

味丸さんま極旨干しの

合資
会社
力ネキ商店

今も息づく70年の味



みりんを使わない
黒いみりん干し「味丸」

70年続く不変のこだわりを
黒いタレに込めました。



さんまのみりん干しは、いわき市小名浜発祥の干物です。弊社の「極旨干し」も、ジャンルとしてはみりん干しに分けられますが、一切みりんを使っていません。みりんを使わず、最低限の材料で素材の味を引き出すのが私たちのものづくり。70年間、砂糖(洗双糖)と塩だけを継ぎ足し、タレを煮直すことで、今のようないく黒いタレになりました。独特の甘味が特徴です。

さんまの旨味をできるだけ残しながら、シンプルに仕上げているので、極旨干しは「お米」と合います。ごはんのおかずはもちろん、お好みの大きさに切って天ぷらにしたり、別の料理に使ったりと用途も幅広いです。お酒にも相性抜群。特に日本酒と一緒に召し上がって頂くと、お互いの旨味を引き出しあって、とてもおいしく頂けます。ぜひお試しください。

1、黒い色が極旨の証



さんまの旨味成分「アミノ化合物」と「糖」が加熱されて褐色反応「メイラード反応」が起き、それを70年繰り返して真っ黒なタレになりました。これが旨味の証です。保存に適しており、醤油や着色料、つや出しのためのデンプン液などは一切不使用。

2、みりんを使わないみりん干し



製造のたびにタレを高温で煮直し、不純物を丁寧に取り除きながら、砂糖(洗双糖)と塩を継ぎ足して70年にわたって使って参りました。旨味が極限まで濃縮され、極めて純度の高いタレになっております。変わらないこと、それが弊社のこだわりです。

カネキ商店が興されたのは昭和25年に遡ります。間もなく創業から70年です。先代までは卸販売がメインでしたが、震災を契機に少しずつお客様に直接販売するようになり、「懐かしい味だ」「子どもにも食べさせたい」という声を頂けるようになりました。以前はみりんを使わないことに悩んだこともありましたが、今では、自分たちの商品に自信を持てるようになりました。

そこで改めて気づいたことがあります。私たちのものづくりは「変えない」ことだと。時代が効率やスピードを求めても、機械だけに任せずに、手づくりを基本にしました。タレも、創業から一度も変えることなく、砂糖(洗双糖)と塩だけで作っています。それこそが財産だと気づくことができました。先祖の教えを守り、変わらないものづくりを続けていきたいと思っています。

お問い合わせ・ご注文は

昭和25年創業 味丸さんま極旨干しの

合資会社 **カネキ商店**

www.kaneki-shouten.jp



新素材をお探しの 飲食店・惣菜店の皆様へ

おにぎり

極旨

国産サンマ



素材は一尾をカットして
ご利用頂けます!



業務用切身の真空包装も
ご対応可能です!

利 合資会社カネキ商店

味丸さんまカネキ

検索

- ✓ **70年** 近く続く伝統の製法を使用
- ✓ 弊社のサンマ原料は**100%国産**です
- ✓ 新設備の導入

海産物の加工・販売業 **合資会社カネキ商店**

新素材をお探しの 飲食店や惣菜店の皆様へ

和風ピザ

サンマ入り

柔らか



押し寿司



ペンネアラビラータ



天ぷら、
チーズオン、
キムチ和え



素材は一尾をカットして
ご利用頂けます!



業務用切身の真空包装も
ご対応可能です!

利 合資会社カネキ商店

味丸さんまカネキ

検索

- ✓ 70年 近く続く伝統の製法を使用
- ✓ 弊社のサンマ原料は **100%国産** です
- ✓ 新設備の導入

海産物の加工・販売業 **合資会社カネキ商店**

レストランや業務用食材のご担当者様へ

みりんを
使っていない!?

やわらかい

味丸さんま
極旨干し



- ☒ 70年 近く続く伝統の製法を使用
- ☒ 弊社のサンマ原料は100%国産です
- ☒ 新設備の導入

弊社事業については、
裏面をご参照下さい。➤

FAX専用 お問い合わせシート

おりと工房 FAX番号 0246-88-6472



海産物の加工・販売業 合資会社カネキ商店 お客様お問合せ係 担当: 矢数(ヤカズ)

※下記□内にレ印をお付け頂き、空欄に必要事項をご記入の上、FAXにてお問い合わせ下さい。

- ☐ 早速、仕入れたいので、連絡が欲しい。
- ☐ とりあえず”味丸さんま極旨干し・5枚入(化粧箱入り)2,000円(税込・送料込)”を_____点購入したい。
- ☐ 一度、「おりと工房(新工場)」を見学したいので連絡が欲しい。

社名			
氏名		部署・役職	
住所	〒 _____ □ 会社 □ 自宅		
TEL		FAX	
E-mail	_____@_____		

※メールにてご連絡させて頂きます。
アドレスをお持ちの方は必ずご記入下さい。

【問い合わせ先】 合資会社カネキ商店 〒971-8168 福島県いわき市小名浜君ヶ塚町12番地の8 TEL (0246) 54-2185

※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。

味丸さんま極旨干し



鮮魚店・お土産店様用(販売用)



福島県観光みやげコンクール
福島県知事賞受賞



いわき市観光物産協会より
観光みやげ品として
優秀推奨

味丸さんま極旨干し 5枚入(化粧箱入り)

¥2,000 荷造・送料込 (税込)

腹骨なしバルク 1枚¥140
腹骨なし60切入
真空袋1p(450g前後) 1p¥850



会社概要

社 名 / 合資会社カネキ商店
所在地 / 〒971-8168
福島県いわき市小名浜
君ヶ塚町12番地の8
創 業 / 昭和25年
資 本 金 / 300万円
代 表 者 / 代表社員 矢数 美里子

事業内容

◎海産物の加工・販売業
◎みりんを使っていないみりん干し
「味丸さんま極旨干し」等の製造・販売

主要取引先

◎いわき魚類(株)
◎いわき市観光物産センター
(いわき・ら・ら・ミュウ)
◎(社)いわき観光まちづくりビューロー
◎仙都魚類 ◎中部水産 ◎大水



**皆様のお問合せを
お待ちしております。**

漬けタレについて

創業当時の昭和25年から継ぎ足しで受けついできた秘伝のタレを使用しています。タレを煮なおしながら、砂糖(洗双糖)と塩を加えて仕上げております。

「味丸さんま極旨干し」の色合いについて

タレの再生を70年近く続けたことによる賜物でございます。

◎サンマを漬け込んだタレを再生するとき、サンマに含まれるアミノ化合物と糖分が結合すると褐色に変化するというメイラード反応によるものです。

◎当社の製品の独特の色は、この反応による自然な色合いです。

◎ツヤ出し用のでんぷん液を塗らない**「天然のツヤと色合い」**を私たちは守り継承していきます。





会社概要

社 名 / 合資会社カネキ商店
 所在地 / 〒971-8168
 福島県いわき市小名浜
 君ヶ塚町12番地の8
 創 業 / 昭和25年
 資 本 金 / 300万円
 代 表 者 / 代表社員 矢数 美里子

事業内容

◎海産物の加工・販売業
 ◎みりんを使っていないみりん干し
 「味丸さんま極旨干し」等の製造・販売

主要取引先

◎いわき魚類(株)
 ◎いわき市観光物産センター
 (いわき・ら・ら・ミュウ)
 ◎(社)いわき観光まちづくりビューロー
 ◎仙都魚類 ◎中部水産 ◎大水

**皆様のお問合せを
お待ちしております。**



[問い合わせ先]

合資会社カネキ商店

〒971-8168 福島県いわき市小名浜君ヶ塚町12番地の8

TEL. (0246) 54-2185 / FAX. (0246) 88-6472 E-mail. c-kaneki@ruby.plala.or.jp