



商品カタログ

株式会社味の加久の屋

所在地

青森県八戸市大字白銀町字三島下92

TEL : 0178-34-2444

FAX : 0178-33-0395

東京営業所

東京都港区新橋2丁目15番17号 タマキビル3階

味の加久の屋
Kakunoya Brand



会社概要

味の加久の屋は、八戸缶詰グループ随一の自社ブランドを展開するメーカーとして1981年に創業。以後、「味と品質」にこだわり、ずわいがに、各種惣菜、ギフト缶詰/レトルトまで幅広く取揃えております。

商号	株式会社味の加久の屋
所在地	青森県八戸市大字白銀町字三島下92 TEL：0178-34-2444 FAX：0178-33-0395
東京営業所	東京都港区新橋2丁目15番17号 タマキビル3階
設立	1981年11月
資本金	1,600万円
売上高	18億4千万円
代表者	野田一夫（企業グループ代表）
従業員数	63名（内社員19名）
主要営業品目	魚介類加工品・惣菜（チルド・フローズン食品） 缶詰・瓶詰め レトルト食品
H P	http://www.kakunoya.co.jp/
E-mail	sales@kakunoya.co.jp

もくじ

ずわいがに

ずわいがに棒肉
ずわいがに肩肉フレーク
ずわいがに爪
ずわいがに 爪下
豊潤シリーズ
生ずわい棒ポーション

湯あがりホタテ ボイルホタテ 焼き帆立

お惣菜・珍味

味溢シリーズ
味わいシリーズ
氷頭
ほや
漁り海女漬
ソフトにしん
食用菊

缶詰

いちご煮
brew
Dake Deli
ひとくちぶり
八戸つや鯖缶

ずわいがに

市場の目利き、プロの料理人も愛する「味と品質」。
およそ半世紀に亘る「チルド・ずわいがに」を扱うトップブランドとして、
徹底した温度管理にこだわる。

ずわいがに本来の旨み・食感を大切に【チルド品質】を守り続ける

味の加久の屋では1984年の発売以降、チルド品の「ずわいがにむき身」のパイオニアとして販売・流通に強みをもっています。
※チルド：0～5℃の低温で、凍結しない温度で冷蔵されたもの

カニ製品は、流通管理がしやすい冷凍品が主流であり、
わたしたちも扱っておりますが、チルド品には「使用時の
固形量（ドリップが少ない）」「カニ本来の旨み/肉質（冷凍劣化がない）」などの特徴があるため、プロユーザー様に向けた
チルド・ずわいがにむき身を作り続けています。



身入り・色・旨味を重視。自社のカニ買付担当が、原料を厳選

わたしたちのカニは、安定品質を重視するため、現地買い付け
パートナーの協力のもと、良質な本ずわいがにを買い付けて
おります。原料は、グレーズ率（付着した氷の掛かり具合）から、
身の入り具合・むき身にした時の色合い、カニの茹で具合まで、
自社グループ内の、カニ専属買付担当が厳しい管理・検品をお
こなっています。



工場での徹底した温度管理で、安定した味わいをご提供

自社工場では、原料の搬入から出荷までの全工程・全商品で
厳密に温度管理を行っております。これは、ずわいがにに、
水分や塩分が多く含まれるため、温度による品質劣化が、非常
に大きいことが理由です。流通同様に全工程で低温管理をする
ことで、ずわいがに本来の「濃厚な旨み」「弾力ある肉質」
「ジューシーさ」を兼ね備えた、むき身製品のお届けを可能に
しています。
さらに、温度だけでなく、当社独自の味付けをおこなうことで、
一年中安定した味わいをお客様へ提供しています。



※ 原料は時期によって変動致します。

ずわいがに棒肉



ずわいがに棒肉 200g×8入×2合

色・形・肉質の良いものだけを厳選。国内の自社工場で
調味液に漬け込み一本ずつ丁寧に手詰めしております。
身入りがよく旨味がある棒肉は寿司ネタとしてプロユー
ザー様にもご愛用頂いております。

冷蔵 要冷蔵4℃以下5日

他規格：100g×30入×2合、300g×8入×2合

ずわいがに爪



ずわいがに爪 400g×8入×2合

爪肉は繊維感と甘みが強いのが特徴です。身入りの良い
ものだけを選別し、爪部分を残して殻を剥いております。

冷蔵 要冷蔵4℃以下5日

他規格：（小）（大）（特大）のサイズがございます。

豊潤シリーズ



豊潤 ずわいがに棒肉 200g×8入×2合

「豊潤」シリーズはこれまでの製法・味付けはそのまま
に、よりジューシーに仕上げました。カニシリーズの中
でもお手頃な価格帯となっております。

冷蔵 要冷蔵4℃以下5日

他規格：ずわいがに肩肉 300g×8入×2合、1kg×10入

ずわいがに肩肉フレーク



ずわいがに肩肉 1kg×10入

肩肉（白）とナンバン（赤）の両方が入っております。
粗めのフレークで食べ応えがあります。彩りもきれいな
ので、海鮮丼やちらし寿司などにおすすめです。

冷蔵 要冷蔵4℃以下5日

他規格：100g×30入×2合、300g×8入×2合、400g×8入×2合

ずわいがに爪下



ずわいがに爪下 300g×8入×2合

爪肉同様、カニ1杯から2本しか取れない希少な部位で、
棒肉より弾力があり、赤みが強いのも特徴です。

冷蔵 要冷蔵4℃以下5日

他規格：なし

生ずわい棒ポーション



生棒ポーション L 300g×12入×2合

活きたまま現地工場に運ばれ、素早く加工されるため、
鮮度・品質ともにクオリティーの高い商品となっております。
生のままでも食べられるので、料理の幅も広がります。

冷凍 **カナダ** 要冷凍-18℃以下2年

他規格：2L規格もございます。

湯あがりホタテ/ボイルホタテ

栄養豊富な陸奥湾で育った、旬の時期のホタテを自社買付。「釜茹製法」だからこそそのプリプリの食感、濃厚な旨味。



青森県陸奥湾産の帆立

陸奥湾には、八甲田山系と白神山地の深いブナ林から栄養豊富な水が注がれるため、餌となるプランクトンが豊富で、甘みのある帆立が育ちます。当社では、4～6月の春から夏にかけて水揚げされる半成員を買い付けております。

帆立の旨み際立つ「釜茹製法」

陸奥湾で水揚げされる帆立を、その日のうちに自社工場に運び、短時間のうちにボイルします。鮮度のいい状態で茹で上げること、プリプリの食感、かつ旨味を閉じ込めることができます。水揚げ時期には、チルド状態で量販店等に出荷しています。また急速凍結により、旬の時期の美味しさを閉じ込めることで、通年、変わらぬ美味しさをお届けします。



焼き帆立

販売から約半世紀に渡って愛されるロングセラー商品。他にはない、唯一無二の香ばしさ、食感、味わいです。



ホタテの旨さ引き出す、オリジナル調味

味の決め手は、地元醤油メーカーに依頼して作った「焼き帆立専用」のオリジナル醤油です。この醤油をベースに作られた秘伝のタレに、一晩じっくり漬け込み、味を染み込ませます。



香ばしく、ヒモまでやわらかい

帆立の甘みと、こんがりと焼き上げた醤油の香ばしさ、かつ、ふっくらとヒモまでやわらかい。そんな美味しさを維持するため、焼き温度・時間は、季節に合わせて細かく設定されています。一粒食べれば、口の中いっぱいには帆立の旨味が広がります。



湯あがりホタテ 90g×12入×3合



水揚げ後、短時間のうちに自社工場でボイルし、プリプリ食感に仕上げました。水揚げ時期には一度も凍結せず、チルドで出荷しております。

冷蔵 青森県陸奥湾産

要冷蔵4℃以下5日
他規格：1kg×3入×2合、1kg×10入、3kg

旬！旨ゆで湯あがりホタテ 100g×50入×2合



ボイルしたホタテを冷凍の小パックに仕上げました。解凍後そのままサラダやお料理の素材にお使いいただけます。

冷凍 青森県陸奥湾産

要冷凍-18℃以下2年
他規格：なし

ボイルホタテ 1kg×10入



ボイルホタテの業務用パック仕立て。アルコールブライン凍結で、旬の時期の美味しさを閉じ込めました。解凍後も食感、旨味を維持しています。

冷凍 青森県陸奥湾産

要冷凍-18℃以下3年
ハラル認証取得、EU HACCP取得

焼き帆立 90g×10入×4合



丹念に焼き上げた焼き帆立を、小売用のトレーパックに詰めました。

F C 青森県陸奥湾産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後5℃以下7日
他規格：170g×20入×2合（冷蔵）

焼き帆立 2kg×3合



丹念に焼き上げた焼き帆立を、2kgのバルク仕立てにしました。解凍後そのままお召し上がりいただけます。小サイズ：75～100粒/1kg

冷凍 青森県陸奥湾産

要冷凍-18℃以下1年
他規格：1kg×5入×2合、5kg×2合

焼き帆立辛子マヨ 1kg×2入×5合



丹念に焼き上げた焼き帆立を、特製の辛子マヨネーズと和えました。香ばしく、ソフトな食感の帆立と辛子マヨの味わいをご賞味ください。

冷凍 青森県陸奥湾産

要冷凍-18℃以下1年
他規格：なし

お惣菜・珍味

あじいち 味溢シリーズ（さば、赤魚、いわし）

旨味が溢れるオリジナル製法で製造した煮魚シリーズになります。
解凍後、10℃以下30日の賞味でお取扱いしやすい商材となっております。



さば生姜煮 2切×12入×4合

鯖シリーズは、大西洋水揚げの骨取り原料を使用。
自家製の調味でじっくり低温で煮込みました。家庭で作った
ような、ふっくらとした食感、優しい味わいに仕上げました。



FC さば：大西洋 赤魚：アメリカ産 いわし：国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下30日

さば味噌煮、さば生姜煮、さば梅煮、さばカレー煮、赤魚煮付け、いわし梅煮 おかか 計6種



赤魚煮付け 2切×12入×4合

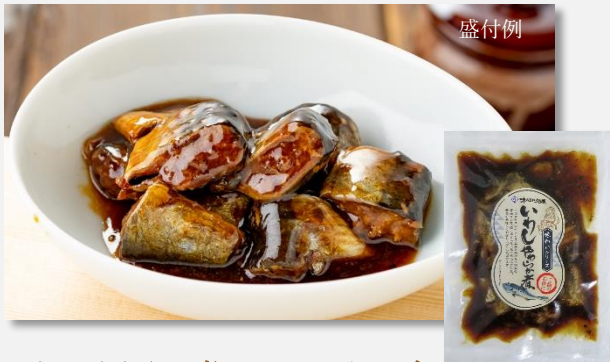
赤魚は、まろやかな醤油ダレでじっくり煮込んでおります。
骨はついておりますが、身はほろっと箸で崩れるやわらかさです。



いわし梅煮 おかか 160g×12入×4合

いわしは、一口サイズにカットし、骨までやわらかく。
梅煮でさっぱりと仕上げつつ、おかかで旨味をプラスしております。
ご飯のすすむ一品です。

味わいシリーズ



いわし やわらか煮 190g×12入×4合

国産真いわしを使用。一口サイズにカットし、生姜をきかせた
特製の醤油ダレで、ほろほろになるまで煮込みました。
骨まで美味しくお召し上がりいただけます。

FC 国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下14日



たこ うま煮 130g×12入×4合

北海道産のタコの頭を、食べやすい大きさにカット。甘みのある
醤油ベースのタレでじっくり煮込み、味を染み込ませました。
タコの頭は、漁師が最も好む部位で、歯触りが良いのが特徴です。

FC 国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下14日

氷頭（鮭の頭の軟骨部分）



氷頭 甘酢仕立て 90g×12入×5合

氷頭とは、鮭の頭の軟骨で1尾からごく僅かしか取れない貴重な
珍味です。洗い工程を徹底しているため、生臭みが少ないのが
特徴。さっぱりとした甘酢仕立てです。

FC 国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下14日

他規格：氷頭 350g×16入×2合

漁り海女漬（うに入り いか塩辛）



うに入り いか塩辛 100g×12入×5合

コリコリとした新鮮なイカの歯ごたえと醤油味のイカの腑に、
ウニを加えた旨味たっぷりの塩辛となっております。イカの腑
の旨み、とろけるようなウニの甘みを堪能できます。

FC 国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下7日

他規格：漁り海女漬 500g×6入×2合

漁り海女漬 1kg×2入×5合

食用菊（阿房宮）「菊花漬」・「菊花巻」



かに菊花漬 100g×16入×4合

南部地方特産の甘みの強い食用菊「阿房宮」を使用。手作業で
丁寧に選別された菊とカニの、香り豊かな甘酢和えに仕上げま
した。黄色と赤色の彩りが美しい逸品です。

冷凍 菊：青森県産

要冷凍-18℃以下1年

他規格：かに菊花漬 1kg×2入×5合

かに菊花漬 500g×12入×2合

ほや



ほや塩辛 三陸産 90g×12入×5合

三陸産の旬のホヤを使用。水揚げ後その日の内に殻から剥いて
丁寧に処理しているため、エグみや臭みはほとんどありません。
フレッシュな状態を活かすため、あっさり仕上げました。

FC 国産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後5℃以下7日

他規格：ほや塩辛浅漬 90g×12入×5合

ほや塩辛 250g×20入×2合 ほやレモン 90g×12入×5合

ほやキムチ 90g×12入×5合

ソフトにしん



ソフトにしん 70g×12入×5合

香辛料を効かせたオリジナルの甘辛醤油の味つけと柔らかな
食感で、食べやすく仕上げました。燻製仕上げで風味豊かな
味わい。おつまみ感覚でお魚の栄養を手軽に召し上がれます。

FC ノルウェー・カナダ・アイスランド産

要冷凍-18℃以下1年、解凍後10℃以下7日

他規格：ソフトにしん 1kg×10入

おつまみ鰯 60g×12入×5合

缶詰

郷土料理の「元祖いちご煮」をはじめ、鯖缶、惣菜缶など幅広い缶詰商品を扱っております。



いちご煮 415g×24缶入

ウニとアワビを贅沢に用いた潮汁“いちご煮”は北国の豊かな磯料理です。風味をお楽しみいただくため、缶を開けたら鍋に移し替え、温めてからお召し上がりください。炊き込みご飯や茶碗蒸しなどのアレンジもおすすめです。

常温3年 国産

他規格：レトルトパウチ 300gもございます。



brew 各種24缶入×2合 -シリーズ3種-

酒粕を使用し、日本酒とお料理がお互いを引き立てる最適な味わいに仕上げました。

常温3年 国産

いわしの和風マリネ 75g、ウニ入りホタテマヨ 70g、青森シャモロックのアヒージョ 65g 計3種



Dake Deli 各種24缶入×2合 -シリーズ3種-

陸奥湾産のホタテを使用した、野菜と混ぜる“だけ”もしくは、温めて混ぜる“だけ”で美味しい料理になる!! をコンセプトとした商品。

常温3年 国産

ガーリックトマト煮 85g、ガーリックバター醤油 75g、マリネ 85g 計3種



ひとくち ぶり味噌煮 150g×24缶×2合

国産のぶりを食べやすいように一口大にカットし、缶詰に詰め、コクのある味噌煮に仕上げました。やわらかく、やさしい甘さでご飯にぴったりです。

常温3年 国産

他規格：ひとくち ぶり照り煮 150g×24缶×2合



八戸つや鯖缶 水煮 150g×24缶×2合

青森県八戸港水揚げ鯖使用。食べきれる、使いきれる量目に仕上げました。また、1缶1缶丁寧に手詰めることで、開缶時の見た目にもこだわりました。

常温3年 国産

他規格：八戸つや鯖缶 味噌煮 150g×24缶×2合

その他、ギフト品

- 帆立貝柱スープ 415g×24缶入
- はたて&マヨ 90g×24缶入

- 帆立貝柱水煮 180g×24缶入×2合
- 焼はたて缶詰 60g×24缶入

企業グループについて

八戸缶詰企業グループは、1951年の創業以後、グループ各工場の特徴を活かし、各時代に合わせた様々な食品を製造してきました。現在は、3つの温度帯（常温/冷蔵/冷凍）の加工品を製造/販売する総合食品メーカーとして、各社・工場で水産/畜産/農産品を使用した多様な製品づくりを展開しております。



企業グループ 事業内容

- ・缶詰、レトルトパウチ、びん詰食品
- ・チルド・フローズン食品、惣菜・冷凍類
- ・ギフト品及び通信販売業（web通販含む）
- ・生鮮魚介類の仕入・販売（買付部門）
- ・中国の協力工場での食品製造、海外取引
- ※蓬萊に協力会社（現地社員常駐）

OEM事業について

「長年の経験から得る技術力・対応力」と「徹底した衛生管理」を強みにお客様のお悩み・ご要望に柔軟に対応致します。食品メーカー様・小売企業様をはじめ、水産以外の業種の方からもOEM/PB/留型商品等の依頼を多く承っております。

製造実績：水産缶、畜肉缶、お惣菜（肉じゃが、エビチリ、ポトフ、焼き魚、煮魚）、グラタンソース、寿司ネタ、釜めしの素、雑炊、スープ etc...

