



元祖おとうふかまぼこの

株式会社直江商店

会社案内

CORPORATE PROFILE



直江商店のこだわり

原料、製法、衛生、そして美味しさ。

宮城県・塩竈市にある直江商店では創業以来、すり身・大豆・玉ねぎといった食材にこだわり、先人から受け継いできた直江の製法を守りつつ、素材そのものの風味を活かしながら、時代に見合った最新の製法を取り入れています。

よりおいしく、更なる探求を一途に続け、未来へつなぐ味を、心を込めてお届けいたします。



《店舗外観》

“元祖”おとうふかまぼこが生まれた塩竈市とは…

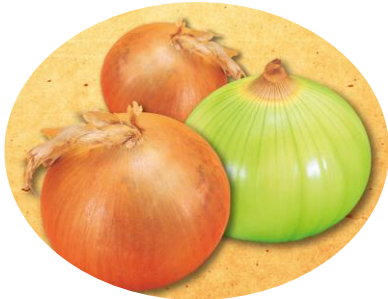
塩竈市は、東北の玄関口である仙台市から車で30分に位置する水産業が盛んな都市です。

ひがしものと呼ばれるマグロが有名で、マグロの水揚げ、かまぼこや魚肉練り製品の生産が日本一になっています。





海と大地の恵みから ～おいしさの源は厳選素材にあり～



【玉ねぎ】

100%国産
(主に北海道)



【大豆】

非遺伝子組換



【すけそうだら】

最上ランクすり身

※直江商店のおとうふかまぼこは“小麦”“卵”を使用しておりません。
安心して小さなお子様もお召し上がりいただけます。



石臼で丹念に練ることで、きめ細やか
でふんわりとした食感が生まれます。



おとうふかまぼこの専門店ならではの
匠の技が他にはない味と食感を作り出
します。

※図 おとうふかまぼこ

《HACCP 認定工場》

当社では、2019年1月に
HACCPの認定を受けております。
危害分析を行い、危害を防止する重
要管理点を定め、管理基準を一定頻
度で継続監視することにより危害
を未然に防ぎ、お客様により安全で
高品質の商品をお届けできるよう
危機管理体制の徹底を行っております。



製造工程



品質管理情報

商品検査の有無	・無 <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> 有	金属探知機使用。又3ヶ月に1度、微生物・菌類及び日持ち検査を行っている。			
衛生管理への取組	製造工程の管理	製造・出荷・事務それぞれに品質管理担当者を置き、各種チェックシート、問題点、危機予測、衛生管理等を管理している。問題発生時は即座に社長及びHACCP責任者に報告の上、改善点を提示させている。			
	従業員の管理	所属長向けに講習や勉強会を開き、所属長に教育の責任を任命している。又、半年に一度、従業員と担当長・マネージャーでの個別面談を実施している。			
	施設設備と管理	日常的なメンテナンスは自社のスタッフが行い、定期的なメンテナンスは専門業者に依頼している。			
危機管理体制	担当者連絡先	担当者	大山 孝	連絡先	022-362-2358
	記録	問題点・改善点を記録、定期的にリスクの洗い出しを行い、記録をしている。			

商品ラインナップ

おとうふかまぼこ 真打



当社を代表する商品です。
元祖の味をご堪能下さい。

希望小売価格（税込）	・ 399円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ）、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料／甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 165g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ 季節野菜とおとうふかまぼこのバター焼き

JANコード	・ 4904283008851
アレルゲン（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ ミニ



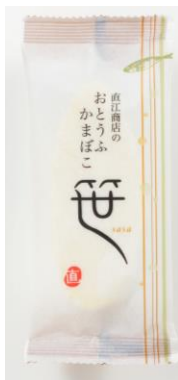
真打を食べやすくしたミニサイズ。
ちょっとしたおつまみに最適です。

希望小売価格（税込）	・ 237円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ）、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料／甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 75g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ おとうふかまぼこチーズのはさみ揚げ

JANコード	・ 4904283003368
アレルゲン（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ 笹



おとうふかまぼこを仙台名産の
笹かまぼこの形にしました。

希望小売価格（税込）	・ 167円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ）、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料／甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 40g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ ゆで野菜とおとうふかまぼこの中華風サラダ

JANコード	・ 4904283002118
アレルゲン（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



商品ラインナップ

おとうふかまぼこ お好み焼き



紅生姜やキャベツ、人参、エビ等をミックスした斬新なお好み焼き風味のおとうふかまぼこです。

希望小売価格（税込）	・ 237円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、ばれいしょでん粉、紅生姜、食塩、発酵調味料/甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 75g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ エビ入りお好み焼きを使ったごま油が香る海鮮炒飯

JANコード	・ 4904283302270
アレルギー（7大）	・ エビ
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ 小丸生姜



生姜のすっきり感と玉ねぎの甘みが絶妙なハーモニー。一口サイズの可愛さは女性に大好評です。

希望小売価格（税込）	・ 237円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、生姜、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料/甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 20g×3
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ 小丸生姜がアクセント！中華丼風

JANコード	・ 4904283003153
アレルギー（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ たけのこ



おとうふかまぼこのフワフワ感に竹の子のシャキシャキ感がたっぷり。さらに三つ葉の季節感溢れる香りが一度に楽しめます。

希望小売価格（税込）	・ 162円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、たけのこ、三つ葉、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料/甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 33g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ 旬野菜とおとうふかまぼこのホイル包み焼き

JANコード	・ 4904283005089
アレルギー（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



商品ラインナップ

おとうふかまぼこ ふくふくお好み焼き



紅生姜やキャベツ、人参、エビ等をミックスした斬新なお好み焼き風味のおとうふかまぼこの一口サイズです。

希望小売価格(税込) ・ 162円

原材料

・魚肉(タラ(アメリカ)、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、ばれいしょでん粉、紅生姜、食塩、発酵調味料/甘味料(ステビア、カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンC、保存料(ソルビン酸)、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素

主原材料産地 ・ アメリカ

内容量 ・ 33g

賞味期限 ・ 20日間

保存温度帯 ・ 冷蔵

冷凍対応 ・ 可(要相談)

ターゲット ・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方

利用シーン ・ おかずやお酒のおつまみに

おススメメニュー ・ お好み焼きを使い、から揚げ粉をまぶすだけの簡単から揚げ

JANコード ・ 4904283005126

アレルギー(7大) ・ エビ

1ケースあたり入数 ・ 要相談

最低ケース納品単位 ・ 要相談



おとうふかまぼこ ふくふくプレーン



一口タイプのおとうふかまぼこです。そのまま食べるもよし、調理しやすいサイズ感です。

希望小売価格(税込) ・ 162円

原材料

・魚肉(タラ(アメリカ)、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料/甘味料(ステビア、カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンC、保存料(ソルビン酸)

主原材料産地 ・ アメリカ

内容量 ・ 33g

賞味期限 ・ 20日間

保存温度帯 ・ 冷蔵

冷凍対応 ・ 可(要相談)

ターゲット ・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方

利用シーン ・ おかずやお酒のおつまみに

おススメメニュー ・ トマトとチーズとかまぼこのカブレゼ

JANコード ・ 4904283005119

アレルギー(7大) ・ なし

1ケースあたり入数 ・ 要相談

最低ケース納品単位 ・ 要相談



おとうふかまぼこ ふくふくゆば



おとうふかまぼこの柔らかさに加えゆばの食感と豆乳の香りを楽しめます。

希望小売価格(税込) ・ 162円

原材料

・魚肉(タラ(アメリカ)、大豆たんぱく、大豆油、豆乳、ゆば、人参、玉ねぎ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料/甘味料(ステビア、カンゾウ)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンC、保存料(ソルビン酸)

主原材料産地 ・ アメリカ

内容量 ・ 33g

賞味期限 ・ 20日間

保存温度帯 ・ 冷蔵

冷凍対応 ・ 可(要相談)

ターゲット ・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方

利用シーン ・ おかずやお酒のおつまみに

おススメメニュー ・ ゆばとバーニャのマリアージュ

JANコード ・ 4904283005133

アレルギー(7大) ・ なし

1ケースあたり入数 ・ 要相談

最低ケース納品単位 ・ 要相談



商品ラインナップ

直江自慢の薩摩揚げ “揚げかま”



厳選された最上級の原料を使用、
当社自慢の揚げかまは一味違います。

希望小売価格（税込）	・ 162円
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、馬鈴薯澱粉、小麦でん粉、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油（大豆油）／調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 55g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ 煮崩れしにくい揚げかまの出汁が効いたおでん

JANコード	・ 4904283002200
アレルギー（7大）	・ 小麦
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ 笹3枚パック



おとうふかまぼこを仙台名産の
笹かまぼこの形にしました。

希望小売価格（税込）	・ 御相談
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料／甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 120g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ おとうふかまぼことチーズのはさみ揚げ

JANコード	・ 4904283005232
アレルギー（7大）	・ なし
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



おとうふかまぼこ お好み焼き2枚パック



紅生姜やキャベツ、人参、エビ等を
ミックスした斬新なお好み焼き風味の
おとうふかまぼこの一口サイズです。

希望小売価格（税込）	・ 御相談
原材料	・ 魚肉（タラ（アメリカ））、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、ばれいしょでん粉、紅生姜、食塩、発酵調味料／甘味料（ステビア、カンゾウ）、調味料（アミノ酸等）、ビタミンC、保存料（ソルビン酸）、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
主原材料産地	・ アメリカ
内容量	・ 150g
賞味期限	・ 20日間
保存温度帯	・ 冷蔵
冷凍対応	・ 可（要相談）
ターゲット	・ 御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・ おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・ エビ入りお好み焼きを使ったごま油が香る海鮮炒飯

JANコード	・ 4904283005249
アレルギー（7大）	・ エビ
1ケースあたり入数	・ 要相談
最低ケース納品単位	・ 要相談



業務用 (一例)

直江自慢の薩摩揚げ “味かく 25枚入”



厳選された最上級の原料を使用、
当社自慢の揚げかまは一味違います。

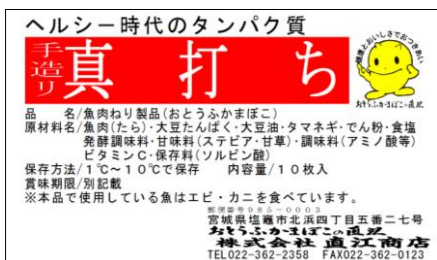
納品価格 (税別)	・御相談
原材料	・魚肉 (タラ (アメリカ))、馬鈴薯澱粉、小麦でん粉、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油 (大豆油) / 調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
主原材料産地	・アメリカ
内容量	・1枚あたり55g
賞味期限	・冷蔵: 10日 冷凍: 60日
保存温度帯	・冷蔵 (10℃以下) 冷凍 (-20℃以下)
冷凍対応	・可 (要相談)
ターゲット	・御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・煮崩れしにくい揚げかまの出汁が効いたおでん

JANコード	
アレルギー (7大)	・小麦
1ケースあたり入数	・25枚
最低ケース納品単位	・要相談



※冷凍品は加熱調理用としてご案内しております。

おとうふかまぼこ 真打 10枚



当社を代表する商品です。
元祖の味をご堪能下さい。

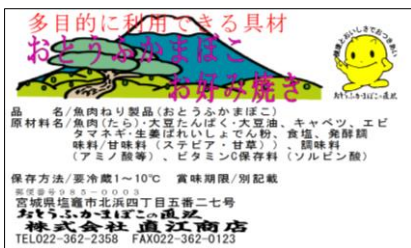
納品価格 (税別)	・御相談
原材料	・魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、タマネギ、ばれいしょでん粉、食塩、発酵調味料 / 甘味料 (ステビア、カンゾウ)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
主原材料産地	・アメリカ
内容量	・1枚あたり160g
賞味期限	・冷蔵: 10日 冷凍: 60日
保存温度帯	・冷蔵 (10℃以下) 冷凍 (-20℃以下)
冷凍対応	・可 (要相談)
ターゲット	・御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・おとうふかまぼことチーズのはさみ揚げ

JANコード	
アレルギー (7大)	・なし
1ケースあたり入数	・10枚
最低ケース納品単位	・要相談



※冷凍品は加熱調理用としてご案内しております。

おとうふかまぼこ お好み焼き 15枚入



紅生姜やキャベツ、人参、エビ等を
ミックスした斬新なお好み焼き風味の
おとうふかまぼこの一口サイズです。

納品価格 (税別)	・御相談
原材料	・魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、ばれいしょでん粉、紅生姜、食塩、発酵調味料 / 甘味料 (ステビア、カンゾウ)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
主原材料産地	・アメリカ
内容量	・150g
賞味期限	・10日間
保存温度帯	・冷蔵
冷凍対応	・可 (要相談)
ターゲット	・御贈答品やホテル宿泊者や飲食店の消費者等、幅広い年齢層の方
利用シーン	・おかずやお酒のおつまみに
おススメメニュー	・エビ入りお好み焼きを使ったごま油が香る海鮮炒飯

JANコード	
アレルギー (7大)	・エビ
1ケースあたり入数	・15枚
最低ケース納品単位	・要相談



※冷凍品は加熱調理用としてご案内しております。

他商品の業務用もございますので、お気軽にご相談下さい。

ギフト (一例)

おとうふかまぼこ詰合せ N2



希望小売価格 (税込) ・1,868円

原材料

・「アレン」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、澱粉、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「お好み焼」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、馬鈴薯澱粉、紅生姜、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
 「小丸生巻」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、生姜、澱粉、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「揚げ蒲鉾」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油 (大豆油) / 調味料 (アミノ酸等)、(ソルビン酸)

主原料産地 ・アメリカ

入数 ・7袋入

JANコード

アレルギー (7大) ・なし

1ケースあたり入数 ・要相談

最低ケース納品単位 ・要相談

賞味期限 ・20日間

保存温度帯 ・冷蔵

冷凍対応 ・不可

ターゲット ・お土産や御贈答品として購入していただける方・またご家庭でちょっと贅沢な食材にお使いいただきたい。

利用シーン ・おかずやお酒のおつまみに

おとうふかまぼこ詰合せ N3



希望小売価格 (税込) ・2,390円

原材料

・「アレン」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、澱粉、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「お好み焼」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、馬鈴薯澱粉、紅生姜、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
 「小丸生巻」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、生姜、澱粉、食塩、発酵調味料/甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「揚げ蒲鉾」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油 (大豆油) / 調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)

主原料産地 ・アメリカ

入数 ・11袋入

JANコード

アレルギー ・なし

1ケースあたり入数 ・要相談

最低ケース納品単位 ・要相談

賞味期限 ・20日間

保存温度帯 ・冷蔵

冷凍対応 ・不可

ターゲット ・お土産や御贈答品として購入していただける方・またご家庭でちょっと贅沢な食材にお使いいただきたい。

利用シーン ・おかずやお酒のおつまみに

おとうふかまぼこ詰合せ N4



希望小売価格 (税込) ・2,966円

原材料

・「アレン」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、澱粉、食塩、発酵調味料、甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「お好み焼」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、キャベツ、えび、玉ねぎ、人参、馬鈴薯澱粉、紅生姜、食塩、発酵調味料、甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)、酸味料、紅こうじ色素、野菜色素
 「小丸生巻」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、大豆たんぱく、大豆油、玉ねぎ、生姜、澱粉、食塩、発酵調味料、甘味料 (ステビア、甘草)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)
 「揚げ蒲鉾」: 魚肉 (タラ (アメリカ))、馬鈴薯澱粉、小麦澱粉、人参、玉ねぎ、砂糖、食塩、発酵調味料、揚げ油 (大豆油)、調味料 (アミノ酸等)、ビタミンC、保存料 (ソルビン酸)

主原料産地 ・アメリカ

入数 ・12袋入

JANコード

アレルギー ・なし

1ケースあたり入数 ・要相談

最低ケース納品単位 ・要相談

賞味期限 ・20日間

保存温度帯 ・冷蔵

冷凍対応 ・不可

ターゲット ・お土産や御贈答品として購入していただける方・またご家庭でちょっと贅沢な食材にお使いいただきたい。

利用シーン ・おかずやお酒のおつまみに



会社概要

会社名 株市会社直江商店
 所在地 985-0003
 宮城県塩釜市北浜四丁目5番27
 代表者 代表取締役社長 直江僚大
 創業 昭和13年8月
 資本金 1,000万円
 業種 魚肉練り製品製造業
 従業員数 26名
 TEL 022-362-2358
 FAX 022-362-0123
 HP <http://naoe-shouten.com/>
 E-mail naoe-shouten@mopera.net

沿革

昭和13年 直江商店創業 水産加工全般
 昭和24年 魚肉練製品製造開始
 昭和38年 魚肉練製品製造専門に切替
 昭和47年 8月 株式会社直江商店設立
 平成元年 おとうふかまぼこを開発
 平成4年 おとうふかまぼこの製造方法
 として特許取得(特開平04-370075)
 平成6年 全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞
 平成10年 全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞
 平成23年 3月東日本大震災の津波により工場・事務所
 全壊の為、営業を停止
 平成24年 6月新工場完成と共に営業再開
 平成27年 全国蒲鉾品評会にて農林水産大臣賞を受賞
 平成31年 大日本水産会HACCPに認定
 令和2年 プロが選ぶ観光、食事、土産物施設100選
 に認定(4回目)

お取引企業様

- | | | |
|---|---|--|
| <p>[北海道]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社カネサン佐藤水産 <p>[青森県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○青森魚類株式会社 ○マルヨ水産株式会社 ○有限会社小向商店 ○株式会社弘前丸魚 <p>[岩手県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○メフレ株式会社 ○株式会社丸一魚類 <p>[秋田県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○秋田中央水産株式会社 ○大印・大館市青果魚類株式会社 ○株式会社湯沢水産 ○横手中水株式会社 ○カネキ株式会社 横手水産 <p>[北海道]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○COOP札幌 <p>[青森県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社中三 ○三八五 <p>[岩手県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社平泉観光レストセンター(前沢SA下り売店) ○株式会社ナックス(岩手山SA下り売店) <p>[宮城県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○コープ東北サンネット事業連合 ○株式会社東北協同事業開発 ○株式会社JR東日本リテールネット ○カメイ株式会社 ○株式会社鳴子観光ホテル(長者原SA下り売店) ○株式会社グリーン・グリーン(菅生PA上り売店) <li style="padding-left: 20px;">(長者原SA上り売店) ○株式会社ネクスコ東日本リテール(鶴巣PA下り売店) ○株式会社ホテルきよ水 ○温湯山荘 ○株式会社こばやし | <p>[秋田県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社能代水産 <p>[宮城県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○国分東北株式会社 ○株式会社仙台水産 ○仙都魚類株式会社 <p>[山形県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社山形丸魚 ○株式会社山形丸水 ○かねしめ水産株式会社 <p>[栃木県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社宮市 | <p>[新潟県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○新潟冷蔵株式会社 ○株式会社三条魚市場 ○長岡中央水産株式会社 <p>[群馬県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○群馬県水産市場株式会社 <p>[埼玉県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社埼玉県魚市場 <p>[東京都]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○大都魚類株式会社 |
| | | <p>[宮城県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社武田の笹かまぼこ ○伊達なおみやげ堂 ○松島さかな市場 ○塩釜市観光物産協会 ○株式会社閣 ○株式会社カネコ橋沼商店 ○仙台秋保温泉岩沼屋 <p>[福島県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社ナックス(安達太良SA下り線売店) ○日の丸サンズ株式会社(安達太良SA上り売店) <p>[埼玉県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○日本ハイウェイサービス株式会社(三芳下りハイウェイショップ) <p>[岐阜県]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○株式会社TRY AGAIN <p>[東京都]</p> <ul style="list-style-type: none"> ○宮城ふるさとプラザ ○株式会社JALUX ○株式会社郵便局物販サービス ○一広商事株式会社 |