

世界で最も美しい湾クラブに認定された 豊饒の海 富山湾から 北陸の旬をお届けします。



四季を通じて様々な天然資源に恵まれた北陸・富山。弊社はそんな富山県の丁度中央部に位置し、北陸（富山・石川）の各浜と小一時間で結ばれ、常に新鮮な魚介類を調達できます。また、本社工場は食品加工の絶対条件である、潤沢で良質な地下水にも恵まれたロケーションの地に10余年前にHACCPに準じた設計の工場を新設しました。

素材へのこだわりは勿論、使用する水、調味料、調理方法まですべてにこだわり、北陸の恵・海の幸をひと手間かけて、みなさまの食卓へお届けいたします。

食材へのこだわり（北陸の恵み）

富山湾はほたるいか、白えび、甘えび、また寒鰯といった豊富な魚類に恵まれています。また、加賀百万石を支えた穀倉地帯、富山県南砺地方で収穫されたお米や野菜は、土質の良い山里の肥沃な大地の恵みを受けた艶やかな逸品です。これら旬の食材を、数多くの生産者とパートナーシップを組むことで、活きの良い新鮮な食材を、そのままの美味しさで皆様の食卓へお届けします。

水へのこだわり（食の根幹）

富山湾に存在する「海洋深層水」は、カルシウムなどのミネラル分をバランス良く含んでおり、栄養価が高く、清浄性にも富んでいます。また、本社工場には北アルプスの立山連峰から流れる一級河川の潤沢な伏流水が湧き出ています。これらの「良質な水」にこだわり、素材本来の旨みと風味を大切にしています。

調味へのこだわり（安心安全）

使用する調味料の全ては、全国から取り寄せた旨みを引き立てる素材を使用し、パートナーシップによる天然の調味料や熟成された調味料などを仕入れています。無添加にも拘り、保存料などは全く使用しておりませんので、安心してお召し上がりいただけます。

調理へのこだわり（美味しさ）

素材の美味しさを味わっていただくため、永年積み上げて来た調理の技術を複合的に駆使することで良質な味を追い求め、手間を惜まず、時間のかかるひとつひとつの作業を丁寧に重ね、自然な美味しさを実現させています。

安心安全へのこだわり(衛生施設と教育)





kit
kit
kitchen

富山のキトキトを、あなたの食卓へ。

キトキトとは富山弁で新鮮で活きが良くのこと。
北陸の厳選素材と良質な湧き水を使用し
手間ひまかけて仕上げた自信作を
富山のキッチンからお届けします。

キトキトキッチン事業部

"富山のキトキトを、あなたの食卓へ"をキーワードに、オリジナルブランド『キトキトキッチン』を展開。北陸・富山にこだわり、添加物・化学調味料などを使用せず、素材の旨味を生かした商品作りに日々取り組んでいます。

・深干しシリーズ

低温でじっくり乾燥することで素材の味が濃縮されたシンプルでベストな商品。

・ディップソースシリーズ

北陸のえりすぐりの素材と国産ニンニクの絶妙なブレンドで作上げた商品。万能調味料としても。

・ビスクスープシリーズ

富山湾の豊かな恵みを丸ごと濃縮。鮮度感と素材の旨味を堪能できる濃厚スープ。休日の朝に。

・オイル煮シリーズ

季節の旬な魚介を低温でオリーブオイル調理。温めるだけでメイン料理に。オイルは濃厚ドレッシングに。

・スモークレアシリーズ

新鮮な素材をじっくりと低温燻製。きめの細かい旨味となめらかな食感が生きたプレミアムな逸品。



和惣菜製造事業部

創業以来30余年間作り続けている 昆布巻き、海苔などの煮物惣菜品と富山ならではの昆布締め、塩辛類の加工品



業務用食材製造事業部

弊社では業務用食材（OEM, PB）製品の加工も行っております。詳細についてはお問合せ下さい。



会社概要

会社名 有限会社 鈴香食品
所在地 〒939-0256 富山県射水市広上1180番地
TEL.0766-52-5550 FAX.0766-52-5552
Email: info@toyama-suzuka.jp
設立 昭和59年11月
資本金 1,300万円
代表取締役 阿原 勤
事業認可証 生産魚介類の加工販売、
惣菜加工・冷凍品(冷凍食品を含む)
瓶詰類の加工・魚肉練り物の小分け作業
ホームページ <http://www.toyama-suzuka.jp/>