

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
うなぎ生姜	4945820006503	80g	¥1,000	40	常温	180	75×75×40	高知県産うなぎの蒲焼と有機栽培黄金生姜のご飯の素です。		120g瓶タイプ、パックタイプ、肝使用タイプなどできます。
うなぎ山椒	4945820006701	80g	¥1,000	40	常温	180	75×75×40	うなぎの白焼に仁淀川山椒の実山椒と粉山椒を贅沢に使用したごはんのお供		
焼鮎みそ	4945820003304	80g	¥660	40	常温	180	75×75×40	焼鮎のフレークと自家製味噌を合わせたおかず味噌。ごはんとの相性がいいお味噌です。焼きおにぎりが最高です。		※業務用1kgパックあります。
いりこみそ	4945820003403	80g	¥620	40	常温	180	75×75×40	味噌の味付けはやや甘辛で、いりことゴマが香ばしい一品。お酒のおつまみとしても利用されています。		※業務用1kgパックあります。
金山寺みそ	4945820003502	80g	¥620	40	常温	180	75×75×40	麦麴と大豆を合わせ、茄子、生姜を刻んで混ぜて仕込んだ、なめ味噌。麦麴の食感がしっかりで美味しい。		※業務用1kgパックあります。
鮎の燻製	4945820004905	1尾	¥920	50	常温	360	135×235×10	四万十鮎を手開きし一夜干しにしたのち燻製にしております。骨まで柔らかくおめしあがりいただけます。		※新商品


商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
四万十鮎のアヒー ジョ	4945820004417	90g	¥1,800	40	常温	1095	約77mm× 33mm (箱入り) 約77mm× 76mm× 33mm	四万十川支流の清らかな水で育てられた鮎を、ニンニクのスライスと一本まるごと入った唐辛子で煮込みました。五感にインパクトを放つ一品です。		
四万十鮎の甘露 煮風	4945820004424	90g	¥1,800	40	常温	1095	約77mm× 33mm (箱入り) 約77mm× 76mm× 33mm	筒切りの鮎の身を黒潮町産の黒糖と高知県産の生姜でやさしく煮込みました。小骨もしっかり柔らかくなっているので、とても食べやすい食感となっています。		
うなぎ缶詰蒲焼	4945820006954	80g	¥2,800	20	常温	1095	約77mm× 33mm (箱入り) 約77mm× 76mm× 33mm	国産うなぎの蒲焼の缶詰。弊社ならではの甘めのたれで柔らかくボリュームある缶詰にしました。		
うなぎ缶詰きざみ	4945820006961	75g	¥2,600	20	常温	1095	約77mm× 33mm (箱入り) 約77mm× 76mm× 33mm	国産うなぎの蒲焼きざみで缶詰にしました。チラシや、ひつまぶし、料理の具材としても使えます。		
鮎のうるか	4945820035305	40g	¥960	30	常温	365	30×30×40	鮎の内臓と室戸海洋深層水塩で作る本格鮎の塩辛。通好みです。アンチョビのような使い方が可能です、		休売中 2025/11頃再開予定
鮎の卵うるか	4945820035343	30g	¥1,200	30	常温	365	30×30×40	貴重な卵だけをうるかにした卵うるかです。原料は卵と塩だけ。からすみのような使い方ができます。		休売中 2025/11頃再開予定

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
TOSA premium 酒盗	4945820035404	40g	¥800	30	常温	365	30×30×40	鰹の内臓の中でも見た目もよく食感もいい胃の部分だけをきれいに洗浄し、塩だけを使って発酵させたこだわりの塩辛。	 	
TOSA premium 酒盗おさかなキムチ	4945820035459	40g	¥800	30	常温	365	30×30×40	鰹の酒盗をチャンジャ風にピリ辛にしております。お酒が止まらなくなるおつまみです。	 	
TOSA premium からすみ	4945820035428	15g	¥2,000	30	常温	180	30×30×40	須崎市にて天日干しにじてじっくりと水分を抜いた後、加熱によりパラっと仕上げた貴重な国産からすみのフレークです。	 	
川のだし～焼鮎～	4945820060017	10g(1尾入り)	¥1,100	30	常温	365	58φ×160	ご家庭の醤油を注いでつくるだし醤油セット。焼鮎の上品な旨みです。	 	
海のだし～宗田節～	4945820060109	25g(2本入り)	¥880	30	常温	365	58φ×160	ご家庭の醤油を注いでつくるだし醤油セット。宗田節の味がきいてます。	 	
鮎の一夜干し	4945820004059	1尾約35g	¥580	80	冷凍	180	130×265×10	四万十伝統の手開き鮎の一夜干し。ミネラル豊富な海洋深層水塩使用	 	※サイズ違い、国産あります。

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
青のり鮎の一夜干し	4945820004738	1尾約35g	¥620	80	冷凍	180	130×265×10	一夜干しに四万十天然スジアオリを振りかけた香り高い一夜干し		※国産あります。
アメゴの一夜干し	4945820004172	1尾約50g	¥800	80	冷凍	180	130×265×10	雨子の一夜干し。上品な味わい		※国産あります。
鮎の塩焼き	4945820010005	1尾約45g	¥780	24	冷凍	180	50×270×28	炭火でじっくり焼き上げた塩焼き		※国産あります。
子持ち鮎の塩焼き	4945820010043	1尾80g	¥1,200	24	冷凍	180	50×270×28	珍しい子持ちは卵たっぷりです。		休売中 2025/11頃再開予定
うなぎ蒲焼	4945820006053	1尾約130g	オープン	10kg	冷凍	180	115×370×20	高知県産うなぎの蒲焼。甘目でうまみたっぷりの蒲焼です。		※特大サイズ、白焼きあります。
うなぎ蒲焼カット	4945820000006	70g(2切れ計)	オープン	50	冷凍	180	115×370×20	うなぎの蒲焼を食べやすく1人前サイズに2切れカット。うなぎにおすすめ		

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
うなぎ飯の素	4945820006800	105g	オープン	80	冷凍	180	165×125×15	高知県産うなぎの蒲焼とたれを合わせたうなぎ飯の素。お茶碗約3杯分	 	刻みうなぎパック詰めも可能
蕁焼きトロ鯉のたたき	4645820000297	1節300~500g	要相談	10kg	冷凍	30		トロ鯉のみを使用し、手作業で蕁焼きのたたきにしたものを真空パックしています	 	
焼鮎2尾	4945820000013	2尾	¥1,400	30	常温	365	235×170×10	炭火で丸一日かけて焼きあげる伝統の鮎の保存食。酒の肴や、甘露煮に。		2尾、3尾
焼鮎5尾パック	4945820000037	5尾	¥3,700	10	常温	365	330×230×10	炭火で丸一日かけて焼きあげる伝統の鮎の保存食。酒の肴や、甘露煮に。		
焼鮎の四万十煮	4945820001225	1尾	¥860	40	常温	360	50×270×28	焼鮎の甘さ控えめ甘露煮です。骨までやわらかくしあげております。	 	※国産特大サイズなどあります。
子持ち鮎の四万十煮	4945820001119	1尾	¥1,200	40	常温	360	50×270×28	めずらしい子持ちの四万十流甘露煮。卵の食感がおいしく味わえます。	 	休売中 2025/11頃再開予定

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
四万十の焼鮎だしの佃煮	4945820003076	80g	¥815	40	常温	365	68×68×60	国産あまのりを四万十の焼鮎だしを用いて炊き上げたしっかり目の佃煮です。		
焼鮎醤油120ml	4945820002338	120ml	¥520	30×2	常温	540	40×40×155	炭火で焼き上げる焼鮎よりだしをとり、本醸造醤油とあわせただし醤油。とてもまろやかな舌触りの醤油		
焼鮎醤油300ml	4945820002345	300ml	¥1,000	20×2	常温	540	50×50×210	炭火で焼き上げる焼鮎よりだしをとり、本醸造醤油とあわせただし醤油。とてもまろやかな舌触りの醤油		
焼鮎ゆずポン酢120ml	4945820002352	120ml	¥540	30×2	常温	365	40×40×155	焼鮎醤油と高知県産ゆずをふんだんに使用したゆずポン酢。ゆずの風味が違います。		
焼鮎ゆずポン酢300ml	4945820002369	300ml	¥1,080	20×2	常温	365	50×50×210	焼鮎醤油と高知県産ゆずをふんだんに使用したゆずポン酢。ゆずの風味が違います。		
四万十たまり醤油120ml	4945820002376	120ml	¥480	30×2	常温	720	40×40×155	当地で使われるたまりを使用したさしみ醤油。煮付け、照り焼きなどに使いやすく。		

商品名	JANコード	規格	希望小売価格(税抜き)	入り数	温度帯	賞味期限(日)	商品サイズ 幅×高さ(mm)	商品コメント	画像	備考
四万十たまり醤油 300ml	4945820002383	300ml	¥900	20×2	常温	720	50×50× 210	当地で使われるたまりを使用したさしみ醤油。煮付け、照り焼きなどに使いやすく。		

会社概要

商号

四万十生産有限公司

所在地

高知県高岡郡四万十町大正680-3
TEL 0880-27-0186
FAX 0880-27-0361

代表者

代表取締役 明神 正嗣

資本金

300万円

設立

平成 9年 10月

年商

7,800万円

決算

9月末日

従業員数

6名(パートを含む)

事業内容

食品、惣菜などの製造、販売業

営業許可

惣菜製造業

取引銀行

高知銀行大正支店
高知信用金庫大正支店
J/A高知北大大正支店

取引先

(株)オーゾーフーズ、(株)徳福堂のれん、
(株)川西園、徳島藩之町十五万圓、(株)ワイ・
ヨット、(株)JAL、イワタニアイコレクトド、
(株)ぐるなび、(株)アローズ、(株)五神酒店、
(株)DEJAHARUJICA、(株)ALCANTARA、(株)G7、麗分、
三好食品、惣食品、高知県食品外販組合、高知
県特産品販促課、
ピス、(株)香味エキス



四万十川の大自然をお届けします
四万十生産有限公司

企画営業部

統括営業部長

ふけ

かずたか

福家 和孝



〒786-0301 高知県高岡郡四万十町大正680-3
TEL:0880-27-0186 FAX:0880-27-0361
携帯:090-5149-4010
E-mail: fuke@simanto.ecnet.jp
URL: <http://www.unicomhouse.com/410/>