



正会員 兼八水産株式会社	住所	〒041-0821 北海道函館市港町2丁目13番8号		
	電話	0138-42-3336	F A X	0138-41-0008
	担当者	近藤、新家子、斉藤		
ホームページ	http://www.kane8suisan.co.jp	E-mail	kane8@kane8suisan.co.jp	

ご 案 内

<p style="text-align: center;">会 社 案 内</p> <p>当社は昭和9年創業、自社加工食品工場、冷凍倉庫を有し、水産加工品製造、販売を行っております。</p> <p>いかの生珍味加工を主とし、「いか塩辛」「松前漬」「いか沖舟漬」「いかわさび漬」「いか粕漬」等を製造しております。創業以来、受け継がれてきた製法、味を守り、伝統の味、郷土の味を守り続けています。</p> 	<p style="text-align: center;">主 な 取 扱 品 目</p> <p>国産のいかや昆布を使用した生珍味、塩干物、海鮮焼きなどを取り扱っております。</p> <p>◆生珍味・塩干物◆ いかわさび漬山海味、ほたてわさび漬、いか粕漬ゆず風味いかさし、手造りいか塩辛、真いか沖舟漬、数の子松前漬、ぶっかけ松前漬、いくら醤油漬 等 真ほっけ一夜干し、宗八カレイ一夜干し、子持ちにしん 等</p> <p>◆海鮮焼き（物産展）◆ いか、ほたて、焼きとうもろこし、塩辛じゃがバター、つぶ貝、真ほっけ一夜干し等</p>
--	--

<p style="text-align: center;">商 品 の ご 案 内</p> <p>人気商品は「いかわさび漬山海味」と「ゆず風味いかさし」です。</p> <p>①いかわさび漬山海味 わさび入り酒粕調味にボイルした「いか」を漬け込んだもの</p> <p>②ゆず風味いかさし 「いか」の身とゆずの皮を加えた調味で漬け込んだもの</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>いかわさび漬山海味</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ゆず風味いかさし</p>  </div> </div>	<p style="text-align: center;">新 商 品 の ご 紹 介</p> <p>各種100gパックの少量使い切りタイプ</p> <div style="display: grid; grid-template-columns: 1fr 1fr; gap: 10px;">     </div>
--	---

消化販売・実演販売の内容	
<p>①生珍味・魚卵：店頭量り売り、包装商品の販売</p> <p>②海鮮焼き：実演販売</p>	<p>ご希望に添える形で展開いたします。 交通費・宿泊費・返送料（要ご相談）</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>