

会社名	有限会社檜村水産
所在地	茨城県ひたちなか市関戸8371
代表者	檜村義一（代表取締役）
設立	1991年3月
資本金	5百万円



本社工場（直売所併設）

沿革

明治初期	初代・檜村常造が茨城県より漁業権を取得し、那珂川河口付近で地引網による秋鮭漁の網元として事業を始める。
1951年	4代目・檜村元太郎が築地修行を経て前浜の魚の加工や干し芋の製造を始める。檜村常造商店に屋号を変更。
1991年	有限会社檜村水産を設立し、檜村元太郎が代表取締役に就任。
1992年	現代表の檜村義一が代表取締役に就任。
2002年	ネット通販を開始。
2010年	干物ブランドとして「五代目 常造」を立ち上げ、工場併設の直売店をオープン。
2020年	直売店会員数1万人突破。



自社干物ブランドロゴ

主な受賞歴

あじ南蛮漬け	全国・オランダ王国大使賞（2021年）
あじ開き	全国・オランダ王国大使賞（2019年）
鮭ハラス塩麴漬け	茨城県・ノルウェー水産物審議会賞（2019年）
やりいか一夜干し	茨城県・知事賞（2012年）
金目鯛開き	茨城県・農林水産大臣賞（2007年）
本かます開き	茨城県・水産庁長官賞（2000年）
真あじ開き	茨城県・知事賞（1996年）



ブランドポスター

1. 厳選素材

原料の仕入れは品質第一。美味しい干物づくりには脂の乗った魚が欠かせません。築地で培った目利きを活かして、自分たちが納得のいく品質の原料を仕入れます。

また、安定的な冷凍原料だけでなく、各地の浜で水揚げされる旬の魚も仕入れて加工しているため、定番の魚から高級魚まで様々な商品を取り揃えております。（時期や水揚げ状況による）



2. 秘伝の塩水

魚を漬け込む塩水は、継ぎ足し、継ぎ足し、守り続けて30年。長い年月とともに、魚の旨味成分であるグルタミン酸やイノシン酸が塩水に溶け込んでおり、角のないまろやかな塩味や、口の中にじわっと広がる旨味を生み出します。

そして、その塩水に欠かせない塩には、長崎県五島灘の透き通る海水から造られた「五島灘の塩」を使用。海の恵みであるミネラル(にがり)を残したまま、塩分が30%(食塩比)カットされており、美味しさと健康を両立した干物が出来上がります。



3. 低温乾燥

低温除湿乾燥機によって年間を通して一定の温度環境で干し、魚の旨味を凝縮します。最後は必ず人の目で見て干し具合を確認することで、安定した品質の商品をお届けすることができます。

乾燥したあとは、急速凍結機で中心部まで一気に凍結することで、解凍時のドリップが少なく、見た目も美しい干物が出来上がります。

