



美味しい驚きをつくる。



事業概要

BUSINESS

ぐるめ食品

鮮魚品

加工食品

魚卵製品 たこ製品
鮭製品

弊社は、昭和63年東和増毛株式会社として設立、平成3年に現在のぐるめ食品株式会社に商号変更し、平成14年からはキヨクイチグループの一員となりました。

工場設備は、対米輸出HACCPを取得しており、貯蔵2,550t、凍結20tの冷凍冷蔵設備を有し、冷風乾燥機3台、スモーカー1台、スチーマー3台の他、多くの加工設備を保有しております。

取扱商品は、たら子、数の子を主力とした魚卵製品、鮭とばを主力とした鮭製品、たこ柔らか煮、蒸たこ等たこ製品、甘えび等の鮮魚品で、培われた加工技術を生かし前浜商材を主力に、数多くの加工品を製造販売しております。

また、旧JR増毛駅構内には直売店を開設しており、地元の方はじめ、増毛町を訪れた観光客等多くの方からご利用頂いております。

代表ごあいさつ

MESSAGE



代表取締役社長
吉岡 寛学

現所在地である北海道増毛郡増毛町は、江戸後期から歴史が始まり北前船の拠点となり、豊富な水産資源に恵まれ、特に昭和30年まで大量に獲れたニシンをはじめ多くの水産加工技術が蓄積されており、弊社は、その加工技術を伝承、発展させて水産加工業に邁進しております。

また従業員たちは、先人の知恵と熱い情熱を心に感じながら日々加工技術を磨き、近年の衛生管理への要望の高まりから、平成14年には対米輸出水産加工施設としてのHACCP認定を取得しており、工場設備の充実化と品質管理への意識付けを強化し、今となってはその貴重な水産資源を大切にし「安心・安全・おいしい」をモットーにもの作りをしております。

その甲斐あって、数の子、たら子製品はじめ様々な商品が、水産加工品品質審査会において水産庁長官賞等を受賞、さらにモンドセレクションにおいては連続して金賞を受賞しております。

時代の流れと共に、消費動向の変化も著しい昨今ではございますが、守るべき伝統技術はしっかり伝承し、新たな時代への挑戦も怠ることなくチャレンジしていくことで、従業員の生活を守り、社業並びに地域発展のため精進する所存でございますので、皆様方の倍旧なるご愛顧を賜りますようお願い申し上げます。

沿革

昭和63年10月 東和増毛食品株式会社として独立新設。
平成13年 4月 ぐるめ食品株式会社に商号変更。
平成 5年 敷地内に冷蔵倉庫（保管600t）を増設。
平成 8年 敷地内に冷蔵倉庫（保管1200t 凍結10t）を増設。
平成12年10月 敷地内に第一工場及び汚水処理施設を新設。
平成14年10月 資本移動により100%関連会社としてキヨクイチグループへ。
平成14年11月 対米輸出水産加工施設に係る認定の授受（米国GMP及びHACCP認定 No.0195002）
平成31年 4月 北海道増毛町内に畠中工場を開設。

■ 商号	ぐるめ食品株式会社
■ 商号（英字）	GOURMET FOODS CO.,LTD.
■ 設立年月日	1988年4月8日（創業1948年）
■ 代表者	代表取締役 吉岡 寛学
■ 資本金	3,000万円
■ 所在地	〒077-0205 増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1
■ 所在地（英字）	1-12-1, BENTEN-CHO, MASHIKE-CHO, MASHIKE-GUN, HOKKAIDO, JAPAN
■ 電話番号	0164-53-1213
■ 主な事業内容	水産食品加工製造業
■ 事業所	畠中工場 〒077-0213 増毛郡増毛町畠中北町39番地 0164-56-0780



アクセス

増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1

●お車で留萌駅から24分



お電話でのお問い合わせ 0164-53-1213

FAXでのお問い合わせ 0164-53-1226