



おいしい幸せ五つ星

五光食品 株式会社

会社案内

CORPORATE PROFILE



「安心・安全でおいしい商品作り」

により食を通して笑顔をお届けします

五光食品(株)は、宮城県のほぼ中央に位置する港町・塩釜市を所在地とし、宮城県の名産「牡蠣」と「牛たん」を製造・販売しております。また、自社製品を主としたレストラン経営・お土産販売・業務卸を中心に営業を行っております。

産直ギフトを通して全国のお客様に当社自慢の商品をお取り扱いいただいております。「安心・安全でおいしい商品作り」をモットーに地元を代表する企業を目指しております。



五光食品株式会社

水産業が盛んな塩釜市は、生マグロの水揚げ、蒲鉾など魚肉練り製品の生産は日本一になっています。

その塩釜港沿いに位置する弊社は「牡蠣」と「牛たん」の製造メーカーとして、塩釜から全国へ「食の幸せ」を届けていきたいと考えています。



【五光食品株式会社 社是】

喜食伝心

- ・ 誠実は信用の基
- ・ 努力は発展の基
- ・ 質素は安定の基
- ・ 反省は向上の基
- ・ 健康は幸福の基



こだわりの熟成、ここに極まる



氷温熟成

「熟」よく「旨味」を制す



【氷温熟成】

氷温とは0度から食品が凍り始める氷結点までの温度帯の事を言います。この温度帯で熟成すると食品が凍るまいと自身に不凍液を蓄えます。この不凍液が「アミノ酸」などの旨味成分を多く含むため美味しさが増します。また、0度以下で熟成する為衛生面でも最高の環境で鮮度保持しながら、食品本来の旨味を引き出すことができます。

スラリーアイス（流動海水氷）

1. スラリーアイス（流動海水氷）とは…

海水をオゾン及び塩素で殺菌し、独自の製氷機でシャーベット状に仕上げた、0.1ミリ程度の球状の氷です。

輸送中にかきの氷温域の摂氏マイナス1～1.5℃まで下げることが出来、氷温熟成効果が得られます。

氷温域では細胞の呼吸が減ることなどから生鮮品などの鮮度を保持できる時間が通常の冷蔵に比べ3～5倍に延ばせるといいます。



↑
流動海水氷（スラリーアイス）製氷機

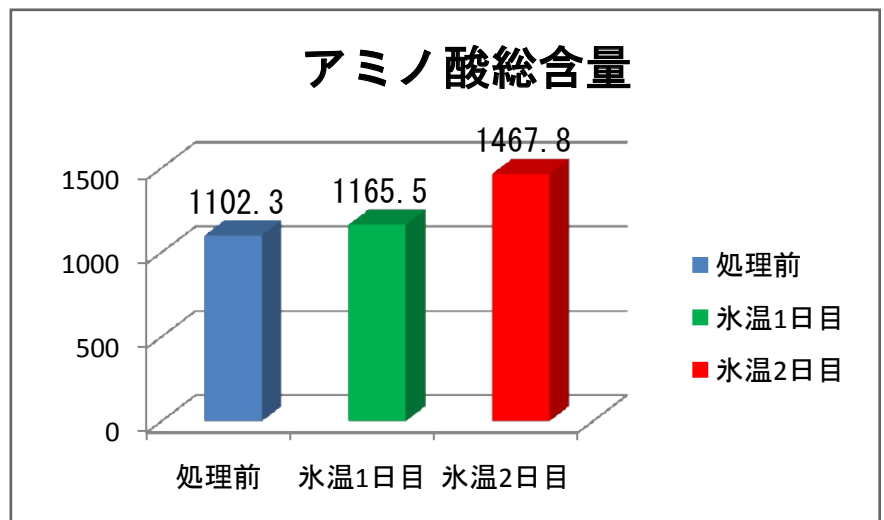


←実際のスラリーアイス
溶けにくい氷であり、シャーベット状で氷温帯を維持できる。
※外気温によって維持できる時間は変わります。

2. 氷温熟成後のアミノ酸総含量は…

スラリーアイスによる牡蠣の品質検査を行った結果、処理前よりも氷温2日目のアミノ酸の総含量の数値が1.3倍に増えている。

アミノ酸は旨味成分と言われているものなので、総量が増加することにより、より美味しく感じられます。（右の表は検査結果を数値化したものです。）



※このデータは「株式会社氷温研究所研究開発部」の品質検査結果に基づいて作成しています。

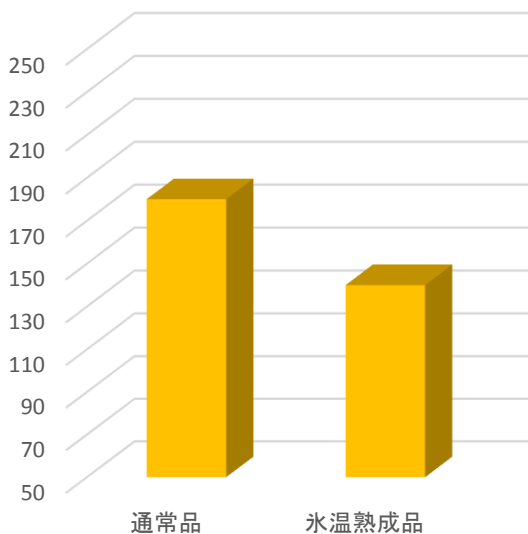
氷温熟成牛たんの品質特徴

○氷温温度帯:0.0℃～1.0℃近辺

(牛たんの氷結点が、-1.9℃であることから、氷結点よりも高めの温度設定にしなければ、凍結の危険性が高まるため)

【氷温熟成効果】

硬さ(g)



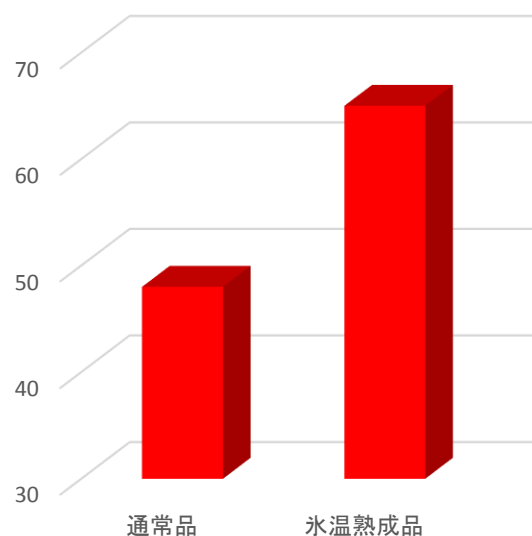
氷温熟成により肉質が軟らかくなる

食肉の軟化については、筋原繊維構造の脆弱化と筋肉内結合組織の脆弱化が主な原因と考えられている。

プラスの温度帯では、軟化と並行して腐敗も進む。

しかしながら氷温温度帯では腐敗の進行を抑制しながら軟化させることが可能となる。

グルタミン酸含量(mg/100g)



氷温熟成によりおいしくなる

氷温温度帯に晒されることにより、細胞が凍るまいとするために、高分子の物質(タンパク質)を低分子化(アミノ酸)し、細胞内の濃度を高めようとすることから、旨味成分が増加する。

ハイパーフリーザー

1. ハイパーフリーザーとは…

冷凍庫内の磁場で水の分子を振動させ、氷点下10℃前後でも凍らない「過冷却状態」をつくり、同20℃以下で細胞全体を一気に冷凍する方法。細胞膜が壊れない為、アミノ酸などの「旨味成分」を閉じ込めたままの冷凍が可能となりました。

また、解凍後にドリップ（液体）が出ないのが特徴です。



2. ハイパーフリーザーを使用することでの効果…

ハイパーフリーザーを使用すると次の効果が得られます。

ハイパーフリーザー

牛たんでの効果

- ・ 解凍後のドリップが殆どない
- ・ 表面の冷凍焼けがない
- ・ 鮮度保持効果が高まる
- ・ 冷凍する前の状態に復元可能
- ・ アミノ酸などの旨味成分が増加します。

牡蠣での効果

- ・ スラリーアイスとの組合せにより生牡蠣の冷凍保存が可能
- 新鮮で風味や旨味を閉じ込めたまま提供することが出来る
- ・ 牛たん同様、アミノ酸などの旨味成分が増加します。



※牡蠣をスラリーアイスで覆って冷凍した写真

「HYPER FREEZER」

超冷凍技術で、「食」の生産加工流通に新たなビジネスチャンスが…!

ハイパーフリーザーは、「定点凍結法」という画期的な冷凍システムを採用しています。食材の水分をコントロールしながら凍結する、新しい発想の次世代型凍結庫です。これまで不可能だった「鮮度」と「旨味」の妥協のない追求が可能になることから、新たなビジネスチャンスが生まれてきます。



鮮度と旨味を追求する新冷凍技術

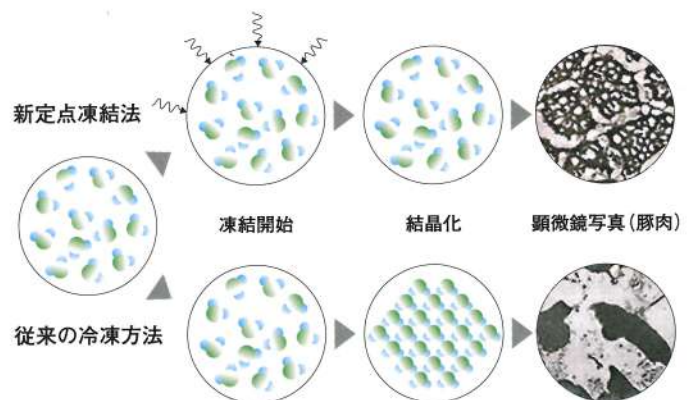
【定点凍結法】TEITEN

これまでの冷凍技術では……。

- 従来の冷凍機で食品・食材を冷凍加工すると、食材内のたんぱく質など養分と水分の分離を起こします。
また、細胞膜内の水分（自由水）が凍結し、その氷の結晶が大きく成長して、多くの細胞膜が破壊されてしまい、ドリップ現象を起こします。
- 細胞膜が破壊された冷凍食品を解冻調理すると、破壊された細胞膜内の養分・香り等が水分とともに流出し（ドリップ現象）、変色や、味・食感・香りが損なわれる原因となります。
- 冷凍食品のドリップ現象の劣化を補い、よりよい状態を維持していくために多種の添加物や保存料が使われているのも現状です。

新凍結技術【TEITEN】とは？

定点凍結技術は、食品・食材を冷凍加工する際に、電磁波エネルギーを利用することで水分子同士の結合を抑え、自由水を細胞内のあるべき位置（定点）で本来の水分子単体に近い状態で凍結させる技術です。



【定点凍結のフリーザーなら可能です！】

- 定点凍結のフリーザーは、凍結時の細胞膜破壊を極力抑えこむことで、解冻時の養分など水分と共に起こるドリップ現象を抑え、解冻後も鮮度や食感、風味を損なわず、本来の採りたて時同様の食材に復元します。
- 一切の添加物を使用することなく、食品・食材の本来の色・香り・食感・旨味等を封じ込めたまま冷凍加工できます。
- 一度定点凍結された食品・食材は、その後、保管冷凍庫（-20℃以下）で保管が可能であり、パックなどにより空気を遮断すると品質の劣化はほとんどみられません。



牛たん商品リスト

	商品名	スモーク ミニスティック		商品名	パストラミ ミニスティック
	JANコード	4560357821056		JANコード	4560357821063
	売 価	540 円(税込)		売 価	540 円(税込)
		500 円(税抜)			500 円(税抜)
	内 容 量	100g		内 容 量	100g
	入 数	1CS/ 50入		入 数	1CS/ 50入
	賞味期間	冷蔵 40日		賞味期間	冷蔵 40日
	商品名	牛たんスモーク		商品名	牛たんパストラミ
	JANコード	4560357821094		JANコード	4560357821100
	売 価	972 円(税込)		売 価	972 円(税込)
		900 円(税抜)			900 円(税抜)
	内 容 量	180g		内 容 量	180g
	入 数	1CS/ 50入		入 数	1CS/ 50入
	賞味期間	冷蔵 40日		賞味期間	冷蔵 40日

※別途梱包代と送料がかかります。

牛たん商品リスト

	商品名	氷温熟成牛たん しお味		商品名	氷温熟成牛たん みそ味
	JANコード	4560357821001		JANコード	4560357821018
	売 価	1,944 円(税込) 1,800 円(税抜)		売 価	1,944 円(税込) 1,800 円(税抜)
	内 容 量	120g		内 容 量	140g
	入 数	1CS/ 25入		入 数	1CS/ 25入
	賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日		賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日
	商品名	氷温熟成牛たん ねぎ塩味		商品名	氷温熟成 極上牛たん塩味
	JANコード	4560357820691		JANコード	4560357820738
	売 価	1,944 円(税込) 1,800 円(税抜)		売 価	2,592 円(税込) 2,400 円(税抜)
	内 容 量	140g		内 容 量	120g
	入 数	1CS/ 25入		入 数	1CS/ 25入
	賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日		賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日
	商品名	氷温熟成牛たん*しお味 厚切り仕様		商品名	氷温熟成牛たん*みそ味 厚切り仕様
	JANコード	4560357820998		JANコード	4560357821025
	売 価	3,888 円(税込) 3,600 円(税抜)		売 価	3,888 円(税込) 3,600 円(税抜)
	内 容 量	300g		内 容 量	320g
	入 数	1CS/ 20入		入 数	1CS/ 20入
	賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日		賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日
	商品名	牛たんシチュー		商品名	牛たんカレー
	JANコード	4560357821049		JANコード	4560357821032
	売 価	756 円(税込) 700 円(税抜)		売 価	540 円(税込) 500 円(税抜)
	内 容 量	200g		内 容 量	200g
	入 数	1CS/ 30入		入 数	1CS/ 30入
	賞味期間	常温 製造日より1年		賞味期間	常温 製造日より1年
	商品名	おつまみ牛たん		商品名	おつまみ牛たん3ヶ入
	JANコード	4560357820295		JANコード	4560357820301
	売 価	390 円(税込) 361 円(税抜)		売 価	1,296 円(税込) 1,200 円(税抜)
	内 容 量	40g		内 容 量	
	入 数	1CS/ 50入		入 数	1CS/ 20入
	賞味期間	常温 製造日より1年		賞味期間	常温 製造日より1年

※別途梱包代と送料がかかります。

牡蠣商品リスト

	商品名	生かき-むき身		商品名	殻付かき
	JANコード			JANコード	4560357825030
	売 価	相場により変動		売 価	相場により変動
	内 容 量	200g/300g/500g		内 容 量	M/L
	入 数	1CS/ 30入		入 数	1CS/ 30入
	消費期間	冷蔵 5日		消費期間	冷蔵 5日
	商品名	オリーブオイル漬		商品名	グレープシードオイル漬
	(冷蔵)	4560357825252		(冷蔵)	4560357825269
	(冷凍)	4560357825290		(冷凍)	4560357825306
	売 価	1890円(税込) 1750円(税抜)		売 価	1890円(税込) 1750円(税抜)
	内 容 量	200g		内 容 量	200g
	入 数	1CS/ 10入		入 数	1CS/ 10入
	賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日		賞味期間	冷蔵21日/ 冷凍90日
	商品名	燻製かき		商品名	炙りかき
	JANコード	456035782-5436		JANコード	456035782-5443
	売 価	410 円(税込) 380 円(税抜)		売 価	410 円(税込) 380 円(税抜)
	内 容 量	35g		内 容 量	35g
	入 数	1CS/ 50入		入 数	1CS/ 50入
	賞味期間	常温 製造日より1年		賞味期間	常温 製造日より1年
	商品名	牡蠣のつくだ煮		商品名	牡蠣の燻製
	JAN(冷蔵)	4560357825559		JANコード	4560357825597
	JAN(冷凍)	4560357825580		売 価	1,080 円(税込) 1,000 円(税抜)
	売 価	1,080 円(税込) 1,000 円(税抜)		内 容 量	100g
	内 容 量	110g		入 数	1CS/ 30入
	入 数	1CS/ 30入		賞味期間	冷蔵30日/ 冷凍90日
	賞味期間	冷蔵30日/ 冷凍90日			
	商品名	牡蠣の炙り		商品名	かきフライ
	JAN(冷蔵)	4560357825573		JAN(冷凍)	4560357825344
	JAN(冷凍)	4560357825603		売 価	1,080 円(税込) 1,000 円(税抜)
	売 価	1,080 円(税込) 1,000 円(税抜)		内 容 量	L/10粒入
	内 容 量	100g		入 数	1CS/ 20入
	入 数	1CS/ 30入		賞味期間	冷凍 90日
	賞味期間	冷蔵30日/ 冷凍90日			

※別途梱包代と送料がかかります。

五光食品株式会社

会社概要

社名 五光食品株式会社
設立 平成20年12月24日
資本金 900万円
役員構成 代表取締役 赤倉 賢
専務取締役 佐々木和二
常務取締役 平間 正行



従業員 20名 (パート・アルバイト含む)

本社 〒985-0001 宮城県塩釜市新浜町1丁目10番1号
TEL: 022-363-1811 FAX: 022-363-1892
E-mail: info@goko-h.com
HP: http://goko-h.com/

取引銀行 仙台銀行塩釜支店・七十七銀行北浜支店

主仕入先 伊藤ハムデリー(株)/マリンプロ(株)/(株)マルハツ/(株)楯岡ハム/
(株)寺岡システム/第一紙工(株)/東北紙工(株)/(株)村上紙工所/青葉化成(株)/

主販売先 仙台国際空港(株)/(株)成城石井/日の丸サング(株)/三菱食品(株)
(公・社)宮城県物産振興協会/全日空商事(株)/JR東日本リテールネット
レッドホースコーポレーション(株)/日本酒類販売(株)/(株)JALUX
やまや商流(株)/伊藤忠食品(株)/ギフトプラザ
(株)ネクスコ東日本リテール東北自動車道SA・PA売店
松島・秋保(ホテル・旅館・お土産店) etc...

業務内容 食品製造販売・飲食店経営

取扱商品 牛たん・牛たん加工品・かき・かき加工品・水産加工品

販売場所 自社直売店(塩竈かき小屋・塩釜亭・まがき亭)
HP通信販売(TEL 022-363-1331、HPのURL参照)
Amazon / Yahoo!ショッピング



●塩竈かき小屋
宮城県塩釜市新浜町1-5-13
TEL: (022) 364-7022



●塩釜亭-かき小屋
宮城県塩釜市新浜町1-14-1
TEL: (022) 363-1701



●まがき亭
宮城県塩釜市新浜町1-10-1
TEL: (022) 363-1811