



## 有限会社 川上食品

〒700-0845 岡山県岡山市南区浜野4丁目19-20

TEL:086-263-3279 FAX:086-263-3295

<http://www.kawakamishokuhin.co.jp>

お問い合わせはフリーダイヤルをご利用ください。 ●受付時間 / 9:00~17:00

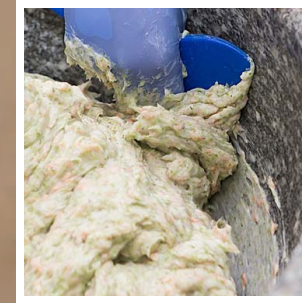
 **0120-633-295**

- ◆ ●賞味期限:D+7 の記載は出荷日を「0」、翌店着日を「1」と数えています。
- ◆ 商品構成、規格、トレー、シールのデザイン等は改良のため予告なく変更することがあります。
- ◆ 産地限定商品は作柄・漁況などにより入手困難になる可能性があります。場合により一時出荷中止となります。
- ◆ 業務用蒸し商品は別途ご案内します。ご請求ください。



平成30年春・夏 商品カタログ





## 石臼を使います。

原料の魚肉を搗り潰す工程で「石臼」を使用しています。「石臼」は熱伝導率が低く質量も大きいのでこの工程で発生する摩擦熱の影響を受けにくいのです。加工中の「すり身」の温度を理想的な11～15℃に保ち品質の低下を抑えてくれます。生食ではコシの強い食感を楽しめ、煮込んでも煮崩れない究極の味わいを求めて手間と時間を惜しまず石臼を使い続けます。



## 手造りで形成します。

形成は職人の手作業です。経験豊富な作業者が、自分の手の感覚ですり身を適量取り分け、そのまま手形成して加熱機（フライヤー・蒸し器・焼成機）に投入するという素朴な方法です。

- できあがりの形の微妙なばらつきが面白い
- 種物の「ごぼう」「にんじん」などが表面からはねておいしそう  
※「玉天」「角平天」など一部のアイテムは機械形成です。
- 種物が大きくても不ぞろいでも形成できる
- 多品種少量生産への対応も容易
- 機械形成では素材が潰れてしまうが、手形成では素材の良さや具材感を生かすことができる



### 昔ながらの石臼を用い、職人の手造りによる良質な練り製品造りにこだわり続けます。

弊社は安全・安心、そしてお客様に美味しいと言っていただける商品を提供する事をモットーに日々経営に取り組んでおります。創業以来『手造り』そのものにこだわり続け今日まで成長してきました。私にとって『川上食品＝手造り』なのです。結果、お客様に手造りの重要性を覚えていただいたと認識しており、今後も変わらず手造りならではの美味しさを継承していきます。

代表取締役 谷田 美貴夫



### 〔会社概要〕

社 名 ● 有限会社川上食品  
 所 在 地 ● 〒700-0845  
 岡山県岡山市南区浜野4丁目19-20  
 代表取締役 ● 谷田 美貴夫  
 従業員数 ● 160人(2017年12月現在)

創 業 ● 1970年4月  
 設 立 ● 1995年4月  
 資 本 金 ● 1300万円  
 事業案内 ● 水産魚肉練り製品  
 (揚げ蒲鉾、蒸し蒲鉾、焼き蒲鉾)

# 手造り屋



# 自慢のこだわりを詰め込んだ 盛り合わせシリーズ

少人数でもバラエティ豊かな品数が楽しめます。  
急なお客様への簡単おつまみにも、もう一品プラスのおかずにも。  
川上食品自慢の“美味しさ”を盛り合わせ！食卓が華やぐこと間違いなし！！



- たまねぎ天
- とうもろこし天
- さつま揚げ
- 豆腐揚げ
- しそ巻
- げそ天
- 枝豆天
- かにかま
- ごぼう天

## 定番人気の晩酌シリーズ。 バラエティに富んだ9品種。

平天・にぎり天を9品詰め合わせました。弊社のベストセラー商品です。

〈盛り合わせ〉晩酌盛

●規格:9個 ●入数:6 ●賞味期限:D+7  
●サイズ:140×175×45



- たまねぎ天
- 豆腐揚げ
- しそ巻
- かにかま
- ごぼうちぎり
- 枝豆ちぎり

## お皿に盛るだけ、 手軽に美味しいおつまみに。

平天・にぎり天・つまみ天を6種詰め合わせのお手軽セットです。

〈盛り合わせ〉彩り晩酌

●規格:6種 ●入数:6 ●賞味期限:D+7  
●サイズ:110×185×35



- たまねぎ天
- さつま揚げ
- 豆腐揚げ
- しそ巻
- かにかま
- ごぼうちぎり
- 焼あごれんこんちぎり

## 旬の食材を盛り込み より美味しくリニューアル。

平天・にぎり天を7種類詰め合わせました。手軽にたくさんの味が楽しめます。

〈盛り合わせ〉ふたりで晩酌(春夏)

●規格:7種 ●入数:6 ●賞味期限:D+7  
●サイズ:140×155×45





# 惣菜

そのまま食べるのが美味しい惣菜シリーズ



枝豆入りれんこん

白だしで下味を付けた『れんこん』2枚で『枝豆』入りのすり身をはさんで揚げています。前年より濃く味付け。

- 規格: 4枚 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



筑前煮

素材の『れんこん』『にんじん』『ごぼう』を筑前煮風に味付けした商品です。

- 規格: 4枚 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



きんぴらごぼう

たっぷりと練り込んだ味付き『ごぼう』の食感と『にんじん』の甘さが楽しめます。

- 規格: 4枚 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



たまねぎ

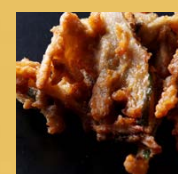
たっぷりと練り込んだ『たまねぎ』と『にんじん』の自然な甘み、練り込んだだしの味が楽しめます。

- 規格: 4枚 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



# ちぎり

そのままおつまみとしてサッと食卓へ



いわしごぼう

『いわし』と『ごぼう』を練り込みちぎり揚げにしました。素材の旨味と食感が楽しめます。

- 規格: 115g ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



ピリ辛ごぼう (パン粉付)

ピリっとしたごぼうちぎりにパン粉をまぶして揚げました。サクサクとした食感が楽しめます。

- 規格: 115g ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



鶏つくね

たっぷりと練り込んだ『鶏ミンチ』のジューシーさと『鶏軟骨』のコリコリした食感が楽しめるちぎりです。

- 規格: 115g ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



焼あごれんこん

『飛び魚』のすり身と『れんこん』を練り込みちぎり焼きにしました。素材の旨味と食感が楽しめます。

- 規格: 115g ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



熟成瀬戸内揚げ

上質なすり身を熟成させました。肉厚ブリブリ食感の揚げ蒲鉾です。

- 規格: 2枚 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35



にぎり天 枝豆・ごぼう

にぎり天の枝豆とごぼうをアソートした商品です。

- 規格: 5本 ●入数: 6 ●賞味期限: D+7
- サイズ: 120×170×35





さつまパン スナック感覚で召し上がっていただける新しい練り物のかたち



コーンマヨ

『とうもろこし』と『マヨネーズ』を練り込み、パンではさみました。お子様に人気の味です。

- 規格:1個 ●入数:12
- 賞味期限:D+6
- サイズ:180×90×40



ポテトチーズ

『じゃがいも』と『ダイスチーズ』を練り込み、パンではさみました。お子様に人気の味です。

- 規格:1個 ●入数:12
- 賞味期限:D+6
- サイズ:180×90×40



外はサクサク、  
中はふわっと  
おつまみやおやつに  
もってこい  
食べ応え満点の一品

焼串 串に刺して食べやすい。おつまみにもおかずにも便利な一品



鶏つくね

たつぷりと練り込んだ『鶏ミンチ』のジューシーさと『鶏軟骨』のコリコリした食感が楽しめます。

- 規格:3本 ●入数:6 ●賞味期限:D+7
- サイズ:120×160×35



豚しょうが

たつぷりと『豚ミンチ』を練り込み、『しょうが』でさっぱりとした味つけにし焼きました。野菜の甘みもたつぷり。

- 規格:3本 ●入数:6 ●賞味期限:D+7
- サイズ:120×160×35



こぼれ 旬の素材をこぼれんばかりに贅沢に使用



枝豆

素材の『枝豆』をこぼれ落ちるほどたつぷりと練り込んだ商品です。

- 規格:4枚 ●入数:6 ●賞味期限:D+7
- サイズ:120×170×35



とうもろこし

素材の『とうもろこし』をこぼれ落ちるほどたつぷりと練り込んだ商品です。

- 規格:4枚 ●入数:6 ●賞味期限:D+7
- サイズ:120×170×35



たけのこ

素材の『たけのこ』をこぼれ落ちるほどたつぷりと練り込んだ商品です。

- 規格:4枚 ●入数:6 ●賞味期限:D+7
- サイズ:120×170×35





# にぎり串

串打ちにして食べやすい、お子さまのおやつにも



## 枝豆

彩り鮮やかな『枝豆』をたっぷりと練り込みました。召し上がりやすく串打ちしています。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



## ごぼう

たっぷり練りこんだ『ごぼう』の食感と『にんじん』の甘さが楽しめます。召し上がりやすく串打ちしています。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



## たこ

ふんだんに練り込んだ『たこ』独特の食感と『キャベツ』の食感が楽しめます。召し上がりやすく串打ちしています。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



## たまねぎ

たっぷり練り込んだ『たまねぎ』と『にんじん』の自然な甘みが楽しめます。召し上がりやすく串打ちしています。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



## コーンマヨ

『とうもろこし』と『マヨネーズ』を練り込みました。お子様に人気の味です。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



## ポテトチーズ

『じゃがいも』と『ダイスチーズ』を練りこみました。お子様に人気の味です。

- 規格:1本 ●入数:20
- 賞味期限:D+7
- サイズ:250×45×30



# にぎり天

弊社こだわりの職人がつくるにぎり天シリーズ

●規格:1(本・個) ●入数:10 ●賞味期限:D+7 ●サイズ:265×190×60



## ごぼう

たっぷり練り込んだ『ごぼう』の食感と『にんじん』の甘さを楽しめます。



## いか

『いか』のやわらかな食感と『たまねぎ』の甘みが楽しめます。



## たこ

ふんだんに練り込んだ『たこ』独特の食感と『キャベツ』の食感が楽しめます。



## うずら玉子

『うずら玉子』を『たまねぎ』『にんじん』入りのすり身に埋め込んでいます。



## たまねぎ

たっぷり練り込んだ『たまねぎ』と『にんじん』の自然な甘みが楽しめます。



## 枝豆

たっぷり練り込まれた『枝豆』の色合いと食感が楽しめます。



## しょうが

『紅しょうが』の鮮やかな色合いとさっぱりとした風味が楽しめる白仕上げのにぎり天です。

