




正会員 株式会社 かくまん	住所	〒041-0812 北海道函館市昭和3丁目26-19		
	電話	0138-45-5118	F A X	0138-45-5168
	担当者	斉藤 弥		
ホームページ	http://www.kaku-man.jp	E-mail	kakuman@host.or.jp	

ご 案 内	
<p>会 社 案 内</p> <p>創業60年。受け継がれた伝統の味。 弊社は地元函館の魚「いか」の加工食品を中心に海産物製品を手がけています。主力商品に函館名物「いかめし」、弊社自慢のヒット商品「いか粕漬わさび味」などがあります。特にこの「いか粕漬」製品は全国に多くのファンが存在し現在もリピート注文が絶えません。 昭和24年創業の弊社は長年にわたり受け継がれてきた味が自慢です。伝統の製法によりその味を守り続け安心・安全な食の提供を守り、地元函館のお客様に限らず全国のお客様にお届けしています。</p>	<p>主 な 取 扱 品 目</p> <p>いか加工品及び海産物加工品</p> <p>いかめし いか粕漬 いかわさび漬 華酢いか 海鮮焼きいか 生珍味など</p>
<p>商 品 の ご 案 内</p>  <p>いかめし 2尾入れ 真空パック 参考上代 税込540円</p> <p>・いか粕漬、いか粕漬わさび味 紅の華酢いか、白の華酢いか 各税込648円（参考上代）</p> 	<p>新 商 品 の ご 紹 介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ICHIYA-BOSHI IKA SIOKARA コリッとした従来にはない食感が特徴の新製品です。 ・ HAKODATE IKA SIOKARA 真いかの胴の身だけを使用しました。 ・ HAKODATE IKA-ME SHI ・ いかめしカレー 
消化販売・実演販売の内容	
<p>実演販売用…いかめし その他 海産品、生珍味、試食販売 （グループ会社より 海鮮どんぶり、お寿司、地ビール、スイーツなど実演販売も可能です）</p>	