



太平洋を一望できる港町、宮城県石巻市。
 三陸・金華山沖は、豊かな海の幸に恵まれた世界三大漁場のひとつです。
 株式会社カネシンは受け継がれてきた伝統の味を大切に、
 上質な魚にこだわり一尾一尾丁寧に職人の手によって漬魚へ加工しています。

金華さばシリーズ

金華山沖で穫れるブランド鯖の「金華さば」を使ったシリーズです。上質な脂の乗った金華さばを各漬けだれで調味したカネシン一番の人気商品です。

味：西京味噌、塩麹、白だし(カットのみ)、みそ、昆布醤油
 魚種：金華さば
 内容量：半身約120g×2枚入(400/500サイズ使用)
 カット約70g×2切入(500/600サイズ使用)



金華さば西京味噌漬(カット)



金華さば塩麹漬(カット)



金華さばみそ漬(半身)



金華さば昆布醤油漬(半身)

ハイパックシリーズ

トレーに乗せた漬魚をフィルムと真空密着させたハイパックシリーズ。鮮度感があり、見栄えも良いので、冷凍ケースでもひととき目立ちます。

味：本醸造酒仕込(日高見・辛口)、白だし仕込(安藤醸造)
 魚種：金華さば、赤魚、縞ほっけ
 内容量：半身約150g×1枚入(金華さば)
 半身約220g×1枚入(赤魚/縞ほっけ)



金華さば本醸造酒仕込



赤魚本醸造酒仕込



赤魚白だし仕込



縞ほっけ白だし仕込

漬魚職人シリーズ

漬魚専門店ならではの拘りをもってオススメの商品です。魚種に最適な味付けで多数展開。深絞りフィルムベースの包装でコンパクト、ゴミを少なくする狙いもあります。

味/魚種：西京味噌/赤魚・金華さば・ぶり・ほっけ、
 塩麹/赤魚・金華さば・ぶり、粕漬/赤魚、仙台味噌/金華さば、
 照焼/ぶり、みりん/ほっけ、出汁/ほっけ

内容量：赤魚・金華さば/約50g×3切入、ぶり/約70g×2切入、
 ほっけ/約100g×2切入



赤魚西京味噌漬



赤魚粕漬



金華さば塩麹漬



金華さば仙台味噌漬



ぶり照焼漬



ぶり西京味噌漬



ほっけみりん漬



出汁塩ほっけ



減塩シリーズ

当社比で25%以上の塩分をカットした商品です。塩分控えめなので素材の味が引き立つので、健康を気遣う方にはもちろん、漬魚のアレンジ料理にもオススメです。

味：味噌、昆布醤油
 魚種・内容量：ぶり/約70g×2切入、金華さば/約120g×2枚入、
 さわら/約80g×2切入、赤魚/約110g×2枚入



ぶり味噌漬



金華さば味噌漬



さわら昆布醤油



赤魚昆布醤油



株式会社カネシンの従業員の多くは女性です。だからこそ感じることが出来る、今の食卓のニーズやライフスタイル合わせた「漬魚」をご提案します。魚の本当のおいしさを「焼き魚」というジャンルから開拓し続けていきます。

称号	株式会社 カネシン
設立	昭和52年10月25日
代表者	代表取締役 中野 賢二
資本金	25,000,000円
従業員	20名
本社工場	〒986-0028 宮城県石巻市松並1-4-2 TEL:0225-93-1303 FAX:0225-93-1370 営業時間 9:00 ~ 17:00(水・日・祝定休)