

会社概要

屋号 北の網元便・魚かね屋  
 会社名 ツナグマ株式会社  
 代表取締役 金澤 このみ

本社 〒150-0044 東京都渋谷区円山町6番7号1F  
 TEL 03-6416-9607  
 FAX 03-6416-9687  
 HP <http://tsunaguma.co.jp/>  
 MAIL [info@tsunaguma.co.jp](mailto:info@tsunaguma.co.jp)

設立 2014年2月3日  
 事業内容 北海道の魚介類・その他加工食品の業務用卸販売

取引銀行 三菱UFJ銀行 中目黒支店、みずほ銀行 中目黒支店、りそな銀行 中目黒支店  
 顧問税理士 マックス総合税理士法人  
 主要取引先 ホテルニューオータニ、コンラッドホテル東京、ヒルトン東京、株式会社フォーシーズ、JXグループ、ウェスティンホテル東京、常呂漁業協同組合、厚岸漁業協同組合(順不同・敬称略)



# 本当に美味しいということ

豊かなこの世の中には、実にたくさんの食べ物があふれています。

しかし、体に良くて心から安心できる「本当においしい食材」というものはそう多くはありません。それが当たり前になりつつある今だからこそ伝えたい「本当の美味しさ」を。

私の生まれ育った北海道網走市はオホーツク海を望む大自然に囲まれた街です。真冬は小学校まで犬ぞりで行ったり、熊が家のすぐ近くまで出没することもありました。また、冬になると流氷がやってきたり、世界遺産に登録された知床もすぐ近くにあり。そんな荒々しくも美しい大自然の中で、風邪ひとつひいたことがないくらい健康に育ちました。オホーツク海に面している為、家族をはじめとし、多くの親戚が漁師をしていたので、食卓にはオホーツクの恵まれた海の幸が並んでいる事が当たり前でした。

上京し、都会に溢れている食べ物を特に気にせず食べていましたが、海の幸については満足する事は出来ませんでした。そこで、皆さまにオホーツクの海の幸を食べてもらい喜んでもらうことが、私の使命だと感じ、会社を設立しました。

「本当においしい海の幸」を食べれば思わず笑顔がこぼれ、幸せだと感じる。大切な人とその時間を共有し絆が生まれ、そしてそれが活力となり輪となり、そしてまた縁が生まれる。

食を通じて皆さまへ幸せをもたらすためには何が出来るのか、何が本当に必要なのかを現地の生産者と一緒に考えセレクトし、「本当に美味しい海の幸」を皆さまにお届けすることにより、北海道の食と皆さまをつなぐお手伝いができればと思います。

北の網元便・魚かね屋  
ツナグマ株式会社 代表取締役

金澤 このみ



### 1 世界三大漁場 オホーツクの海の幸

オホーツク海を中心に、北海道全域で穫れる魚介類を扱っています。

### 2 地の縁を活かした 産地直送

産地との強いつながりを活かし、独自システムを使い特別に良いものを産地直送します。

### 3 プロによる 厳しい品質管理

現地にいる漁師、産地仲買、仲卸、職人と共に、常に品質管理を徹底し、特別に良いものを厳選してお届けします。

### 4 他には負けない おいしさと価格

独自の価格決定システムと品質管理システムにより、「同じ価格なら絶対おいしい、同じ品質なら絶対安い!」を実現しています。

### 5 北海道の食文化への 強い信念

北海道で獲れた、本当においしい海の幸しか扱わないという信念を持ってお届けします。

### 6 朝獲れ鮮魚を 即日お届け

朝獲れた魚をその日のうちに店舗にお届けします。(一部、商品を除く)

### 7 文化として 伝えていく使命

大自然の恵まれた環境と培われた伝統の技法を、文化として守り、伝えていくことが私たちの使命と考えています。

### 8 様々な加工場と 提携

市場からだけでなく、様々な加工場と直接取引することで価格を抑え、鮮度と品質を徹底した魚かね屋ブランドとして製造しています。





# 年中通して厳選した海の幸をお届け!!

# 「魚かね屋のオススメ海の幸」

## 匠の技 知床の一夜干し

知床港のすぐ横に工場を構え、刺身でも食べれる程の鮮度で作上げる製法はほっぺが落ちる程の旨さです。天日干し、無添加、天然塩と知床の美味しい潮風のみで作られる最高の逸品です。



## 日本唯一 釣りキンキ

北海道を代表する高級魚キンキは、良質で豊富な脂がのった白身が特徴の魚です。網走では、日本唯一「キンキ延縄漁」によって釣り上げられる「釣りキンキ」として有名で、高い鮮度をもった品質の高い自慢の一品です。



## 濃厚な広がり ウニ

エゾバフンウニは、オレンジ色で濃厚な味わい、獲れる量がとても少ない希少なウニです。他の追従を許さない濃厚で甘みのある最高級で寿司ネタや刺身、蒸しウニ、塩ウニなどで食べられています。



## コラーゲンたっぷり ホタテ

オホーツク海などでじっくり育まれ、コラーゲンたっぷりのぷりぷりとした食感が特徴です。口に広がる甘さは、お刺身、お寿司などで堪能でき、フライや煮物、バター焼きにしても美味しく頂けます。



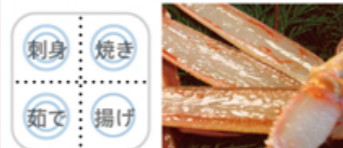
## カニの王様 タラバガニ

カニの中でもよく知られるタラバガニは、茹でて、焼いても、お刺身でもとても美味しく、Red King Crabという英名のとおり、まさにカニの王様といった風格です。網走は日本有数の水揚げを誇っています。



## カニ本来の旨味 本ズワイガニ

オホーツク海から流氷が去る3月から4月に水揚げされるズワイガニは、旨味が凝縮されています。地域によって松葉ガニ・越前ガニとも呼ばれ、茹で、蒸し、焼き、しゃぶしゃぶでも美味しく、かに味噌も堪能できます。



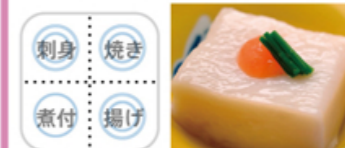
## タラフクの大食漢 マダラ

マダラは寒い海で獲れる白身の魚で、淡白な中にも旨味があり、「タラちり」などの鍋料理の素材以外にも、昆布メなど幅広く利用され、焼きものにも非常にマッチします。また大食漢であり鱈語の語源となっています。



## 万能食材 白子

マダラのオスの精巣で、「白子」「タチ」「雲腸(くもわた)」などと呼ばれる栄養豊富な人気の食材です。とろける様なその味は、天ぷら、焼き物、汁物の具、寿司ネタ、鍋など何にでも非常によく合います。白子豆腐としても美味しいです。



## 流氷の贈り物 毛ガニ

食べ応えあるぷりぷりとした身肉や、濃厚なカニ味噌が、北海道を代表する味覚として特に人気を集めています。網走では、他の地域と漁期が違い、早春から初夏にかけての味覚としてなじみがあります。



## ぷりぷりの食感 ボタンエビ

北海道はボタンエビの断トツの漁獲高を誇り、甘エビより浅い海域に生息するためタラバエビ科ではもっとも早く漁獲対象とされます。刺身、しゃぶしゃぶ、塩焼きなどに調理しても、非常に美味しい。



## 海のミルク カキ

海のミルクと言われ、網走では初冬の味覚です。11月下旬から12月上旬まで、藻琴湖、壽沸湖の自然豊かな汽水湖で収穫されます。小さい殻のものでも殻一杯に身が広がっており、口の中で広がる濃厚な味を堪能できます。



## 重みずっぱり 北寄貝

殻が黒く厚く重さがある高級貝。身を外し開き軽く湯通しすると、身が薄く赤紫に染まり、ぐっと甘みや旨みが増します。貝柱やヒモは炊き込みご飯にするとアクがなく、美味しく召し上がれます。



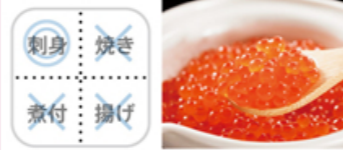
## アスタキサンチン 白鮭

網走では河川に遡上する前の鮭を、定置網と呼ばれる仕掛けで多い日には20万尾以上漁獲し、日本有数の水揚げ量を誇っています。魚肉は、新巻鮭、半身フィレー、切り身など、魚卵はいくらや筋子として出荷されます。



## 北の宝石箱 イクラ

北海道産天然鮭の生筋子からほぐしたのみを使用。完熟前のもを厳選し、味も染み込みやすく、皮が口の中に残らず食感が良いのが特徴です。完全手作業で、鮮度高く徹底した衛生管理を大切にしています。



## 登山人も絶賛 オホーツクサーモン

カラフトマスとも呼ばれ、海洋性の天然サーモンで、産卵期の雄の特徴的な体型から「セツリ(背張り)」などと呼ばれます。漁期は5月中旬から始まり、8月下旬を最盛期に9月上旬までとなっています。



## 幻の味 鮭児

知床周辺などで漁獲される未成熟の白鮭の中から選り抜かれた超高級白鮭。「1万尾に1尾」「幻の鮭」と呼ばれるに相応しい味。ルイベにして舌の上でとろける絶品の食感をぜひ堪能ください。

