ヤマイチ

(有) 大磯水産

TEL. 0479-22-0853 FAX. 0479-25-3696

冷凍魚(サバ、イワシ、サンマ、その他)



ラジュウ

(株) 尾重

TEL. 0479-22-0825 FAX. 0479-25-8251

サバ文化干、さんま開き、さば味噌漬け



マルイシ

かどやす石井商店

TEL. 0479-25-3837 FAX. 0479-25-3842

銚子産まぐろ卸、加工



カネキ

金波水産

TEL. 0479-22-4575 FAX. 0479-25-8625

シマホッケ開き、赤魚開き、汐鯖



ニチジルシ

(株) 米倉

TEL. 0479-22-1400 FAX. 0479-22-1401

ツブ貝生食用、アナゴ開き、いわしドレス(尾無、煮物用)、銚子産魚のフィレ各種(シマカツオ、シイラ、イナダ、サンマ等)

