

(フリガナ)	ヒサミ/ハシコ【シク】		
商品名	ひさみのへしこ【至福】		
(フリガナ)	カブシキカイシャ シークラフト	(フリガナ)	カブシキカイシャ シークラフト <small>所在地都道府県名</small>
エントリー事業者名	株式会社SEACRAFT	製造者名	株式会社SEACRAFT 京都府
(フリガナ)	イマデ タツル	役職	代表取締役
代表者	今出 龍		

商品写真	一括表示
------	------





株式会社  
**SEACRAFT**

**HISAMI KYOTO**

京都府京丹後市丹後町間人 1820  
TLE 0772-75-8080  
<https://hisami-kyoto.jp/>




品名	鰯へしこの浅漬け
原材料名	鰯(ノルウェー産)、米ぬか、食塩、唐辛子
内容量	片身 2枚
賞味期限	外箱裏面の右下に記載
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
製造者	〒627-0201 京都府京丹後市丹後町間人 1820 ㈱ SEACRAFT TEL 0772-75-8080

栄養成分表示(100gあたり)

エネルギー	323kcal
たんぱく質	15.9g
脂質	27.2g
炭水化物	3.6g
食塩相当量	4.2g

この表示値は目安です。



4 571593 780014

## -生産者コメント-

項目	記入欄
商品名	ひさみのへしこ【至福】
使用方法	焼き魚、おにぎり、お茶漬け、パスタ、サラダにご利用ください。
付加価値	従来のへしこに比べ、浅漬け製法で作っている為、塩分が半分に抑えられ食べやすいへしこです。嫌な匂いや塩っ辛さがなく、多くの方のへしこの概念を変えてきたへしこの浅漬け。日本伝統の発酵熟成魚を、現代人の食の嗜好に合わせ製法を研究。塩味と糠臭さを極限まで抑えることで、旨味を最大限に引き出しています。
販売実績	年間 3万個
原料の特徴	脂ののったノルウェー産の鯖を使用し、丹後コシヒカリの米糠で漬けた浅漬けへしこ。
品質	賞味期限:90日 流通温度帯:要冷蔵
栄養	青魚にはEPAやDHAが含まれております。
規格	商品サイズ:真空袋
生産力	月間:2500個
開発力	へしこの概念を変える商品づくりをしています。
ケアー	納品時に不良品があった場合は、交換いたします。
歴史	70年の伝統の味
繋がり	丹後の米糠を使っています。
コストパフォーマンス	検討します。
企業メリット	HISAMIの伝統的な浅漬け製法で作るひさみのへしこを使っていただくことで、お客様に驚きと満足感を与えることができます。
消費者メリット	ご飯のお供に大人気。 進物として最適。
将来性	これまでへしこが苦手だった方にも受け入れられてきたので、海外も視野に入れて販売しています。
社会貢献	現地雇用しております。