

「開発する総合卸売商社」



クラハシは、水産から食品まで  
あらゆる業態別の食卓ニーズに  
感性でお応えします。



# クラハシの「営業・管理体制とは？」



クラハシは、直接的に一般のお客様に食の提供をする事ではなくとも、お客様のニーズに応じた、鮮度感のある、且つ、利便性を追求した商品を、それを要望される業種業態の企業様にタイムリーにお届けすることを第一に、地域の食文化の貢献に寄与していただくと願っています。

しかし絶対に変わらないのは、お客様が「安全で、おいしい物を食べたい！」という心理です。

情報IT化が進み、消費者マインドは日々進化します。また、商品がお客様に届くまでの流通構造は、今後も変化を進めることと思えます。



クラハシは、水産物と冷凍食品の総合卸売商社である。時代が変わり、食の提供方法も従来とは違った発想が求められます。

今や魚も、ラウンドのままの状態では売れない時代となりました。市場に鮮魚というイメージが強い中、お刺身商品のようないわゆる「生鮮品」のみならず、今後は殆どが、加工品に転化していくと思われまふ。これは、忙しいご家庭を支える「食の在り方」のテーマでもあります。それを示すように、当社のもう一つの柱機能である「市販用冷凍食品」は、堅実に伸びています。

## 営業本部

川上、川下に、真心を込めて感性で応える、そういう企業を目指しています。

営業部門全体を統括する本部機能です。部内には、お客様に信頼され、選んで頂ける企業を目指し、安全な商品を提供するために、【品質管理室】を設置しております。また、営業活動の基盤となる情報の「収集」「分析」「提供」活動や、「食育」をテーマとした各種活動を行う【企画室】、そして、新規事業検討、新規取引先獲得等の開拓を専門とする【販売促進室】も設置しております。本部は、部門間の横連携を重視し、品質向上、企画力向上を推進しながら、お客様のニーズに応じた商品、サービスの在り方を日々追求しています。



### クラハシ営業本部

- 鮮魚部
- 水産部
- 食品部
- 広島営業所
- 四国営業所
- 販売促進室
- 物流部

## 管理本部

会社は人間と同じ、育むもの。安心の土台を築く人材が当社の宝。

当社が9割、営業活動を中心とした会社である中で、会社全体の管理実務をこなしている部門が管理本部です。管理本部は、総務(庶務・人事)と経理(会計・財務)実務を行う「業務支援部」と、会社全体の経営情報システムを構築、制御している「情報システム部」の2部門体制となっており、クラハシの事業活動を下支える部門として、人材教育を含め、日々活動しています。昨今は、企業の社会的責任や、コンプライアンス等といった、会社経営における「管理」の重要性が問われており、管理本部では、こうした真務を担うと共に、業務が恒常的に改善出来る、「朽ちることのない」仕組みを目指し、鋭意BPR活動の推進を行っています。

### クラハシ管理本部

- 業務支援部  
経理・財務・人事・庶務業務
- 情報システム部  
経営革新支援、基幹システム管理  
企業インフラ管理、業務改善

# 開発を志向する「営業最前線」。

お客様のご要望を聞き取り、商品の集荷・商品化に活かす。ニーズに合わせたご提案をさせていただくのがクラハシです。

## 鮮魚部

従来の単純な営業ではなく、仕入れ計画の提案、各産地の状況を把握した季節ごとの売れ筋商材の提案、そしてメニュー開発や調理方法の提案を行うことで、大手量販店様から信頼を勝ち得ております。また、場外営業から「ニーズを収集」し、場内営業から情報を活かし集荷をする事で、ニーズに合った商品の集荷・販売を行っております。産地やメーカー・クラハシ・販売先とが三位一体となり営業を行うことで他には無い商品を作り出すことも行っており、生・冷凍、ラウンド〜フィレまで、ニーズに合わせた一次加工も行っております。中四国を超えたエリア戦略も進めて拡大しております。



## 水産部



水産部は冷凍魚、塩鮭などの塩干品を取り扱う部門です。日本水産、マルハニチロ等の大手水産各社、商社やインポーターを仕入れ先として、全世界から仕入れを行っています。同時に、幅広い販売チャンネルを持つことも特徴。幅広い商品の調達、情報を正確に掴む事で、社内・お客様へ素早く情報を流す取組を行っています。また、お客様の声を元に、様々な商品をご提供が出来るようメーカーと一緒に商品開発。幅広いエリアで営業し、あらゆるニーズに対応していきたいと日々活動しております。このように、「お客様に喜んでいただけるように」を考え営業行っております。

## 食品部

食品部は、家庭用業務用食品全般を取り扱う部門です。当社の強みである【魚】商材に限らず、今や日頃の食生活に欠かせなくなった畜産食品までもあらゆる仕入先様より豊富な情報と共に入手し、カスタマーのシチュエーションに応じてマーチャンダイジングをご提案いたします。時代の変容が激しく、消費者心理も日々変わる中で、「マーケットイン」の観点から「先鋭な眼と精妙な心」を以て、貢献いたします。





中四国の中核企業となるべく、営業所を展開するとともに、イノベーションを意識し、販売促進体制を強化しています。

### 広島営業所

広島営業所は、本社のような商品担当ではなく、得意先ごとに担当が分かれています。福山市に比べ、圧倒的に競争が激化している広島商圏において、お客様に合わせた「商品化」「売場作り」「店舗まわり」等の密着型営業や、得意先とコミュニケーションをしっかりと図ることで、相手の真意を捉え営業を行っています。対応も答えを出すまでのスピードを大切にしており、クラハシ本社のノウハウと今までの経験をもとにお客様密着型営業を行っています。



### 四国営業所

平成30年4月より、四国エリアの拡販、リテールサポート並びに、経営方針における近海魚等集荷力強化の為、販売促進室より独立、本格稼働しました。卸販売ルート、養殖魚販売ルートの基盤強化を進めながら新規得意先の開拓を進めております。

### 販売促進部

経営戦略に基づいた新規開拓や、新規事業の定着支援を行うと共に、営業戦略に基づいた新たな営業所の開拓支援を行っております。また、営業全部門を通じて、情報を駆使した新たな仕組みの検討を行うと共に、各営業部門への営業支援を行いながら持続的経営に尽力しております。

### 物流部



広島 クラハシには、福山、岡山、広島はもとより、山陰地区、四国地区と幅広いエリアをカバーした物流ラインがあります。「クラハシ福山市場」「岡山中央冷蔵内海工場」「中央冷蔵西部工場(広島)」に拠点を設け、運輸業務と連係による発送を行っています。また、各々のお得意先様に応じた物流ラインの組み立てにより、さらに「正確・迅速」な物流を目指します。

## 「商品力」で挑む。

食品総合会社として、これからのニーズに沿った「魚のみならず、食品」に関わるあらゆる商材を取り揃えています。

### 鮮魚

クラハシの鮮魚部門は、サバ・アジなどの青魚を取り扱う「青物課」、マグロ、カツオなどの遠洋で捕れる大型の魚類を取り扱う「太物課」、瀬戸内海沿岸・近海の鮮魚を取り扱う「活魚課」、養殖魚全般を取り扱う「養魚課」、貝類・海藻類・高級食材・輸入物を取り扱う「特殊課」から構成されています。どこにも負けない荷主があり、各浜の主力取引先があり、多くの選択肢がある中から荷引きを行っているのが最大の魅力であり、強みです。また、ニーズに応じた形態別の荷引きが出来ることも、当社の強みと言えます。

### 凍魚

世界各地で漁補される冷凍魚、タコ、エビ、イカ、貝類などを取り扱います。国内の水揚げ量の減少から冷凍魚の比重はますます高まる傾向にあると考えられ、大手水産各社、商社、インポーターと直結した強力な仕入れ機能を生かし、ニーズに沿った全世界の魚・水産品を取り扱っています。

### 冷凍食品

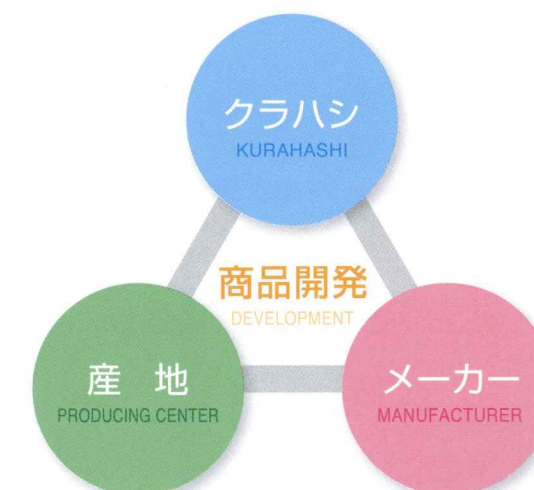
当社は、備後地区で最初に冷凍食品を手がけた実績があります。全てのメーカーの特約店として、量販冷凍食品・惣菜から、弁当、産業給食、学校給食、外食産業まで、あらゆる業界に食品全般のトータルマーチャンダイジングをご提案いたします。

### 塩干品

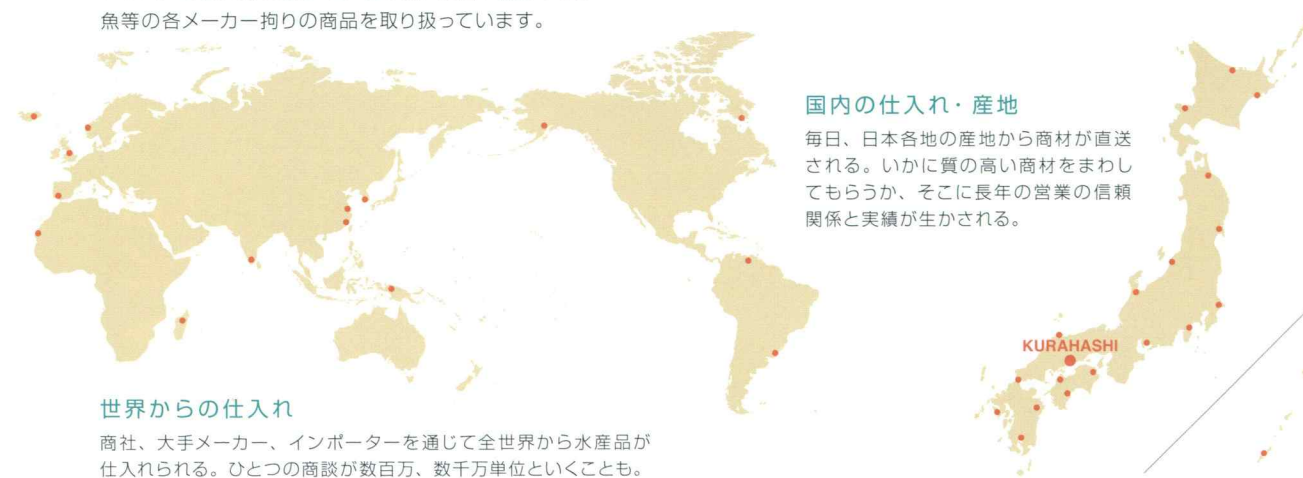
クラハシの仕入力を活かし、塩干魚、鮭鱈、魚卵、漬け魚等の各メーカー拘りの商品を取り扱っています。

### 加工商品

練り製品、多彩なチルドバック商品をはじめとした各種水産加工品を中心とした販売を手掛けています。近年共働きが増え、家庭での料理時間が削られ時短が求められる「内食市場」に対応するため、レンジ調理品、レトルト商品など時短商品を開発。食べ易い商品として骨取り商品やまるごと食べられる商品強化にも取り組んでおります。また、「中食・外食市場」に対して、国内原料やクラハシの強みである「瀬戸内商材」を加工し、惣菜などのジャンルにも積極的に取り組んでおります。時化対応や年間での販売を可能にするため、国内原料の冷凍加工にも取り組むなど、あらゆる業態のニーズにお応え出来るよう、クラハシ・産地・メーカーと一緒にクラハシの強みを活かした商品開発に取り組んでおります。



【ニーズに合わせた商品開発】



#### 国内の仕入れ・産地

毎日、日本各地の産地から商材が直送される。いかに質の高い商材をまわしてもらおうか、そこに長年の営業の信頼関係と実績が生かされる。

#### 世界からの仕入れ

商社、大手メーカー、インポーターを通じて全世界から水産品が仕入れられる。ひとつの商談が数百万、数千万単位といくことも。

The Forefront

Merchandise



# 「流通ネットワーク」。

クラハシを通すことで、従来の市場の流れ・強みを再認識。フルアソートの仕入れ、業態別の販売、ニーズに合った市場の流れを作り、良い循環を構築する。

## 仕入ネットワーク

### 「クラハシだから出来る仕入・交渉力強化へ」

これまで日本は海に囲まれた「魚大国」として魚食文化が栄えていました。しかし、海外の健康需要から魚需要が高まり、魚の引き合いが強い環境にあります。また、日本自体の魚食文化が薄れてきており、魚食の減少が顕著に表れ、まさに負の循環に置かれています。その課題に対し、長年に渡る実績に培われた産地と仕入担当の信頼関係だからこそ出来る「クラハシ独自の仕入」を強化しました。更なる集荷力向上に努め、ニーズに対応出来るフルアソートでの集荷を目指します。また、地域加工場との連携強化を高め、「独自性のある商材の開発」も推進し、ニーズに合った商品の集荷を目指します。このように、荷主・メーカーが抱えている悩みや問題点を一緒に考え、一緒に立ち向かうことで、荷主・メーカーだけでなく、販売先にもメリットのある、「三位一体の流れ」を作ることがクラハシの使命と考えております。

## 販売ネットワーク

### 「『産直』の次を目指し、国・県・地域と協力し、本来の市場機能の再構築へ」

以前は、全国各地から販売委託または買付により出荷された魚をセリや入札によって仲卸業者や売買参加者に卸売りするというものでしたが、徐々に直接取引が主流となり、大手量販店、外食チェーンがその主役に。大手量販店では販売計画に基づいて仕入れが行われております。クラハシは従来の市場機能にプラスして、「産地・クラハシ・得意先の三位一体で商品開発」、「加工や物流も請け負う」といった付加価値提案も行ってきました。ここ最近では、「産直」依頼に対して、荷主から直接買うメリット、デメリットを理解して頂き納得した形での得意先にとって最適なお提案を行っております。また、国や県と一緒に産地支援、各業態のニーズに合った価値を創造することで本来の市場機能をフル活用した商流の再構築を目指しております。今後は販売エリアを更に拡大し、企画・提案型営業することで「物だけでなく価値ある提案」をご提供してまいります。

## “瀬戸内の中心”から広がる幅広い物流ネットワーク

長年の実績に培われた信頼関係が  
KURAHASHI DISTRIBUTION NETWORK  
ネットワークの原点

### ●物流はダイレクト

#### 言葉と一体“チーム・クラハシ”

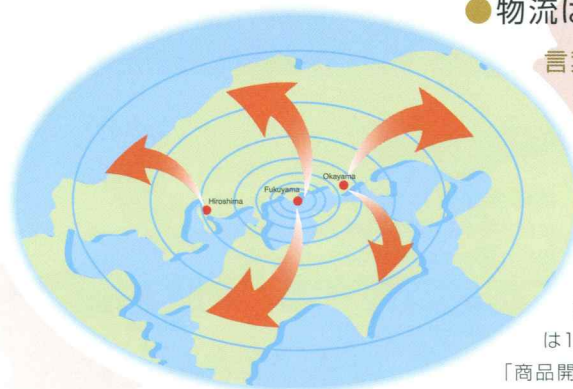
魚市場の機能は、以前は全国各地から販売委託または買付により出荷された魚をセリや入札によって仲卸業者や売買参加者に卸売りするというものでしたが、現在は直接取引が主流です。クラハシでは営業の各部門が事前の入荷状況を情報として把握するとともに各々の得意先様の仕入計画も把握し、提案型の販売と物流を行っています。

#### 40年を超える経験と実績

近年、各地の魚市場でもそうした動きに対応していますが、クラハシは1980年頃からその体制を採り、システムを構築してきました。そして「商品開発を担当する」「加工や物流も請け負う」といった付加価値提案も行っています。今後もさらに販売チャネルを多様化するとともに、エリアも拡大してまいります。

#### お客様先に応じて

福山、岡山、広島はもとより、山陰地区～四国地区まで幅広く発送しております。また、お客様先に応じて配送の組立も行っておりますのでご相談ください。

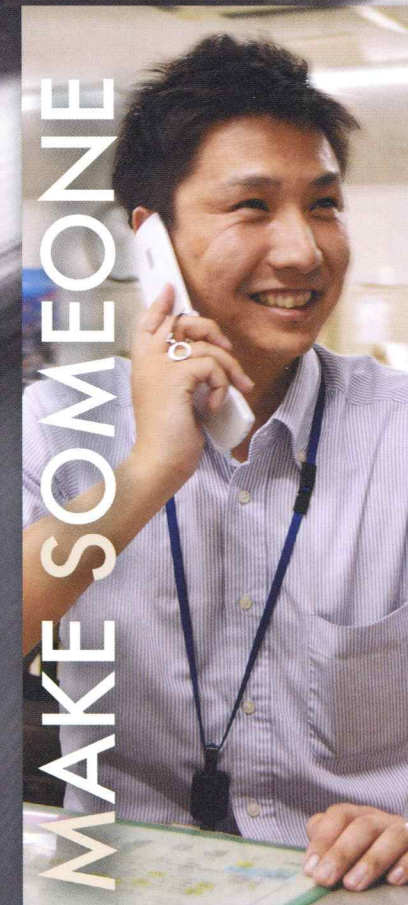


- 鮮魚部** 拠点: 福山卸売市場、中央冷蔵内海工場  
運搬: 場内物流・自社運搬他
- 水産部・食品部** 拠点: 福山卸売市場、中央冷蔵内海工場  
中央冷蔵流通センター他  
運搬: 場内物流・自社運搬他
- 広島営業所** 拠点: 中央冷蔵西部工場、TUOロジネット  
運搬: TUOロジネット

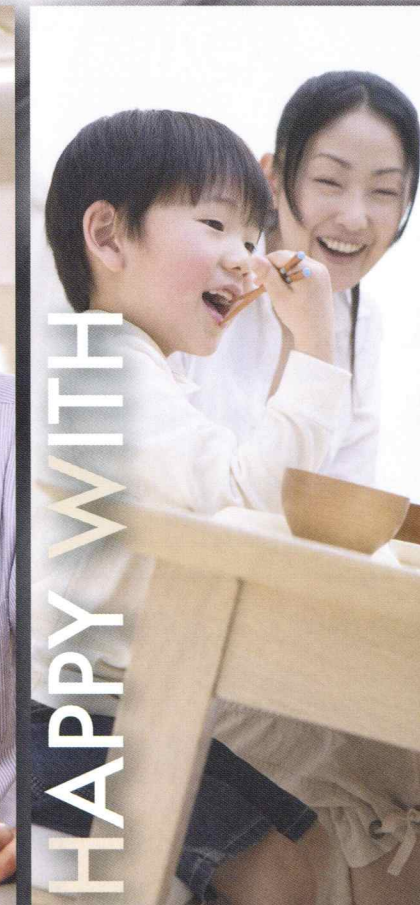
# 「豊かな食文化」の創造に「総合力」で応えるクラハシ。

水産ビジネスを高度化させる、「開発する総合卸売商社」の実力。

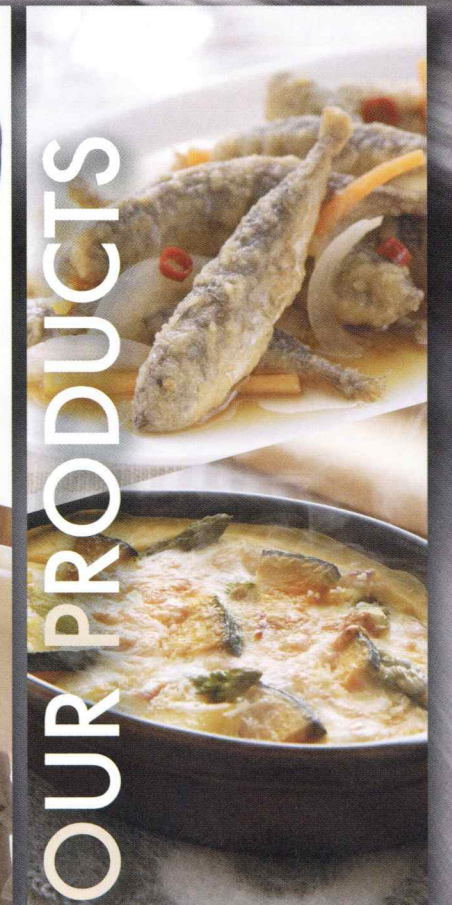
世界でもトップレベルの魚消費国であり、多様で高度な魚食文化を誇る日本。クラハシは、その日本の中でも、ひときわ穏やかな内海、豊かな水産資源に恵まれた瀬戸内の中央、備後地区の中心・福山にその本拠を置き、瀬戸内全域をテリトリーに、水産物取り扱う卸売市場第一の荷受け業務を行って参りました。その後時代の変化とともに、「簡便性食材」の需要が増加することを見越し、水産物加工全般を取り扱う商社機能を強化しました。また、全く領域の異なる市販用、業務用の冷凍食品を取り扱う問屋機能も有しており、業態別企業様のあらゆるニーズに感性でお応えしたいと日夜努めております。クラハシは、これからも豊かな食文化の創造に貢献してまいります。



MAKE SOMEONE



HAPPY WITH



OUR PRODUCTS

Collective Strength



# KURAHASHI 西のSATO海資源構想

西日本の豊富な魚を、全国各地の必要としている先へ

西に広がる瀬戸内海を始めとする「SATO海」は、西日本の食文化である「魅力的な魚の宝庫」。  
その裏には、良い魚を届ける為に努力される川上の方々があります。  
クラハシは、魅力ある資源を幅広いアソートで集荷・加工することで業態別販売チャネルに対応した  
“ニーズある商品”に形を変え、お届けすることを目指しております。  
本来の市場機能再構築することは、“川上～川下～お客様まで豊かになること”と、考えております。



## 主な取組み内容

### 広島県産応援登録制度

広島県と一緒に、隠れた広島県産の魅力発信。県内に留まらず、関東など日本各地へ「地域・生産者の取り組み」「美味しさ・価値」を知ってもらい、価値ある食材として認知を目指しております。県と共に、瀬戸内商材の魅力発信も行なっております。

### 近海魚集荷&効率配送

時化の多い瀬戸内海に於いて、効率的に瀬戸近海活魚を集荷し、県の特許技術や麻酔配送技術を活用した、活きの良いまま効率配送を行う事で、「魚不足」に全国的に対応できる仕組み作りを目指しております。

### 沖縄の天然生マグロ

沖縄も隠れたマグロの産地。国・漁協・クラハシと一緒に、物流や加工等の問題を解決し、鮮度の良い生マグロや加工品の安定的な供給を目指しています。マグロのみならず、沖縄の魅力ある水産物の供給も視野に入れて取り組んで参ります。



「産直」の次へ！  
本当の美味しさを食卓に

クラハシは、日本の食文化を通じて、皆様の健康な社会生活を「真心をこめて」応援する「食品卸売商社」です

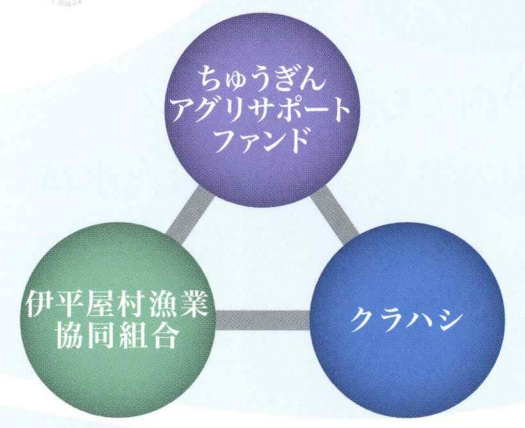
取扱商品のご紹介





# 6次産業化

MarineLink (株)は、6次産業化支援のため「ちゅうぎんアグリサポートファンド」と「伊平屋島漁業協同組合」(沖縄県)、「(株)クラハシ」(広島県)の3社が共同出資を行い設立されました。本事業を行うに当たり、国の「総合事業化計画」認定を取得し、(株)農林漁業成長産業化支援機構(A-FIVE)の6次産業化支援事業を活用しています。6次産業モデルにより、付加価値の高いブランド化を図り販売していく事で、生産者の雇用環境の向上、地域の活性化を目指しています。



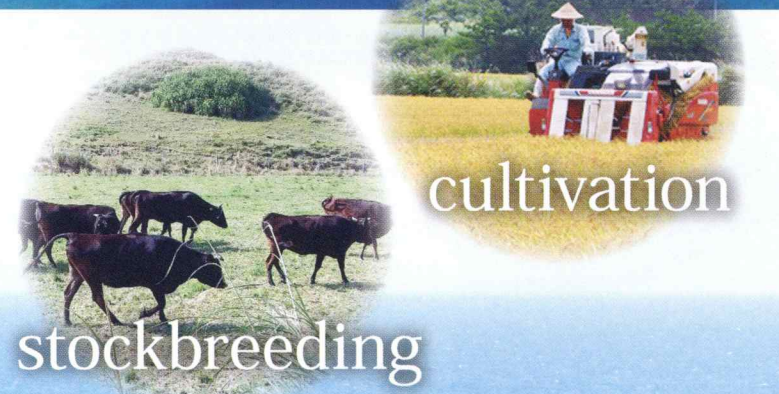
# 伊平屋島

沖縄本島北部本部半島から北へ41.1キロに位置する沖縄県最北端の有人島です。エメラルドグリーンの海や200メートル級の丘陵地帯など、手つかずの美しい自然が広がっています。



## 綺麗な海と産業

美しい海に囲まれた伊平屋島。かつては身近にある豊富な海の資源は十分に活用されておらず、陸地での農業や酪農が島の中心産業でした。当時、漁業で唯一盛んに行われていたもずくの取引があった(株)クラハシ(広島県)は、伊平屋島が持つ漁業の可能性に期待を見出しました。そして伊平屋漁業協同組合と(株)クラハシは、島の漁業振興を掲げて6次産業化を計画し、会社設立を実現しました。



stockbreeding

cultivation

生産者のメッセージを届け  
選ばれる食材を  
目指して!

# 広島県産 応援登録制度

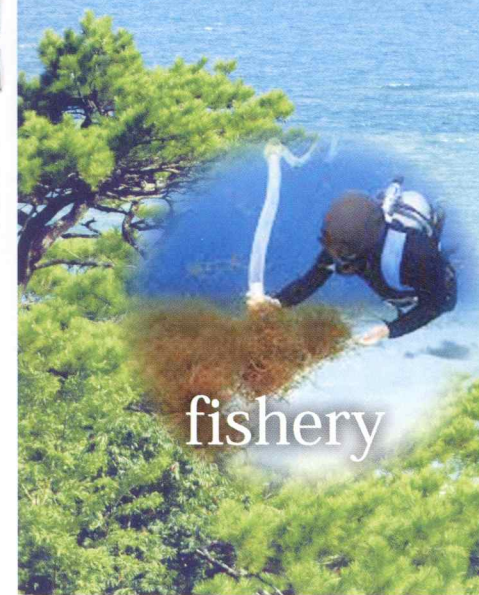
広島県と拘りのひろしまの幸をお届けする  
プロジェクトです

## 登録魚 広島県との取り組み



食のプロフェッショナルも認めた!  
生産者が泣ける!ほどこだわった  
広島のを集めました

広島県応援登録制度とは?  
「こだわりの広島のを是非食卓に!!」  
生産者は、栽培方法や出荷方法などにおいて様々な工夫を凝らし、日々、消費者においしく食べてもらうための努力をしています。しかしこれまでは、生産者から、消費者や取扱店舗へその魅力を伝える機会が少なく、数ある商品の中から「選んでもらう」チャンスを逃していました。  
魅力ある広島のをもっと知ってほしい!もっと食べてほしい!...そんな想いから、広島県ではバイヤーや飲食店の方など食のプロに協力を要請され、「味」「育て方」「ストーリー性」などの観点から商品を審査。合格した商品を「こだわりの広島のを」として認定し、皆様の食卓にのぼるよう、取扱店舗の拡大やPR活動など、全力で応援されている制度となっています。



fishery

## 伊平屋村漁業協同組合

組合では島の周りを囲む広大な海を最大限に活用し、島西に位置する漁礁(パヤオ)で獲れるマグロや、近海のソデイカを中心に水揚げを行っています。また安定した供給を図る為、海上養殖と陸上養殖も盛んに行われています。沖縄や離島を謳った各種イベントにも参加し、島の名産の鮮魚品や商品開発をした加工品等売り出すと共に、伊平屋島の魅力を島外へ発信しています。その他にも海浜清掃や禁漁期間の設定を行う等、環境を意識した活動も積極的に行っています。





# 県登録 多彩な15種お魚紹介

瀬戸内でも広島は、  
里山の栄養分を含んだ汽水域であり、  
餌となる貝・エビや小動物が多く、  
美味しい魚が獲られています。



## 石茂魚 AKOU

春から夏にかけて水揚げが多く、中でも産卵前の5月～7月が栄養を蓄えて美味しい時期です。特に、梅雨の里山から流れた栄養分を食べた物は、身の甘みが増し、肉質もしっかりとし、脂がのって更に美味しくなります。「冬のフグ、夏のアコウ」と言われる様に、食感・旨みは絶品。刺身・洗いはもちろん、酒蒸しにするとゼラチン質の皮も美味しく食べられ、アラは煮付けにすると美味しい高級魚です。



## 渡蟹 WATARIGANI

メスは12月～3月、オスは8月～11月が旬と言われ、旬の時期のオスは身入りが最高に良く、メスは味噌・内子が濃厚であり、ホクホクとして美味しいです。茹で・蒸し・焼きが美味しく、中でも蒸し・焼きは旨味が逃げない為、とても美味しく召し上がる事が出来ます。良い出汁も出ますので、甲羅を半分に割り、味噌汁やブイヤベース等にもお勧めです。



## 笠子 KASAGO

「ホゴメバル」と呼ばれるように、煮付けにするとメバルに匹敵するほど旨味があるとされています。水揚げ時期は、9月～12月、1月～5月。中でも、11月～12月の身がしまった冬と、産卵前の1月～2月は、脂がのって美味しいです。主に煮付けで食べられています。その他にも、味噌汁にして食べると出汁が出て美味しく、唐揚げも人気があります。大型の物は刺身・薄造りにお勧めです。



## KURODAI 黒鯛

広島県が水揚げ日本一を誇る黒鯛。2・8月が美味しい時期と言われています。2月頃は産卵のため餌を豊富に食べ、脂がのって美味しい時期。8月末頃は、産卵後に身体を元に戻そうとするため、餌を豊富に食べ美味しい時期です。刺身はもちろん、酒蒸し、黒鯛飯、南蛮漬け等でも美味しく召し上がれます。



## ONIKOZE 鬼虎魚

春から冬(1月頃)まで水揚げがあり、春オコゼ・秋オコゼと言われるように栄養を蓄えた美味しい時期が2回あります。旬の鬼虎魚は、上質な白身で、舌触りが良いので、特に薄造りがお勧めです。その他、唐揚げ・味噌汁も美味しいです。身だけを考えると歩留まりの悪い魚ですが、アラは潮汁にすると美味しく、皮や内臓を湯引きで食べたり捨てる所が無い魚です。背ビレには強い毒があるので、注意が必要です。



## SAKURADAI 桜鯛

桜鯛は瀬戸内では本鯛と呼ばれ白身の王様です。豊富な餌を食べ、瀬戸内海の強い潮流の中を泳ぎ回った魚は、身が引き締まり旨みが凝縮された美味しい魚に成長します。鯛の身質・色・脂の乗りは瀬戸内の物が日本一と言われています。4月の産卵に向け、2～3月後半にかけて、身に栄養を蓄え脂がのり、美味しいです。何と言っても刺身が一番。もちろん、煮付け・塩焼や、ソテー・アクアパッツァなど和風メニューから洋風メニューまで幅広く相性が良い魚です。



## AKASHITABIRAME 赤舌鯛

広島県では、「アカシタ」「レンショウ」「ゲンショウ」など地域名が多く、県内各地で食べられている魚。秋から春先まで、底引き網漁での水揚げが多く、中でも産卵前の11月・12月は身が厚くなり、脂がのって美味しくなります。年明けからは子が入り、煮付けにすると美味しいです。唐揚げやムニエルにすると、香ばしく召し上がれます。小型の物は、頭を取って唐揚げや南蛮漬けにすることもあります。



## 馬面剥 UMADURAHAGI

春～初夏が産卵期の為、水揚げ量が多く、卵や白子の入ったものが多く水揚げされます。季節の食材であるエンドウやタケノコ、豆腐等と一緒に煮付けるとより美味しく頂けます。冬から春にかけては、肝が大きくなります。馬面剥の肝は濃厚な味わいがあり、鍋や煮付けに最適です。その他、刺身や唐揚げにもお勧めです。また、馬面剥は「にがり」と呼ばれる大きな胆のうがあるため、調理する際はつぶさないよう注意が必要です。



## 白鱈 SHIROGISU

最盛期(5～7月)には釣り・縦網で水揚げされ、高鮮度の商品が流通しています。100g以上のサイズが大型とされ、水揚げ量が少ないため貴重とされています。小型の物は、唐揚げや佃煮にして食べられています。塩焼や開きに、天ぷら・フライ等、いろいろな料理に合う万能な魚です。大型で鮮度が良い物は刺身がお勧めです。上品な味わいの為、食べやすく、何尾でも食べたい美味しさです。



## 赤エイ AKAEI

瀬戸内のアサリなどを汎山食べて、旨みの深い魚に育っています。サメ等と同様に広島県の山間部地域で、良く食べられています。1月～2月が一番太っており、食べごたえがあって美味しい時期です。軟骨魚の為、鱧の部分の骨は柔らかく、調理して身と一緒に食べれます。煮付け・唐揚げ・味噌汁などで、鮮度の良い物は刺身も可能です。尾鱧に毒のある棘が有り、尻尾を切り流通していますが、まれに棘が残っている場合がありますので注意が必要です。



## 丸鱈 MARUJII

6月の梅雨頃に産卵の為に瀬戸内海へやってくる丸鱈は、広島県福山市を中心とした備後地区にとって馴染みの深い魚です。目の前の漁場で水揚げされるため、鮮度が良い物が供給されます。主に6～7月の間、備後を中心に水揚げされ、水揚げ量が多く、利用しやすい価格である為、親しまれています。鮮度が良い物が水揚げされますので、刺身や寿司ネタに人気があります。夏場に向けて、南蛮漬けやフライにもお勧めです。



## HAMO 鱧

雨水を飲んで美味しくなると言われ、梅雨の時期からよりおいしくなります。大きくなるものもありますが、500g～1.5kgサイズが美味しいサイズ。骨切りをしないと食べられない魚ですが、味は繊細で甘味があります。鮮度の良い状態から調理すると、ふわっと華が開いたような見た目になり、味だけではなく、目でも楽しむことが出来ます。湯引き・天ぷら・唐揚げ・照焼きにお勧めです。骨からも良い出汁が出るので、湯引きした身を入れたお吸い物も上品で美味しいです。



## KAMASU 鯯

餌を汎山食べて成長するため、大きさによって味わいが変わる魚。サイズが大きいもの(30cm以上)は塩焼きに人気があります。鯯は身に水分を多く含むため、開きにして水分を飛ばし調理されています。また食塩を入れて練ると、弾力性の良いすり身が出来ます。塩焼きの他に、フライにしても美味しいお魚です。港町では、干物でも親しまれています。



## BORA 鰯

沖合いで獲られる鰯は臭みが少なく、新鮮な魚は刺身や洗いにしても食べられています。また、白身なので料理の幅が広く多様なアレンジが効きます。鰯は成長することにより名前が変わり、卵は高級食材のカラスミに加工される、凄いな魚です。中でも「寒鰯(カボウ)」「土用鰯(トヨボウ)」は、脂が乗って美味しい時期です。脂が乗った鰯の洗いはとても美味しいです。もちろん、照焼きやフライも美味しいです。臭みが気になる方は、皮を剥くと臭みが薄れ、気になりにくくなります。



## TACHIUO 太刀魚

広島県では、高鮮度で流通される馴染みのある魚です。晩秋～12月頃にかけて水揚げされる物は、脂がよくのっています。多様な料理で食されており、料理と一緒にきれいな銀色の見た目も楽しんでいただけます。太い刀のような姿から「太刀魚」と呼ばれ、あっさりとした柔らかい身が特徴のお魚です。刺身にすると皮の銀色が綺麗に光り、刺身盛合せに加えると豪華に仕上がります。刺身の他、塩焼き・ムニエル・唐揚げ・煮付けにもお勧めです。





活魚から加工品まで  
瀬戸内海の新鮮魚を  
お届けします

瀬戸内海の景観

1690年、オランダ商館の医師として長崎は出島に滞在し、その後日本誌を書き残したエンゲルベルト・ケンペル等、中世以降、日本のみならず多くの西洋人がその美しさを賞賛しています。  
音戸の瀬戸は、その「穏やかさ」を響き渡らせる風情があります。

瀬戸内海の魚が美味しいのは、理由があります

「四季折々の、味わい深いお魚が豊富」



昔から瀬戸内海の魚はその美味しさに定評があります。

瀬戸内海は、本州四国の山々から流れ込む、養分をたっぷり含んだ川が豊富にあり、その養分を吸収したプランクトンや小魚、海老、蟹が豊かに育つ環境にある為、それを食べた魚達が沢山生育しています。

瀬戸内海はその構造上浅瀬が多いので、光が海底まで届き、更にプランクトンが発生しやすい環境となっています。

また、島が沢山あることから、潮の干満の差による強い海流が起こり、その中を回遊する魚は身が締りった、大変旨味の凝縮された美味しい魚に成長するのです。

シンプルで、それでいて深みのある味わいが特徴の瀬戸内海のお魚。

和風にも洋風にも、そして、お酒のお供にもなる「味わい方」が豊富にあります。

自然環境が育んだ比類のないお魚を、彩鮮やかに是非お召し上がりください。

瀬戸内 旬のお魚カレンダー

瀬戸内海は、比較的夏と冬で水温変化が著しく変わります。

この水温変化の差によって、季節毎に魚種が変わり、四季折々のお魚を楽しむ事ができます。

それぞれの季節に旬の魚が味わえる瀬戸内海の宝を、是非ご賞味ください。

	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	魚リスト 番号
	春	春	初夏	夏	夏	初秋	秋	秋	初冬	冬	冬	初春	
マダコ	○	○	○	○	○	○					○		1-A-1
マダイ	○	○	○						○	○	○	○	1-A-2
サワラ	○	○	○							○	○	○	1-A-3
サヨリ	○	○	○								○	○	1-A-4
イイダコ	○	○	○										1-A-5
マガキ	○								○	○	○	○	1-A-6
ナマコ	○									○	○	○	1-A-7
黒メバル		○	○	○	○	○	○	○					1-A-8
メイタガレイ		○	○	○	○	○	○						1-B-1
ガラエビ		○	○	○	○								1-B-2
テナガダコ		○	○	○		○							1-B-3
オコゼ		○	○	○						○	○		1-B-4
ヒラ		○	○	○						○	○		1-B-5
マイカ(シリヤケイカ)		○	○	○						○			1-B-6
アナゴ			○	○	○	○			○	○			1-B-7
キジハタ(アコウ)			○	○	○	○							1-B-8
ニベ			○	○	○	○							2-A-1
カタクチイワシ			○	○	○								2-A-2
キュウセン(青ペラ)				○	○	○	○						2-A-3
ハモ				○	○	○	○						2-A-4
コチ				○	○	○			○	○	○		2-A-5
赤シタビラメ				○	○	○			○	○			2-A-6
マナガツオ				○	○	○							2-A-7
スズキ				○	○	○							2-A-8
ワタリガニ							○	○	○	○	○	○	2-B-1
クロダイ							○	○	○	○		○	2-B-2
イボダイ(シズ)							○	○	○		○	○	2-B-3
タチウオ								○	○	○			2-B-4
赤メバル(カサゴ)									○	○	○	○	2-B-5
ウマズラハギ										○	○	○	2-B-6
ヒラメ										○	○	○	2-B-7
カワハギ										○	○	○	2-B-8
アジ	○	○	○	○	○	○						○	
サザエ	○	○	○	○	○					○	○		
シャコ	○	○	○									○	
コフグ	○	○								○	○	○	
アイナメ	○	○										○	
アサリ		○	○										
イシガニ				○	○	○	○	○					
クルマエビ				○	○					○	○	○	
キス				○	○								
コノシロ(コハダ)				○	○								
ネプト				○	○								
子持ちイイダコ										○	○	○	



# 瀬戸内 旬のお魚リスト

A

## マダコ

産卵前の8月が美味しい時期です。「立って歩く」と言われるほど足が太く、身が締まっているのでコリコリした歯ごたえが特徴。ワタリガニやエビを好んで食べることから、瀬戸内で獲れるマダコは甘くて風味があると言われ、各地でブランドマダコとして販売されています。

調理方法 刺身・天ぷら・酢の物・たこ飯など



B

## メイタガレイ

目と目の間にトゲがあり、触ると痛いことから、「目痛ガレイ」、「目板ガレイ」と呼ばれています。広島県では、「メダカカレイ」という愛称で親しまれています。11月～5月に水揚げがあり、底引き網漁が始まる冬場に水揚げが増えます。

調理方法 から揚げ・煮つけ・南蛮漬け・塩焼き・刺身



## マダイ

瀬戸内で白身の王様と言えば、マダイです。小エビなど、豊富な餌を食べ、泳ぎ回ったマダイは身が引き締まっています。春の産卵期になると栄養を蓄え脂がのり、色目が綺麗な事から「桜鯛」とも呼ばれています。

調理方法 刺身・すし種・塩焼き・蒸し物・煮物・揚げ物・汁物



## ガラエビ

5月～10月頃まで、エビ漕ぎ漁で獲られます。6月～7月のガラエビは、体長5cm～8cmと小さめです。初夏は干しエビの加工にも使われています。大きくなると「けん」が口当たりやすくなるので、取ってから調理すると食べやすくなります。

調理方法 小: から揚げ・かき揚げ 大: 塩茹で・刺身・煮つけ・バラ寿司の具・えびみそ



## サワラ

身質が柔らかく、淡泊でくせの無い白身魚です。皮をつけたままの炙り刺身がオススメです。皮をつける事で、うま味と香りが感じられ、歯ごたえのある皮と柔らかい身が、絶品です。岡山県では、春にとれる真子や、白子が好まれています。

調理方法 刺身・すし種・てり焼き・みそ漬け



## テナガダコ

真だこに比べて手が長いのが特徴です。弾力のある身で、色々な料理に使われています。6月頃になると、子持ちの水揚げもあり、煮付けが美味しいです。

調理方法 刺身(茹でダコ)・煮付け・から揚げ・たこ飯・ヌタ



## サヨリ

上品で淡泊な白身魚です。春に瀬戸内で産卵をする為、その前が良く太った美味しい時期です。水面を泳ぐ姿は銀色に光りとても美しいです。広島県福山市鞆の浦をはじめとする水揚げ港周辺では、サヨリを干物にする風景が良く見られます。

調理方法 刺身・天ぷら・吸い物種・塩焼き・から揚げ



## オコゼ

オコゼの産卵期は2回あり、「春オコゼ」、「秋オコゼ」と言われ、人気があります。小骨が多いですが、味は大変良い魚で、骨切りをして煮付け、塩焼き等で食べられています。鮮度の良い物は、刺身がオススメです。

調理方法 刺身・から揚げ・煮付け・味噌汁



## イイダコ

全国的に浅瀬や砂泥地に生息しています。2月～4月が旬で、メスは冬場に頭の中一杯に飯粒の様な卵巣を持つ為に飯ダコ(イイダコ)と呼ばれています。テナガダコに比べ食感がしっかりしており、煮つけが人気です。

調理方法 煮付け・から揚げ



## ヒラ

5月～6月頃、産卵のため瀬戸内に回遊してきたところを主に流し網漁で獲られています。小骨が多いですが、味は大変良い魚で、骨切りをして煮付け、塩焼き等で食べられています。鮮度の良い物は、刺身がオススメです。

調理方法 骨切りして刺身・塩焼き・煮付け・すし種・酢漬け



## マガキ

カキは海のミルクと呼ばれています。広島県、岡山県では、殻付牡蠣を電子レンジで加熱して食べるほど、馴染みのある食材です。広島県では、海域等基準を設け、生食も好んで食べています。

調理方法 蒸しガキ・フライ・鍋・カキ飯・佃煮・お好み焼き



## マイカ(シリヤケイカ)

肉厚なのに、熱を通しても硬くなりにくい、食べやすいイカです。価格は他のイカに比べ安価ですが甘みもあり、小型の物をさっと煮付けにして食べています。

調理方法 刺身・煮付け・木の芽和え・天ぷら



## ナマコ

瀬戸内ナマコは、岩礁部で獲れる赤なまこ、砂泥部で獲れる青なまこが主流です。瀬戸内では青なまこの方が馴染みがあり、年末には欠かせない食材です。体側にぬめりがあるので、軽く洗い、内臓を取り出し薄くスライスして、大根おろしとポン酢で食べることが多いです。

調理方法 おろしポン酢・酢の物



## アナゴ

広島のアナゴと言えば、マアナゴを指します。宮島の名物「アマゴ飯」は郷土料理として人気があります。40～50cmが主体で水揚げされます。夏に脂がのり、程良い脂の蒲焼・煮アナゴ丼は、ウナギに負けない人気があります。

調理方法 焼き穴子・煮穴子・天ぷら・穴子丼



## 黒メバル

瀬戸内に春を告げる魚で4～6月の水揚げが多いです。全国的に獲られる魚ですが瀬戸内では産卵時期の太ったメバルが水揚げされ、美味しいです。白身魚なので色々な料理に合い、上品な味を楽しめます。

調理方法 煮付け・焼物・刺身・から揚げ



## キジハタ

広島ではアコウと呼ばれる高級魚です。全身に斑点模様があり、尾びれの端は丸くなっています。産卵前の5～7月頃、栄養を蓄え美味しいです。冬のフグ、夏のアコウと言われるほど、食感、うま味は絶品です。

調理方法 薄造り・刺身・塩焼き・煮付け・鍋物・潮汁



A

## コイチ

甘みの有るもちりとした食感が人気の魚です。鮮度の良いものは刺身で食べられ、糸造りにして、ネギと和え、たたきで食べても美味しいです。鱬の多い魚ですので、丁寧に取除いてください。

調理方法 刺身・たたき・塩焼き



B

## ワタリガニ

広島ではワタリガニと呼んでいますが、地方によりガザミとも呼ばれます。美味しい時期は夏と冬の2回あり、夏場は身入りの良いオス、冬場は子持ちのメスがオススメです。重くて甲羅の硬い物を選ぶのがポイントです。

調理方法 茹でガニ・蒸しガニ・味噌汁



## カタクチイワシ

広島市で「小イワシ」と呼ばれる人気の魚です。特に、呉市・広島市では、朝どれの高鮮度のカタクチイワシが水揚げされ、刺身用として食べられています。イワシの中でもサイズが小さく、通常いりこや、アンチョビの原料として使われています。

調理方法 刺身・酢の物・塩焼き・天ぷら・から揚げ



## クロダイ

広島では身近な魚で、昔から良く食べられています。美味しい時期は、産卵前の栄養を蓄えた2月と、産卵後の体を元に戻した8月頃の2回あります。瀬戸内では釣りの対象としても人気のある魚です。

調理方法 刺身・塩焼き・煮付け



## キュウセン(青べら)

広島県では、「ギザミ」「べら」と呼ばれ親しまれています。メスからオスに性転換する変わった魚で、幼魚のときは薄赤色ですが、オスになると青色となります。瀬戸内では、夏の高級魚として塩焼きや南蛮漬けでよく食べられています。

調理方法 刺身・煮付け・塩焼き・から揚げ・南蛮漬け



## イボダイ

瀬戸内ではシズと呼ばれています。干物として売られているのが全国的に主流ですが、身離れが良く食べやすいので、地元では、煮物や塩焼きで好んで食べられています。

調理方法 煮付け・塩焼き・干物



## ハモ

雨水を飲んで美味しくなると言われ、梅雨の時期から甘味が増します。小骨が多い魚ですが、骨切りした後、湯引きにする華が開いたように綺麗なため、京都では祇園祭りのご馳走として食べられています。骨切りしたハモを照り焼きやフライにしても美味しいです。

調理方法 湯引き(梅肉・酢みそ)・天ぷら・吸い物・フライ・照焼き



## タチウオ

全身鱬が無く、銀箔のような光沢があります。一見、淡白な身に思えますが、脂が乗っており皮付きの薄づくりをネギとポン酢で食べると、皮の歯ごたえと身の甘みがとても美味しいです。

調理方法 刺身(皮つき・皮炙り)・塩焼き・煮付け



## コチ

コチは多種類あり、瀬戸内ではマゴチの他に、ヌメゴチ、メゴチも水揚げされます。身は癖がなく甘みがあるため、お吸い物や塩焼きなど、素材を活かした料理がオススメです。

調理方法 刺身・鍋物・塩焼き・天ぷら・煮付け



## 赤メバル(カサゴ)

瀬戸内に春を告げる魚の1つです。広島県では、「ホゴメバル」と呼ばれ煮付けにすると、メバルに匹敵するほど美味しい魚として、親しまれています。身は脂が乗っている割に身の締まっている白身で、特に瀬戸内産は美味しいです。

調理方法 煮付け・味噌汁・塩焼き・から揚げ



## 赤シタビラメ

広島県の地域名が「アカシタ」「レンチョウ」「ゲンチョウ」と複数あり地元で人気の魚です。漁師さんは、小さい物を一夜干にして食べます。海からの寒風にさらして作る赤シタビラメの干物は、炙って食べると身離れが良く酒の肴にもってこいの一品です。

調理方法 煮付け・から揚げ・バター焼き・ムニエル・塩焼き・干物



## ウマヅラハギ

カワハギの仲間ですが皮を手で簡単にむくことができます。身はやや固めで、身離れの良い魚です。淡泊な味なので、色々な料理に使用されます。冬～春にかけて脂のよくなった肝は特に人気があります。瀬戸内では、カワハギよりもウマヅラハギの方が水揚げがあり、親しまれています。

調理方法 薄造り・煮付け・鍋物・から揚げ・塩焼き



## マナガツオ

カツオの名がついていますが、イボダイの仲間です。身は白身でもちりとした食感の中に旨みがあります。一般的に大型の物が美味しいと好まれ、瀬戸内の夏を代表する高級魚です。

調理方法 塩焼き・西京漬け・刺身・煮付け



## ヒラメ

寒ヒラメと呼ぶように、冬に美味しくなります。淡泊で癖がない白身なので、お刺身でよく食べられています。ヒレを動かすエンガワは脂がのり、コリコリとした食感が人気です。

調理方法 刺身・寿司・煮付け・から揚げ



## スズキ

スズキは出世魚で、広島では、セイゴ→ハネ→スズキと名前が変わります。身は癖がなくあっさりとしているので、色々な料理に使われています。晩秋に産卵期を迎え水揚げが増える為、広島県では馴染みのある魚です。

調理方法 刺身・塩焼き・ムニエル・フライ



## カワハギ

こってりした甘味のある肝が人気で、煮付けや刺身と一緒に食べると絶品です。瀬戸内では、入荷が少ないです。

調理方法 刺身・煮付け・から揚げ





「食べ易さ」のご提案

多様化するお客様のニーズにお応えします

クラハシは、「瀬戸内商材シリーズ」として、拘り抜いた自慢の瀬戸内海原料で加工した簡便性商材を取り扱っております。

市場担当のプロの目利きで選ばれた、瀬戸内で水揚げされた原料のみを使用し、安心安全の体制が完備された加工業者にて加工しております。

消費動向、社会生活の変化を鑑みて、業態別のお客様のニーズに合った「食べ易さ」を重視し、下処理（一次・二次加工）、フィーレ、凍結加工等に対応しております。

※各種商品規格書もございます。ご遠慮なく問い合わせください



かますフィーレ  
「瀬戸内海での本かます原料に拘っています」

瀬戸内で水揚げされた本かます原料のみを使用しており、食べ応えがあります。

癖が無いので、幅広いメニューに活用出来ます。



黒鯛フィーレ  
「真鯛と並ぶ瀬戸内海を代表する黒鯛」

瀬戸内で水揚げされた原料のみを使用。山から流れ込む栄養を食べ育った鯛が豊富にあり、しっかり鯛を食べ美味しく育てております。

白身で食べやすいので幅広いメニューに活用出来ます。



冷凍スズキフィーレ  
「瀬戸内海で水揚げされた出世魚です」

瀬戸内で水揚げされた原料のみを使用。「冬のヒラメ、春の真鯛、夏のスズキ」と言われるように、夏を代表する白身魚。幅広いメニューに活用出来ます。



冷凍殻つき牡蠣  
「3~4月の身入りが一番良い次期限定商品です」

広島県が定めた生食で食べる事が出来る清浄海域原料のみを使用。安心安全で美味しい商品のご提供出来るよう心がけております。

「多様な業態チャンネルだからこそ、価値ある商品を価値通りに」

今や、流通は直接取引が主流となり、大手量販店、外食チェーン様がその主役に。大手量販店では販売計画に基づいて仕入れが行われ、事前の入荷状況を情報として渡し、そこで発注が決まっています。各地の魚市場でもそうした動きに対応していますが、クラハシは1980年頃からその体制を採り、システム構築。「クラハシが商品開発を担当する」「加工や物流も請け負う」といった付加価値提案も行っています。量販店のみならず、外食、海外需要といった多様な販売チャンネルの拡大を第一指針としております。

価値ある商品を価値通り売ることが出来なければ、本当の意味での生産者利益には繋がりません。ここを重視し、あらゆる業態別ニーズ情報を取りそろえて皆様のご要望にお応えしております。

- 中央市場荷受
- 食品卸・問屋
- 産業給食
- ローカル市場荷受
- 市場仲卸
- 学校給食
- 水産加工業
- 外食産業
- 大手量販店
- 練り製品加工業
- 回転寿司チェーン
- 食品スーパー
- 水産珍味加工
- ホテル・レストラン
- 鮮魚小売店

6次化 付加価値商品もご提案

「6次産業支援で良質な水産品を集荷加工しています」

魚は、漁獲される生産者様の手から、皆様の食卓に流れて行きます。昨今、売り手重視の観点から、如何に効率よく【農水品】を売るか、が重視されており、多くの直接取引（生産者と消費者を結ぶ）がビジネスモデル化されています。

6次産業化もその一貫ですが、現実的には生産者は【漁獲すること】が仕事であり、如何に売ることが解り辛く、売り手も【海の中の水産に対する知識が薄いと、このマッチングが容易ではないことがうかがえます。

これらを解消する手立ては、【餅屋】の観点であり、川上と川下をマッチングする能力を持つ我々卸売業者が担うべき重要な仕事といえます。その結果、生産者様自体が少しでもより豊かになる、そんな在り方こそ重要であると思っております。





# 新鮮!天然生マグロ

沖縄県の離島にある伊平屋村漁協が漁獲したマグロは、丁寧一本釣りされ、鮮度が抜群! 絶品極上の味をお確かめ下さい。

# 沖縄離島の宝海



## ● 鮮度抜群、プリプリの赤みが絶品

一本釣りで漁獲されたマグロは、船内で氷漬けされ、直ちに水揚げされます。陸上で「焼け」といわれる身の痛みを防ぐため、鮮度維持の為に管理を施します。

また、マグロはラウンド(原体)のままですと非常に大きく流通コストが高むことから、可食部分にさばき、業態別に必要な部位に解体することで、これらのコスト削減と、何よりもお客様のニーズに合致させることが出来ます。

## ● 「鮮度が良い」とはこういう事

身質はプリプリとした鮮度感あふれる食感と、程良い脂分のハーモニーで、あらゆる用途にご利用いただけます。

冷凍することなく生鮮流通させた鮪の、本物の味を是非ご賞味ください。

# 6次産業化支援

沖縄県離島の鮮度抜群の生マグロをご存知ですか?  
クラハシは6次産業化を支援し、生産者を応援します。

<h3>1次産業 品質維持支援</h3> <p>漁獲から水揚げまで、鮮度管理の技術支援を行います。漁船には、冷却装置を備える他、ナノアイスによる徹底した温度管理を行い、品質向上に努めます。</p>	<h3>2次産業 選別加工支援</h3> <p>高鮮度のマグロを、高鮮度のままチルド流通出来るビジネスモデルを構築します。その為、加工場を整備し、ニーズに応じた食材の提供に努めます。</p>	<h3>3次産業 クラハシ業態別販路</h3> <h4>エリア別業態別販路</h4> <p>6次化は、販路構築が必要不可欠です! エリア別業態別のあらゆるチャンネルに販売する事で、生産者の6次化が円滑に進むよう支援します。</p> <table border="0"> <tr> <td>中央市場得意</td> <td>食品卸・問屋</td> <td>産業給食</td> </tr> <tr> <td>ローカル市場得意</td> <td>市場仲卸</td> <td>学校給食</td> </tr> <tr> <td>水産加工業</td> <td>外食産業</td> <td>大手量販店</td> </tr> <tr> <td>練り製品加工業</td> <td>回転寿司チェーン</td> <td>食品スーパー</td> </tr> <tr> <td>水産冷凍加工</td> <td>ホテル・レストラン</td> <td>鮮魚小売店</td> </tr> </table>	中央市場得意	食品卸・問屋	産業給食	ローカル市場得意	市場仲卸	学校給食	水産加工業	外食産業	大手量販店	練り製品加工業	回転寿司チェーン	食品スーパー	水産冷凍加工	ホテル・レストラン	鮮魚小売店
中央市場得意	食品卸・問屋	産業給食															
ローカル市場得意	市場仲卸	学校給食															
水産加工業	外食産業	大手量販店															
練り製品加工業	回転寿司チェーン	食品スーパー															
水産冷凍加工	ホテル・レストラン	鮮魚小売店															



「てるしの」の島  
伊平屋村  
雄大な自然“てるしのの島”  
伊平屋島

伊平屋島は、沖縄本島北部本部半島から北へ約41kmに位置し、沖縄県最北端の有人島です。てるしの島と呼ばれる美しい離島—沖縄伊平屋村は、琉球王朝の王が誕生した由緒正しい島です。この島の以西には、マグロの漁礁(パヤオ)があり、鮮度良好なマグロが漁獲されています。弊社は、伊平屋村漁協様とこの自然の恵みを【良好な鮮度】を武器としてブランド化し、生鮮のまま流通させる取り組みを実施しています。





株式会社クラハシ

- 本社  
〒721-0942 広島県福山市引野町1丁目1-1  
TEL.084-941-3510 FAX.084-943-4519
- 広島営業所  
〒733-0831 広島県広島市西区草津港1丁目5-35  
TEL.082-276-4301 FAX.082-276-4302
- 四国営業所  
〒768-0040 香川県観音寺市柘田町字干拓丁93-24  
TEL.087-524-8811 FAX.087-524-8812

関連会社



〒905-0703 沖縄県島尻郡伊平屋村字我喜屋217-30  
TEL.098-046-2966 (FAX共通)



〒729-0324 広島県三原市糸崎9丁目4-1  
TEL.0848-68-1755 FAX.0848-68-1756



# 会社概要

## 企業概要

会社名	株式会社クラハシ
URL	http://www.kurahashi.co.jp
所在地	【本社】 広島県福山市引野町一丁目1-1 TEL.084-941-3510 FAX.084-943-4519  【広島営業所】 広島県広島市西区草津港一丁目5-35 2F TEL.084-941-3510 FAX.084-943-4519  【四国営業所】 香川県観音寺市柞田町字干拓丁93-24 エブリー24中四国カンパニー香川ハブセンター2F TEL.0875-24-8811 FAX.0875-24-8812
事業開始	2006年3月23日
営業内容	福山地方卸売市場・水産物荷受(広島県公認) 水産物及び関連食品の卸売・水産加工食品の販売
得意先数	300社
決算期	3月
代表者	代表取締役社長 天野 文男
従業員数	約150人(正社員110人)
資本金	100,000千円
事業場所	福山卸売市場、広島営業所
株主	トライ産業株式会社、株式会社広島魚商 株式会社高延、秀長水産株式会社、 マルケー食品株式会社、株式会社大水
役員構成	代表取締役社長 天野 文男 取締役常務 倉橋 彩子(管理本部長) 取締役 尾崎 貴章(非常勤) 監査役 小野 尊史(非常勤)
顧問弁護士	三谷総合法律事務所 〒720-0034広島県福山市若松町2-13松井ビル2階  弁護士法人 琴平総合法律事務所 〒105-0001東京都港区虎ノ門1丁目14-1 郵政福祉琴平ビル3階
取引先金融機関	中国銀行、しまなみ信用金庫 みずほ銀行、広島銀行
当社特徴	当社は、魚市場を運営する市場事業と水産加工品・冷凍食品などを総合的に取り扱う商事事業とを2つの柱とした総合卸売商社です。  「水産流通の明日を目指す」をモットーに“新商品を開発する”“新しい市場を開発する”“新しい価値を開発する”という視点で、豊かな食文化の創造に貢献しております。

## 営業組織・営業品目

近海活魚、養魚、青物、手繰、太物、近海沿岸魚、一般貝類エビカニ類

凍魚全般、海老全般、海老加工品、パック加工品、すり身サケ・マス類、合物類、魚卵他加工品類

市販用・業務用冷凍食品

広島営業所：太物、鮮魚・冷凍魚全般

## 主要仕入先

マルハニチロ株式会社  
マルケー食品株式会社  
テーブルマーク株式会社  
日本水産株式会社  
トライ株式会社  
株式会社極洋  
株式会社ニチレイ  
秀長水産株式会社  
大冷フーズ株式会社  
タカノブ食品株式会社  
株式会社アクリフーズ  
株式会社ヨンキュウ  
味の素冷凍食品 他

## 主要販売先

福山魚市場の仲卸及び小売買参業者  
業務関係(学校給食、産業給食、他各社)  
西日本各地の魚市場  
外食関係(レストラン、ファーストフードチェーン他各社)  
大手量販店(ナショナルチェーン、リージョナルチェーン各店)  
地域食品問屋各社  
地元量販店(ローカルチェーン各店)  
地域水産養殖業者各社  
西日本各地の加工業者(水産加工、練製品、他各社)