

居酒屋の仕入れご担当者様へ

業務用焼き蒲鉾の 生産はお任せ下さい!!

気仙沼蒲鉾
かねせん



※ご希望の具材を入れることができます!!
貴社オリジナル蒲鉾 (OEM生産) も承ります。

【オリジナル蒲鉾(OEM生産)開発の実績】

1. 気仙沼市内の居酒屋 A店様 『牡蠣入り笹蒲鉾』
2. 千葉県の居酒屋 B店様 『ホヤ入り笹蒲鉾』

『かねせん一貫生産体制』の流れ



裏面に続く



店頭&ネット販売商品

商品名：『雪セット』 ¥1,615



株式会社かねせん、の会社概要



創 業 大正7年
 設 立 平成元年11月22日
 代 表 代表取締役 齋藤東吾
 従業員数 10名
 業務内容 蒲鉾の製造・販売



1. 自社工場による製造
2. 自社運営店舗での販売
3. ネット通販
4. お土産・業務用卸販売

FAX専用 お問い合わせシート

お申込みFAX番号  0226-25-7730



(株)かねせん お客様お問合せ係

担当 齋藤

※下記□内に☑印をお付け頂き、空欄に必要事項をご記入の上、FAXにてお問合せ下さい。

一度、現品を仕入れたいので『かねせん雪セット』を、_____セット送って欲しい。

仕入れを検討したいので連絡が欲しい。

OEM(混ぜ物に関する相談)をしたいので連絡が欲しい。

※下記文言でご検索下さい

株式会社かねせん



社名			
氏名		部署・役職	
住所	〒 _____ □会社 □自宅		
TEL		FAX	
E-mail	_____@_____ <small>※メールにてご連絡させていただきます。アドレスをお持ちの方は必ずご記入下さい。</small>		

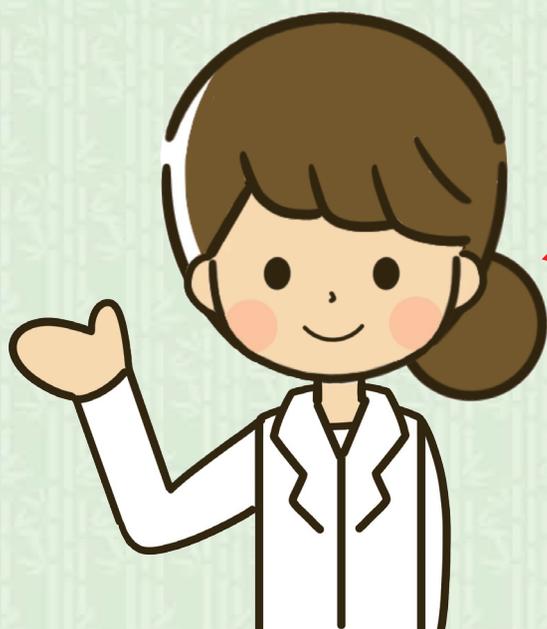
お問合せ先 ● (株)かねせん 田中前店 〒988-0053 宮城県気仙沼市田中前1-3-4 ☎0226-25-7616

※ご記入頂いたお客様の個人情報は、弊社サービス等のご案内以外には利用致しません。また目的外利用を行わないための適切な管理を行います。

居酒屋の仕入れご担当者様へ

業務用焼き蒲鉾

の開発ご相談 承ります



ご相談
無料

気仙沼蒲鉾
千かねせん



誠実に向き合い、
最上を求めて
ただ、ひたむきに。



魚本来のおいしさを大切にしながら
老若男女にずっと永く愛される味わいを目指し、
ひとつひとつに、技と思いを込めて。

元気良く蒸気を噴き出す蒸籠、黄金色をした伊達巻きの生地
に絶妙な火入れをする熟練の妙技、まるで焼き色をま
とうのを待ち焦がれるように、バーナーの前で整然と列を成
す笹かまぼこ。躍動感あふれる松崎前浜の工場では、最新
設備を導入しながらも、職人魂を秘めた社員たちが、丹念
に製品を手がけています。

東日本大震災の津波により、すべてを失う未曾有の困難
に遭いましたが、8ヵ月後には工場再建を成し遂げました。
それは、創業百年の誇りとともに、いつもご愛顧いただい
ているお客様へ自慢のかまぼこを届けたいという心意気から。
そして今、より気仙沼らしい味わいを求め、新たな挑戦へ眼
差しを向けています。

主な受賞歴

- 平成5年 第46回全国蒲鉾品評会(全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会主催)
揚げ蒲鉾「五目揚げ」水産庁長官賞
- 平成17年 第58回全国蒲鉾品評会宮城大会
笹かまぼこ「やわらか」優秀賞
- 平成27年 第39回宮城県水産加工品品評会
笹かまぼこ「贅沢ひとり焼き 牡蠣」宮城県商工会議所連合会長賞
- 平成29年 第41回宮城県水産加工品品評会
笹かまぼこ「贅沢ひとり焼き 4枚箱入」宮城県知事賞
第69回全国蒲鉾品評会
笹かまぼこ「贅沢ひとり焼き 4枚箱入」水産庁長官賞

かねせんの歴史

港町の繁栄と歩んだ老舗

前身である「齋東蒲鉾店」は、大正7年
(1918年)創業。当時の気仙沼は海運と
漁業の重要拠点として栄え、東京に迫る繁
栄ぶりを見せていました。この時代からか
ねせんのかまぼこは、慶事から日常の食卓
にまで広く親しまれてきたと伝わっています。



かねせんが 大切に守り続けている 3つのこだわりとは。

地元・気仙沼でしか作れない唯一無二のかまぼこを
より多くのお客様の元へお届けしたいという
揺るがぬ信念を抱き、日々の業務に励んでおります。



の1 おいしさへのこだわり

ふわりとほぐれる「気仙沼笹蒲鉾」

かねせんの笹かまぼこ最大の特徴は、ふわふわ、モチモチとした歯ざわり。
つなぎのでんぷんを極力抑え、魚肉の風味を最大限に引き出した独自の
レシピを考案しました。看板商品の「贅沢ひとり焼き」は、ご家庭で手軽
に焼きたてをお召し上がりいただけるよう工夫。手づくりの時代と変わらぬ
丁寧な仕事と高い品質を掲げております。



の3 気仙沼へのこだわり

かまぼこを通じて食の魅力を発信

ふかひれの産地として名高い気仙沼。当社では、ヨシキリザメの魚肉を
活用する製品を続々と開発しております。また、地元の子どもたちを対象
にした「かまぼこ作り体験教室」の開催や、食に関するイベントへ参加。
一般社団法人気仙沼地域戦略が運営している仕事体験の観光メニュー
「ちよいのぞき気仙沼」にも協力しております。



の2 安心安全へのこだわり

健康にも寄与する食品であるために

製造機器の洗浄やスタッフの健康チェックなど衛生管理を徹底。また、
低カロリー・高タンパクの健康食としてかまぼこが優れている点に注目し、
無添加製法の商品なども開発中です。業務用の調味すり身や揚げかま
ぼこも大いに好評を博しています。お客様からご年配まで、安心してお
召し上がりいただける品質を第一にしております。

主力商品のご案内

- 笹かまぼこ 贅沢ひとり焼き
焼きたてならではのおいしさを、
ご家庭で味わっていただける
人気No.1商品です。
オーブントースターやコンロ、
七輪などで贅沢にお召し上がりください。
- 三陸気仙沼 笹かまぼこ
〈やわらか〉〈チーズ〉〈しそ〉
- 焼き蒲鉾 かすてら
- 揚げ蒲鉾 五目揚げ

このほか、詰合せや季節商品など
多彩に取り揃えております。



気仙沼蒲鉾
千かねせん

幸せを頬張る笑顔に、
気仙沼で逢いたいから。



気仙沼蒲鉾
千かねせん

かねせんのかまぼこ製品に関するご用命・ご相談を承ります。



株式会社 かねせん
代表取締役 斎藤 東吾

[本社] 宮城県気仙沼市魚町1-5-19
[工場] 宮城県気仙沼市松崎前浜36-1-1
[店舗] 宮城県気仙沼市田中前1-3-4
営業時間 / 8:00~16:00・日曜定休
[電話] 0226-25-7616 [FAX] 0226-25-7730
[HP] <https://kanesen-kamaboko.co.jp>
[Eメール] info@kanesen-kamaboko.co.jp

株式会社かねせん
事業のご案内



商品の お取り扱い先

募集中

※各種商品をご用意可能です。

主な商品名：『**雪**セット』 ¥1,615



オリジナル蒲鉾の OEM生産

受託
開始

※ご希望の具材を入れることができます！！

オリジナル蒲鉾(OEM生産)開発の実績

1. 気仙沼市内の居酒屋 A店様 『**牡蠣**入り笹蒲鉾』
2. 千葉県の居酒屋 B店様 『**ホヤ**入り笹蒲鉾』



創業（大正7年：1918年）当時の写真

お陰様で、来年
創業 **100** 年になります。



業務用

焼き蒲鉾の 気仙沼蒲鉾 千かねせんの

法人のお客様担当

取締役 齋藤大悟

サイトウ ダイゴ

〒988-0053 宮城県気仙沼市田中前1丁目3-4

☎ 0226-25-7616 ☎ 0226-25-7730

E-mail : daigo_saito@kanesen-kamaboko.co.jp