



おいしい幸せ五つ星

**五光食品** 株式会社

会社案内

CORPORATE PROFILE

海と大地に感謝！人々と笑顔でつながりたい

「安心・安全でおいしい商品作り」

## 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である塩釜市を所在地とし、宮城県の名産である「牡蠣」と「牛たん」を二本柱とし業者卸・自社商品を主としたレストラン経営・お土産品販売をおこなっております。

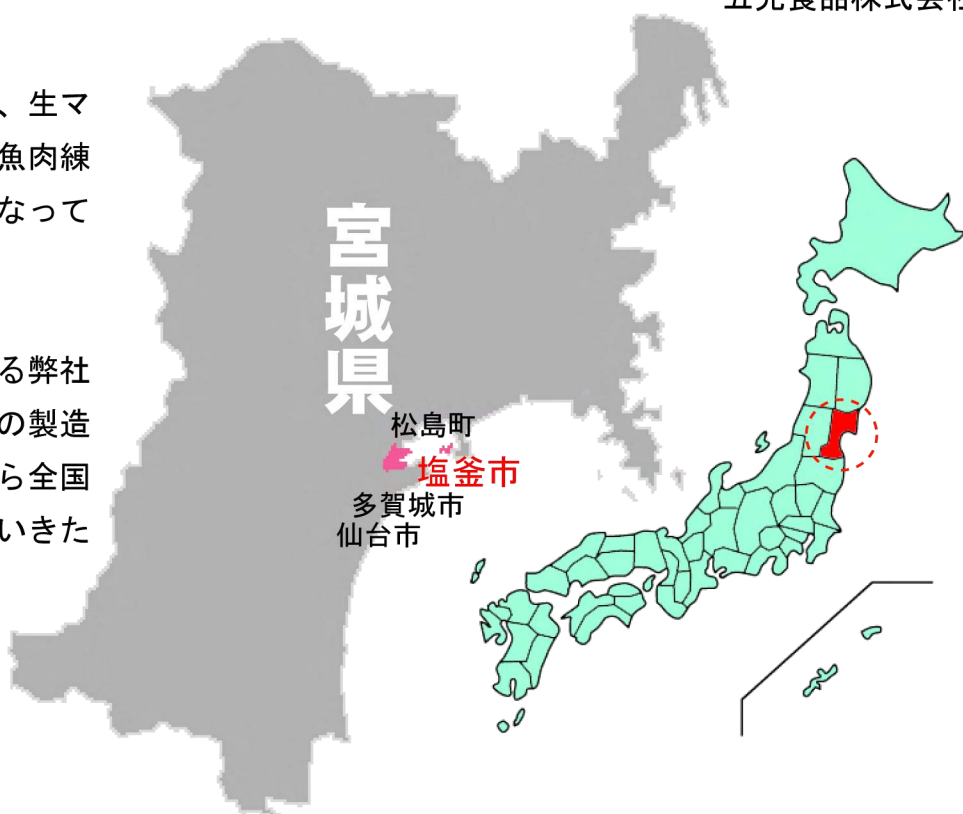
また、自社ギフトを通して全国のお客様に当社自慢の商品をお取り扱いいただいております。「安心・安全でおいしい商品作り」をモットーに地元を代表する企業を目指しております。



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 企業理念

## 【存在意義】

私たちは、自然の恵みを共有し、食を通して幸せをお届けします。

## 【経営姿勢】

- ・安全・安心、おいしい、新しい、ワクワクを提供し続けます。
- ・信頼を戴ける行動を、毎日実践します。
- ・ベクトルを1つにし、笑顔でつながるチームで成果を創ります。



## 【行動指針】

B G  
a O  
s K  
i O  
c  
5

- ・創意・工夫で、信頼と安心をいただきます。
- ・本物のモノづくりに、パートナーシップでチャレンジ。
- ・オンリーワンで、安全・安心、本物、おいしい食づくり。
- ・誠実・真心で信用・発展の基を一緒に築きます。
- ・海と大地に感謝し、地域と自然への尊敬を忘れません。



# 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】

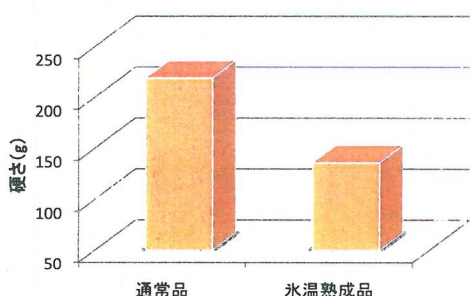
氷温とは0度から食品が凍り始める氷結点までの温度帯の事を言います。この温度帯で熟成すると食品が凍るまいと自身に不凍液を蓄えます。この不凍液が「アミノ酸」などの旨味成分を多く含むため美味しさが増します。また、0度以下で熟成する為衛生面でも最高の環境で鮮度保持しながら、食品本来の旨味を引き出すことが出来ます。

### 氷温熟成牛たんの品質特徴

#### ○氷温温度帯； 0.0℃～-1.0℃近辺

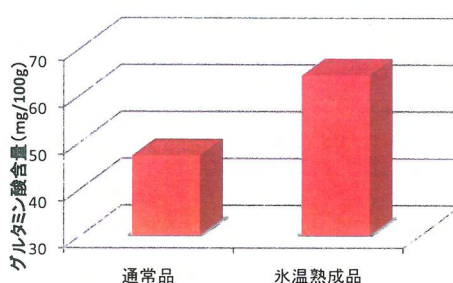
（牛たんの氷結点が-1.9℃であることから、氷結点よりも高めの温度設定にしなければ、凍結の危険性が高まるため）

### 【氷温熟成効果】



#### 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。



#### 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。

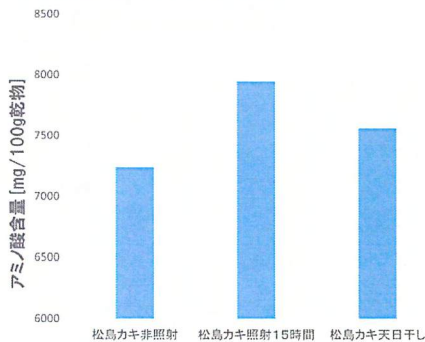


# 魚介類の旨みを逃さず閉じ込めるUV乾燥法

## 【研究の概要】

蒸し牡蠣、炙り牡蠣のようなボイル魚介乾燥品は保存性が良いが、旨み成分が流出し、生鮮品のような美味しさに欠けるという課題がある。そこで本研究では、**天日干しを応用し、天日干しの旨みを超えるUV照射乾燥法**によって旨みを閉じ込め、生鮮品のような風味を保ち、保存性も増大したノンボイルUV乾燥法を開発した。

## 【創出される成果】



松島産カキの旨み成分の増大

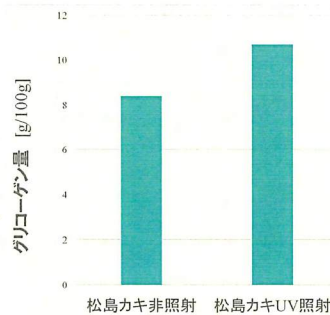
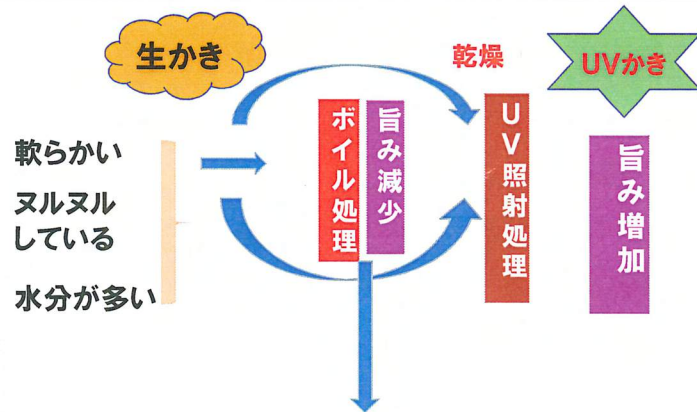


図 松島産カキのグリコーゲン量の増大

**UV-A照射乾燥すると、アミノ酸量最大1.7倍、グリコーゲン量1.27倍に増加、生菌数は1／67万に減少した。**

## 【技術導入を想定する業種とそのメリット】

乾燥前にボイルする魚介類であれば特に制限はない。例えば、ほたて、かき、あわびなどの貝類、いかたこなどの頭足類、えび、かに、おきあみなどの甲殻類、なまこなどの棘皮動物、ホヤなどの脊椎動物わかめ、昆布、海苔、ひじき、まつもなどの海藻類、あじ、いわし、かつお、こまいはたはたなどの魚類



品質劣化しやすい

煮汁に流出 殺菌作用→ 常温で日持ち

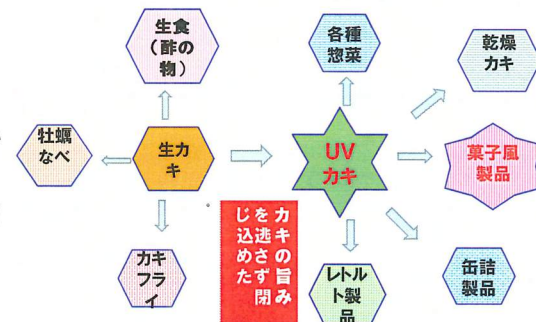
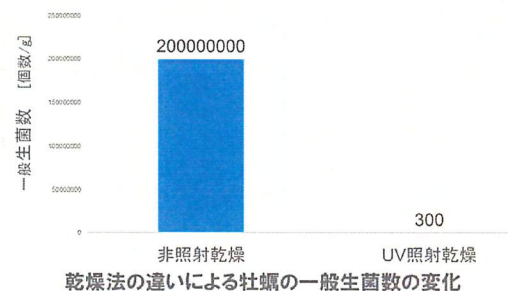


表 セミドライ牡蠣の官能評価 (野菜ソムリエ10人)  
(基準物:非照射乾燥、対象物:UV-A照射乾燥)

質問	-3	-2	-1	0	1	2	3
味(旨み・甘み)は好ましいですか?	0	0	0	0	3	6	1
食感(歯ごたえ、弾力)は好ましいですか?	0	0	0	8	2	0	0
全体は好ましいですか?	0	0	0	0	3	7	0

感想: 基準物と比べて、牡蠣の味が強くでている。牡蠣フライを食べているような**牡蠣の香り**と味がする。従来品の蒸し牡蠣は、牡蠣の味があまりなくて、食感が硬いのに対して、**牡蠣の味がして格段に美味しい。**



UV-A 照射乾燥牡蠣

蒸し牡蠣(従来品)

## UV-A照射乾燥法(UVID)の4つの特徴

- ①風味(味と香り)と見栄えが向上する。イノシン酸も
- ②殺菌効果がある。生菌数が $1.5 \times 10^{-6}$ に減少
- ③鮮度が良いほど効果が増大する。酵素活性で
- ④低温冷蔵下(5℃)でも効果が持続する。

「水産物または農産物の光処理方法」特許3727560号

「魚介乾燥品」特願2015-131957

**従来品の蒸し牡蠣に比べ  
飴色に変化している。  
天日干しほど濃くない。**

# 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、解凍後にドロップ（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。

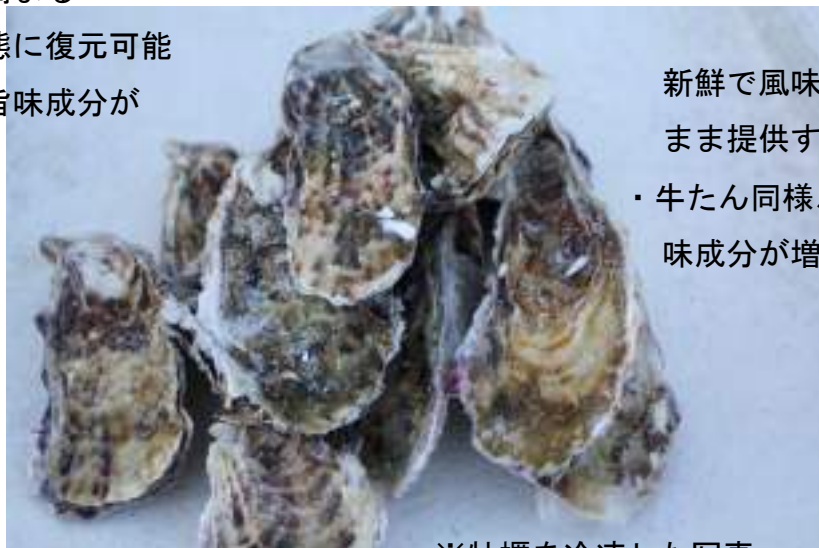
### ハイパーフリーザー

#### 牛たんでの効果

- ・ 解凍後のドロップが殆どない
- ・ 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

- ・ 生牡蠣の冷凍保存が可能



※牡蠣を冷凍した写真

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。



# 「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。

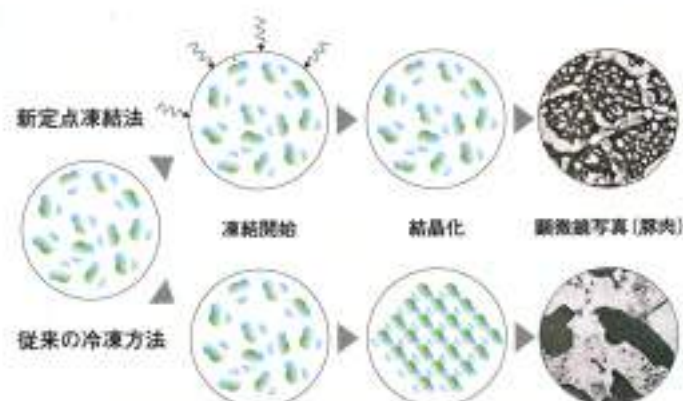


鮮度と旨味を追求する新冷凍技術

## 【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凍調理すると、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、解凍時の養分など水分と共に起こるドリップ現象を抑え、解凍後も鮮度や食感、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	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	1,890円(税込) 1,750円(税抜)		売 価	1,890円(税込) 1,750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	冷凍 90日		賞味期間	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	1,890円(税込) 1,750円(税抜)		売 価	2,484円(税込) 2,300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	冷凍 90日		賞味期間	冷凍 90日
	商品名	氷温熟成牛たん 厚切りしお味		商品名	氷温熟成牛たん 厚切りみそ味
	JANコード	4560357820998		JANコード	4560357821025
	売 価	3,780円(税込) 3,500円(税抜)		売 価	3,780円(税込) 3,500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	冷凍 90日		賞味期間	冷凍 90日
	商品名	おつまみ牛たん		商品名	牛たんカレー
	JANコード	4560357820295		JANコード	4560357821032
	売 価	410円(税込) 380円(税抜)		売 価	648円(税込) 600円(税抜)
	内 容 量	40g		内 容 量	200g
	入 数	1CS/30入・50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	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	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	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
	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	594円(税込) 550円(税抜)		売 価	594円(税込) 550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

※別途梱包代と送料がかかります。



# 牡蠣商品リスト

	商品名	炙りかき		商品名	燻製かき
	JANコード	4560357825443		JANコード	4560357825436
	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/30入・50入		入 数	1CS/30入・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	かき一夜干し (UV-Aウマアミノ)		商品名	牡蠣の炙り
	JANコード	4560357825900		JANコード	4560357825573
	売 価	200円(税込) 185円(税抜)		売 価	1,080円(税込) 1,000円(税抜)
	内 容 量	1個		内 容 量	100g
	入 数	1CS/50入		入 数	1CS/30入
	賞味期間	冷蔵 180日		賞味期間	冷蔵 30日
	商品名	牡蠣の燻製		商品名	牡蠣の佃煮
	JANコード	4560357825566		JANコード	4560357825559
	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		賞味期間	冷蔵 30日
	商品名	かきフライ		商品名	しそかきフライ
	JANコード	4560357825344		JANコード	4560357825979
	売 価	1,080円(税込) 1,000円(税抜)		売 価	1,296円(税込) 1,200円(税抜)
	内 容 量	10粒		内 容 量	10粒
	入 数	1CS/20入		入 数	1CS/20入
	賞味期間	冷凍 90日		賞味期間	冷凍 90日
	商品名	牡蠣の オリーブオイル漬		商品名	牡蠣の グレープシードオイル漬
	JANコード	4560357825252		JANコード	4560357825269
	売 価	1,890円(税込) 1,750円(税抜)		売 価	1,890円(税込) 1,750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		賞味期間	冷蔵 21日
	商品名	かき一夜干し5個入 ハンディパック		商品名	
	JANコード	4560357825948		JANコード	
	売 価	1,080円(税込) 1,000円(税抜)		売 価	
	内 容 量	5個		内 容 量	
	入 数	1CS/20入		入 数	
	賞味期間	冷蔵 180日		賞味期間	

※別途梱包代と送料がかかります。





## 塩竈かき小屋

本店



- 営業時間  
AM11:00 ~ PM15:00
- 定休日  
なし(年中無休)
- 駐車場  
あり(大型バス駐車可)
- 住所  
宮城県塩竈市新浜町 1-5-13
- 電話番号  
022-364-7022

JR東塩釜駅下車 徒歩3分  
国道45号線沿い



浜焼きかき食べ放題は  
全店舗でご利用戴けます♡

# 浜焼きかき

# 食べ放題

2名様以上  
要予約



## 塩竈まがき小屋



- 営業時間  
AM11:00 ~ PM15:00
- 営業日  
完全予約制(予約日のみ営業)
- 駐車場  
あり(大型バス駐車可)
- 住所  
宮城県塩竈市新浜町 1-10-1
- 電話番号  
022-363-1811

JR東塩釜駅下車 徒歩5分  
海沿い・まがき神社前







# かき小屋 まがき亭



要  
予約

- 営業時間  
AM11:00 ~ PM15:00
- 営業日  
完全予約制(予約日のみ営業)
- 駐車場  
あり (大型バス駐車可)
- 住所  
宮城県塩竈市新浜町 1-10-1
- 電話番号  
022-363-1811

JR東塩釜駅下車 徒歩5分  
海沿い・まがき神社前 本社2F

45分 お一人様 (税込)

¥2,970 小学生以下：半額  
小学生未満：無料

※食べ放題は割引券の使用はできません。



宮城県産

東塩釜駅下車

至松島(車 10分)



- マリンゲートからかき小屋まで 車で約5分
- 仙台港北インターチェンジからかき小屋まで 車で約15分





# 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
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	16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: <a href="http://goko-h.com/">http://goko-h.com/</a>
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	伊藤ハムデイリー(株)/マリンプロ(株)/(株)奥松島水産/(株)マルハツ/ (株)楯岡ハム/(株)寺岡システム/東北ハニューフーズ(株)/スターゼン(株)/青葉化成(株)/ 大村紙業(株)/(株)フードケアリ/永佐化工(株)/(株)アトミックス/(株)ダイコー
主販売先	(株)JEM/仙台国際空港(株)/(株)成城石井/(株)もへじ/伊藤忠食品(株)/三菱食品(株) (公社)宮城県物産振興協会/全日空商事(株)/(株)JR東日本商事 (株)ネクスコ東日本リテイル東北自動車道PA売店/(株)ギフトプラザ (株)JALUX/日の丸サンズ(株) 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（塩竈かき小屋本店・塩釜亭） HP通信販売（TEL 022-363-1331、HPのURL参照） Amazon / Yahoo!ショッピング

