



**KYOWA FISHERIES CO.,LTD**  
共和水産 株式会社



## いかそうめん

業務用～個食タイプまで生産可能

前浜・岩手県のするめいか、  
他産地のするめいかも  
生産が可能です。

◎カット幅／2.5mmカット

※お客様ご希望の規格も承ります。(要相談)



水産食品加工施設HACCP認定  
一般社団法人 大日本水産会

## 丼 商 品

解凍してご飯にかけるだけの丼商品

お客様の具材を入れて  
お客様だけの丼商品が作れます。

◎自動計量充填機にて生産

お客様  
の声

ランチで提供しているけど、オーダーを受けてから解凍してご飯に乗せるだけなので便利!ロスもない!

居酒屋 店主



## カップ商品

消費者のニーズに合わせた食べきりサイズ

いかそうめん・海鮮丼・いくらなどを  
カップに入れて食べやすい形で  
ご提供できます。

◎カップ色／3色(青・白・赤)

お客様  
の声

1食分で食べやすいので忙しい朝食に  
オススメです!

30代 主婦

宮古 共和水産

検索





## いくら

業務用～個食タイプまで生産可能

国産原料・海外原料  
どちらでも生産できます。

◎解凍機設備しておりますので  
冷凍卵からの加工が可能です。

◎無添加品も製造が可能です。

※取り組みベースでの生産となります。

## いか 加熱向け商品

いかの一次加工品に  
更に手を加え、  
より使用しやすい商品に  
仕上げます。

また、国産原料・海外原料  
様々ないかで加工が可能です。



## 地域の こだわり商品

宮古のソウルフード「タラフライ」の  
製造元を弊社で行っております。  
産地の魚に付加価値をつけて  
生産します。

お客様  
の声

ワンフローズンのタラフライってこんなに  
違うんだ。白身魚フライの概念が変わった。

宮古市 40代主婦



その他、「粉付け商品」、「切身商品」、「特殊な加工」なども承ります。  
お客様のご要望に合わせたオリジナル商品が作れます。小ロット・多品種で取り組みます。

**共和水産 株式会社**

〔藤原工場〕 〒027-0021 岩手県宮古市藤原二丁目3番7号 TEL.0193-77-4625 FAX.0193-63-6686  
〔本 社 〕 〒027-0053 岩手県宮古市長町二丁目3番1号 TEL.0193-64-0036 FAX.0193-63-6686

