



(左) 塩たらこ (右) 辛子明太子



(左) 鮭とば皮付L (右) 鮭とば皮無カット

- ①塩たらこ・辛子明太子(一本物)
②各1kg(約20本入)
③各5,400円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥各10個入・1ケース から
⑦塩たらこ：アラスカ産の洋上採卵原料を使用した、ぶちぶち食感のたらこを一本物で。
辛子明太子：ぶちぶちの塩たらこを168時間熟成させ、漬上げた至極な辛子明太子。

- ①撰趣 味付数の子 一本物(化粧箱入)
②200g(約12本程度)
400g(約24本程度)
③200g：2,500円、400g：5,000円
④冷凍365日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥10個入・1ケース から
⑦パリパリの食感の本チャン数の子を、カツオ出汁を利かせた薄味に仕上げた上品な味付数の子。

- ①鮭とば(皮付L・皮無カット)
②各165g
③各1,500円
④製造から90日
⑤直射日光・高温多湿を避け、常温
⑥各20袋入・1ケース から
⑦秋鮭の雄だけを使用。山漬製法で前処理をして、干しあげた人気の鮭とば皮付タイプと皮無しタイプ。



- ①たこやわらか煮「たこ親爺」お墨つき 醤油味
②300g・500g
③300g：1,500円、500g：2,200円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥30袋入・1ケース から
⑦北海道産のタコを驚きの柔らかさにオイル。醤油ベースで味付した増毛の銘品。そのままでも唐揚げや調味液を使って炊き込みご飯にも！



- ①粒うに「ヴィーナスの雫」(ばふん)・「月の華」(北むらさき)
②各60g
③ヴィーナスの雫：3,200円
月の華：2,300円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で5日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥各24個入・1ケース から
⑦芳醇な甘味のある「バファンウニ」、爽やかな甘味の「キタムラサキニ」。獲れたてのウニを一晩熟成させた抜群な味。



- ①一本漬糠にしん甘口
②1尾(約300g)
③320円
④冷凍180日、解凍後は冷蔵で14日
⑤要冷凍(-18℃以下)
⑥25尾入・1ケース から
⑦アラスカ産の脂の乗ったニシンを長時間、米糠と食塩に漬け込んだ「一本漬糠にしん」。三平汁にも。

●ぐるめ食品について…

ぐるめ食品は、昭和23年「株式会社三越 増毛水産事務所」として創業しました。その後、事業継承などを経て、平成3年に現在の「ぐるめ食品株式会社」へ商号変更し、平成14年に「キョクイチグループ」の一員となっています。水産加工品製造・販売の他、平成24年にJR増毛駅構内に直売店を開店、以来JR廃線後の現在も加工品の販売や揚げたてのたこざんぎを販売しています。

●ぐるめ食品のこだわり…

製造している商品は色々ありますが、特に「魚卵製品」にこだわっています。自慢の「たらこ」は、原料からこだわっており、アラスカ産の洋上加工船で採卵されるもののみを使用しています。水揚げ直後に処理される原卵は新鮮で、調味液に漬け込んだときの吸い込みや一粒一粒のハリが違います。たらこ製品で、日本で初めてHACCPの認定も受けました。その考え方を元にすべての製品を製造しています。

●担当者の声…

「増毛町で自分達が食べてきて美味しかったものを共有したい」という思いで商品を製造しています。商品の製造技術も日々進化して、より良くなっており、昔からいいといわれている製法に独自製法を織り交ぜて、素材の味を引き出すことに取り組んでいます。そういった努力が認められて魚卵製品を中心に、「水産庁長官賞」「大阪府知事賞」「大日本水産会会長賞」「モンドセレクション金賞」などを受賞しています。



写真左から「ぐるめ食品社屋」「自慢の明太子とたらこ」「伊達 廣記 氏」

ぐるめ食品株式会社 (担当者：生産管理部 営業課 課長代理 伊達 廣記)

住 所：北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1
T E L：0164-53-1213(9:00~17:00)
F A X：0164-53-1226
H P：https://gurumefoods.co.jp/

直売店(孝子屋ぐるめ食品)
住 所：北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目
(旧JR増毛駅構内)
T E L：0164-53-1213
営業時間：9:00~17:00(土日~16:00)
休 業 日：4月から9月まで無休、10月から3月までは要問合せ



↑HPはこちら



↑Facebookはこちら