

煙

ゆったり、ゆったりと

素材の旨味を閉じ込めろ

くんせいたまごの
スモークハウス

福島県小野町

Smoke House

時が止まったような静寂に包まれた燻製室で、
スモークハウスの「くんせいたまご」は、
ゆっくりと風味を閉じ込められ、旨味を蓄えます。
箱を開けた瞬間に広がる豊かな香り。
どうぞじっくりとご賞味下さい。

素材にこだわり 長く愛される商品を



タムラ電子株式会社

代表取締役

きじま きみひろ
喜島 公博

もともと弊社は、「タムラ電子」という社名にもありますように電気機器の製造メーカーとして起業されました。大手メーカーから発注を受け、黙々とその生産を支えて参りましたが、皆さまに愛されるような商品を作分たちで作り、自分たちで販売しなければ、時代や景気に翻弄されるばかりで、会社としての持続性に欠けると考えるようになったのです。そこで注目したのが「燻製」でした。

燻製は、素材の味を引き出し、より美味しくしてくれるだけでなく、保存食でもありますから、美味しさを長く楽しむことができます。これなら、より多くの方に届くのではないかと考え、一九九六年から「くんせいたまご」の製造が始まりました。試行錯誤の連続でしたが、製法も確立され、皆さまにご愛顧頂ける商品に成長してくれました。自信を持ってお届けできる商品でございます。

わたしのものづくりの信念は、まずは素材にこだわること。燻製たまごには、風味豊かで滑らかな黄身を持つ宮城県産の鶏卵のみを使用しています。また、たまごの茹で汁には利尻産の昆布と伯方の塩を使い、素材の旨さを邪魔せず、本来のおいしさを引き出すことを心がけています。燻製には5日間ほどじっくりと時間をかけ、ふんわりとした仕上がりを目指しました。

もうひとつ信念があります。それはお客様に喜んで頂けなければ企業は続かないということです。何よりも顧客第一を掲げ、製造メーカー時代に培った技術と品質管理を徹底し、皆さまに喜ばれる商品づくりを続けて参ります。また、既存商品の販売だけでなく、燻製という加工技術をさらに深く追い求めながら、新しい商品の開発などにも挑んで参りたいと思います。



たまごの茹で汁には、利尻昆布、伯方の塩、そして水のみを使用。素材のおいしさを引き出しました。



広葉樹のチップをブレンドし、じっくりと140時間かけて燻します。ふんわりとした香りが特徴。



定期的に出映えを確認し、スタッフの手でひとつひとつ美しく仕上げます。まるで宝石のよう。



くんせいたまごの
スモークハウス

福島県小野町

タムラ電子株式会社
www.kuntama.com

〒963-3521 福島県田村郡小野町飯豊一盃森82
TEL : 0247-72-6525 FAX : 0247-72-3527

中に巻く面

弊社のいち押し商材



燻製たまご

- ☒ 生みたてのこだわりの卵使用
- ☒ 北海道利尻昆布をだし使用
- ☒ 燻製（防腐の役目）で90日間美味保持



水

【ミネラル添加・浄化ろ過作用】
ニワトリにはミネラル分豊富な地下水を竹の炭により浄化・ろ過したものを与えます。



餌

【抗酸化・保存作用】
良質なトウモロコシ及び大豆、魚粉等で構成した指定配合飼料に竹炭を添加。



竹炭

【臭み取り・デトックス効果】
竹炭粉砕機で竹炭を細かく砕き、攪拌機で竹炭を粉状に。そのため卵独特のくさみもなく、老廃物デトックスやミネラル補給が手軽にできます。



10個入り
¥1,131(税込)



6個入り
¥680(税込)

裏表紙

事業概要

屋 号	スモークハウス
設立年月日	1996年9月1日
決 算 期	6月末
所 在 地	福島県田村郡小野町大字飯豊一盃森82
代表取締役	喜島 公博
資 本 金	1,000万円
従 業 員	11名
取引銀行	いわき信用組合・東邦銀行小野支店・日本政策金融公庫
鶏卵年間生産数	約200万個
取 引 先	全農鶏卵・(株)ヨークベニマル・(有)谷和・JAたむら・JAいわき (株)長登屋 全国生協・(株)オバタ・イオン・ヨシケイ 県内外温泉健康施設・その他

事業発足の経緯と現況

1982年4月	福島県いわき市に、『喜ばれる商品を造ろう』の企業理念を基にタムラ電子株式会社を設立。 下請け以外に独自製品づくり、社員の定年制撤廃を目指し食品事業スタート。
1996年	くんせいたまごの製造、販売を開始。
2010年	小名浜機船底曳網漁業協同組合との連携で農商工連携事業計画の認定を受ける。 小名浜港水揚げのサンマによる“旬なサンマ燻”の開発と販路開拓に取り組む。
2011年	東京での見本市 (foodex japan2011) にて、商品名『燻刀 (いぶりがたな)』を披露、出展1週間後被災。 小名浜港水揚げサンマ入手困難となり1年後頓挫。 本体のタムラ電子 (弱電部門) も震災と同時に廃業。
2016年	風評被害の中、燻製たまごのみで再スタートする。 箱根温泉地にて燻製卵のOEMで販売再スタート。 福島原発による風評被害を克服する。 漫画家久世番子様が弊社燻製たまごの隠れファンで、週刊文春の“おいしい! 私の取り寄せ便”に記事掲載。販売が軌道に乗る。

タムラ電子株式会社 食品事業部 スモークハウス

〒963-3521 福島県田村郡小野町飯豊一盃森82
TEL 0247-72-6525 FAX 0247-72-3527 E-mail info@kuntama.com
<http://www.kuntama.com/>

山折り

表紙

燻製加工事業

ひと”煙“違います!

スモークハウスの燻製技術は、ひと”煙“違います。
『素材以上の旨さを引き出す!』
それが私たちの想いです。
そのためには素材ごとのオリジナルスモークを生み出す必要があります。
素材の数だけ燻製技術がある。
それが私たちの燻製ポリシーです。

タムラ電子株式会社 食品事業部 スモークハウス

燻製たまごのスモークハウス

検索





いぶり 燻たくあん

- ✓ 水分量を保持し
バリバリ感をもたせました
- ✓ 食べやすいです
- ✓ たくあん本来の旨味楽しめます

私たちは、豊かな心と共生の理念に基づき
常に**創意工夫**を重ね、
『喜ばれる商品作り』に勤め、
社会に貢献する事を目的とする。



いぶり 燻たくあん ¥388(税込)

私たちは常に創意工夫を忘れません!!
のど越しの香味が時間差で沸き上がってくる。
美味しさを2度!お楽しみください!!



弊社サイトからご購入頂けます

スモークハウス 燻製たくあん

検索

OEM受託先募集中!!

弊社の**燻製技術**を
貴社商品開発に
お役立てくださいませ!!

私どもは、電子部品開発時代における工業製品づくりの
高度な品質管理技術(ノウハウ)をもとに
独自の燻製技術を開発しています。



燻製釜

燻製の利点

- ✓ 酸と煙の被膜で菌が付きにくい。(煙の粒子が細菌より小さいため)
- ✓ 焼いたり煮たりではないので細胞が壊れにくい。
- ✓ 低温なのでビタミンCなども壊れにくい。
- ✓ 熟成させることができ、旨味をプラスできる。

今後の抱負

生産体制を強化し、厳しい品質基準を
クリアできるような事業体になりたいです。

タムラ電子株式会社スモークハウス 代表取締役 喜島 公博



いぶりかたな 燻り刀

- ✓ 道産秋刀魚を使用した逸品
- ✓ クルミのチップ使用で
燻製独特のクセをおさえる
- ✓ ハーブ入りのつけ汁に浸し
約5時間燻製

【誕生秘話】

JF小名浜機船底曳網はサンマのトレーサビリティを確保するとともに、みりん干し製造の過程で培ったサンマの捌き、調味液への漬け込み、乾燥等の加工技術を駆使し、燻製に最適な状態にして提供する。ただ、先の東北大震災における放射能汚染(風評被害等含む)の影響で同地のサンマが扱えなくなり、現在は北海道より仕入れを行っている。一方、タムラ電子株式会社は、弱電部門で培ったノウハウを活かして燻製機械を独自に製作・改良するとともに、鶏卵の燻製で蓄積した燻製技術を応用し、製造リードタイムを大幅に短縮することで設備稼働率の向上を図った。



いぶりかたな 燻り刀 ¥648(税込) 賞味期限120日



弊社サイトからご購入頂けます

スモークハウス 燻り刀

検索

手造り くんせいたまご

おいしさの秘密は、

「伯方の塩」と「利尻昆布」にあります。



燻製用チップ



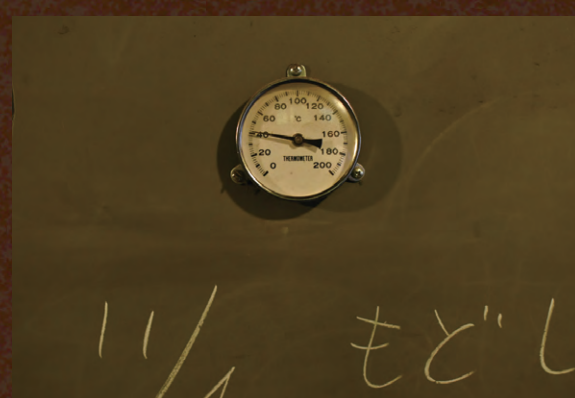
燻製工場内

工場内で、燻製時に
裂け目などの
傷ができた卵を
より分ける過程



燻製がほぼ
出来上がった状態

温度や
時間の管理



 Smoke House
スモークハウス
www.kuntama.com



燻製工場内



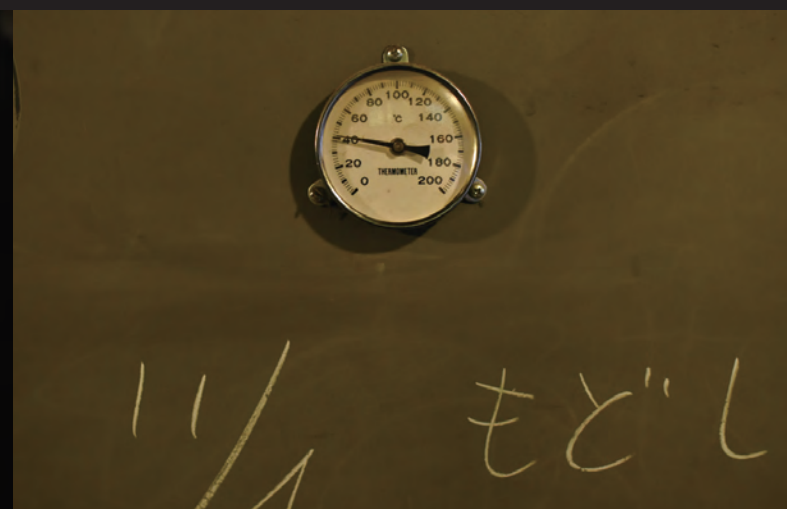
燻製用チップ



燻製がほぼ出来上がった状態



工場内で、燻製時に裂け目などの
傷ができた卵をより分ける過程



温度や時間の管理

手造り

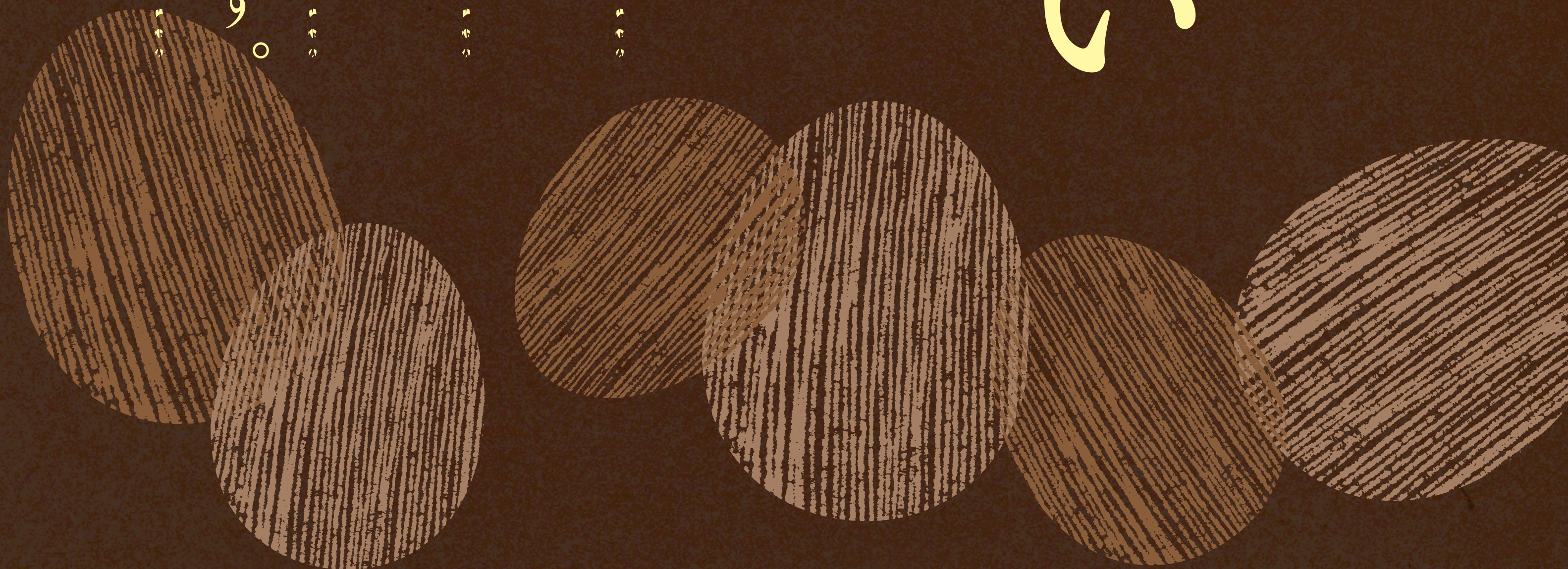
くんせい

たまご

おいしさの秘密は、

「伯方の塩」と

「利尻昆布」にあります。



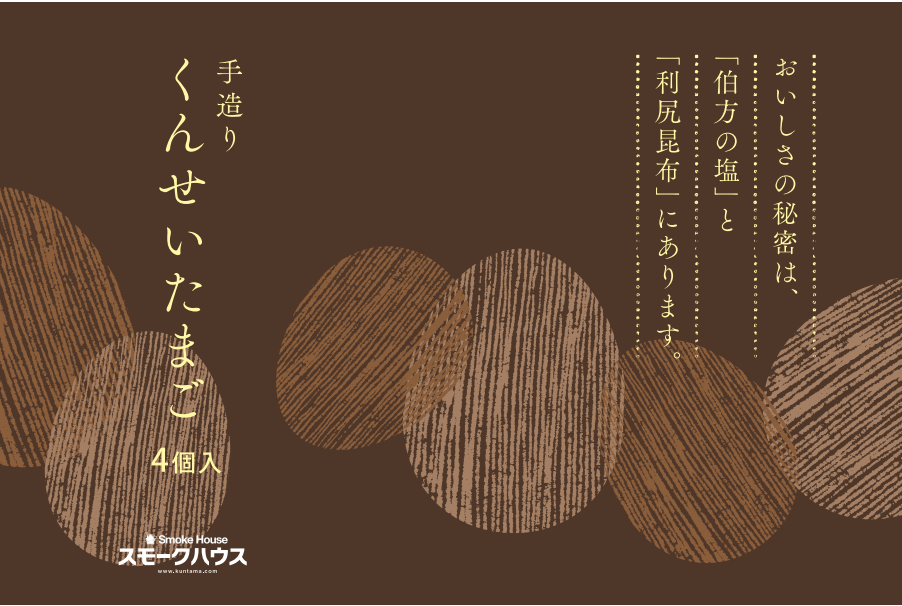
 Smoke House
スモークハウス

www.kuntama.com

燻製たまご パッケージプラン

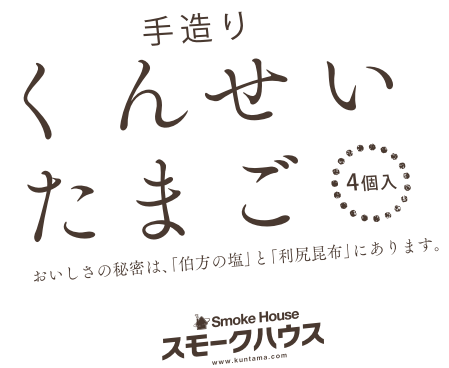
PLAN.A 紙パックの上に、上質な紙を巻き、紐を通してリボンに

パッケージイメージ



PLAN.B 持ち手バッグ(紙製)で卵パックを包む

パッケージイメージ



PLAN.C 一枚のボール紙で卵をパッケージ

パッケージイメージ

