

水産加工の昔と今 まるだいい佐藤水産の取組み

商号 佐藤水産株式会社

設立 昭和23年10月

資本金 6000万円

本社所 北海道札幌市中央区宮の森3条1丁目5-46

従業員 約321人(2017年5月期)

売上高 約68億円(2017年5月期)

代表者 代表取締役社長 杉野 剛司

事業内容 高品質海産物製造販売(直販店の運営、インターネット販売、卸売)

関連会社 佐藤水産鮭(株)・佐藤水産レストラン(株)・(株)リカーショップサトウ

佐藤水産直営店のご案内

佐藤水産の商品は、直営8店舗と通信販売でお買い求めいただけます。
※営業時間は変更となる場合があります。



本店

札幌市中央区北4条西3丁目 ☎ 0120-310-643

営業時間 6月～12月 09:00～20:00(年末・年始は短縮営業になります)
1月～5月 09:00～19:00(年末・年始は短縮営業になります)



市場店

札幌市中央区北11条西21丁目

札幌市中央卸売市場外市場 ☎ 0120-025-625

営業時間 6月～12月 07:00～16:30(年末・年始は短縮営業になります)
1月～5月 07:00～16:00(年末・年始は短縮営業になります)



サーモンファクトリー店

石狩市新港東1丁目 ☎ 0120-625-090

営業時間 4月～12月 10:00～18:00(年末・年始は短縮営業になります)
1月～3月 10:00～17:00(年末・年始は短縮営業になります)



札幌三越店

札幌市中央区南1条西3丁目 札幌三越B1

TEL 011-261-1182

営業時間 10:00～19:30



宮の森店

札幌市中央区宮の森3条1丁目5-46 ☎ 0120-181-789

営業時間 5月～12月 09:30～19:30(年末・年始は短縮営業になります)
1月～4月 09:30～18:30(年末・年始は短縮営業になります)



丸井今井店

札幌市中央区南1条西2丁目 丸井今井B1

TEL 011-205-2154

営業時間 10:00～19:30



羊ヶ丘通り店

札幌市豊平区西岡4条3丁目6-25 ☎ 0120-310-875

営業時間 5月～12月 10:00～19:00(年末・年始は短縮営業になります)
1月～4月 10:00～18:00(年末・年始は短縮営業になります)



新千歳空港店

千歳市美々 新千歳空港ターミナルビル2F

TEL 0123-46-5826

営業時間 07:00～20:00



直営店舗案内

直営店舗案内

施設紹介



上空から見た佐藤水産サーモンファクトリー製造拠点全景



水揚げされた鮭の下処理や魚卵の加工などを行っているサーモンファクトリー第二工場。冷蔵庫と隣接し、切り身などの加工品を製造しています。第一工場と同様にISO 22000:2005(魚肉練り製品、鮭フレーク、鮭切身の製造)を取得し、安全で安心な製品づくりを心掛けています。



高度加工工場のサーモンファクトリー第一工場。ISO 22000:2005(魚肉練り製品、鮭フレーク、鮭切身の製造)を取得した厳しい衛生管理基準の下、フレークや魚肉練り製品といった加工品を製造しています。

施設紹介

石狩 サーモン ファクトリー

佐藤水産の
想いが詰まった、
工場、店舗、レストランを
併設する
鮭の魅力発信拠点です。

人が毎日口に入れる食品は、美味しさだけでなく、安全・安心であることも大切です。わたしたち佐藤水産は、食品メーカーとしての責任を胸に、高く厳しいハードルを設けて、常に油断や過信を自ら戒めています。石狩にあるサーモンファクトリー第一・第二工場は、国際食品安全マネジメントシステム「ISO 22000:2005(魚肉練り製品、鮭フレーク、鮭切身の製造)」を取得。徹底した衛生管理により、食の安全を確保し、皆さまに高品質な商品をお届けします。

佐藤水産の主な自社製造製品

新巻鮭	熟成新巻鮭	山漬	雪中熟成新巻鮭	寒塩引	北洋紅鮭		
魚卵	筋子 数の子	一口筋子 お刺身数の子	一口筋子明太 数の子醤油漬	一口筋子醤油	いくら	いくら醤油漬	イクラ明太
切身	熟成新巻 紅鮭粕漬	紅鮭熟成 紅鮭味噌漬	北洋紅鮭 鮭糀漬	鮭粕漬 紅鮭糀漬	鮭味噌漬 キング糀漬	鮭糀漬 ぎんだら糀漬	
生珍味	石狩味 鮭わさび漬 サーモンオリーブ	ルイベ漬 一口数の子松前 三宝漬	にしん切込 ごく旨塩辛 氷頭レモン	若衆漬 いかピリ辛和え	いか塩辛 松前漬	吟匠塩辛 いか明太	いか白作り
漬物	紅鮭いずし にしん糠漬	秋鮭いずし ほっけ糠漬	ほっけいずし さば糠漬	にしんいずし さんま糠漬	はたはたいずし	にしん漬	はさみ漬
昆布巻	紅鮭昆布巻	身欠昆布巻	たらこ昆布巻	ししゃも昆布巻			
フレーク	鮭荒ほぐし	紅鮭荒ほぐし	魚醤フレーク	熟成鮭荒ほぐし	鮭ちりめん	炙りかにフレーク	数の子しぐれ
燻製	ソフトサーモン さーもんちっぷ 鮭熱燻製	ロッキーサーモン ちっぷガーリック味 にしん熱燻製	ロッキー明太 はらすみりん干 さば熱燻製	スティックサーモン にしんスモーク さんま熱燻製	スティック明太 帆立黒干し 白子燻製	鮭とば 一口サーモン燻製 サーモンジャーキ	スティックスライス 鮭サラミ風
ロール	サーモンロール	チーズロール	帆立入ロール	かに巻ロール	昆布チーズロール		
かまぼこ	熊笹かまぼこ（鮭）	熊笹かまぼこ（えび）	熊笹かまぼこ（帆立）	熊笹かまぼこ（かに）	熊笹かまぼこ（うに）		
ハム・ソー	サーモンソーセージ	ブラックソーセージ	鮭ウィンナー	鮭フランク	鮭ハム	サーモンローフ	
缶詰	秋鮭水煮	時鮭水煮					
チーズ加工品	鮭パテ	かにパテ	帆立パテ	ジャロツン			
やわらか煮	さば味噌煮 にしん醤油煮	さんま醤油煮 たこ醤油煮	さんま蒲焼 つぶ醤油煮	さんま明太	カスベ醤油煮		
焼切り身	熟成鮭	熟成紅鮭	昆布入醤油味	塩レモン味	西京味噌味		
その他	かにゼリー寄 さけっぴ	帆立ゼリー寄 ほたっぴ	うにゼリー寄 鮭のアヒージョ	えびゼリー寄	昆布くずもち	北寄せし	鮭醤油

一本一本丁寧に「逆さ塩」をします。
これは、鱗の逆向きから塩を擦り込む技法で、塩が身の脂にじっくり浸透しやすくなります。
魚の大きさに見合った分の天然塩をじっくり擦り込む。
代々伝わるこだわりの技です。







佐藤水産



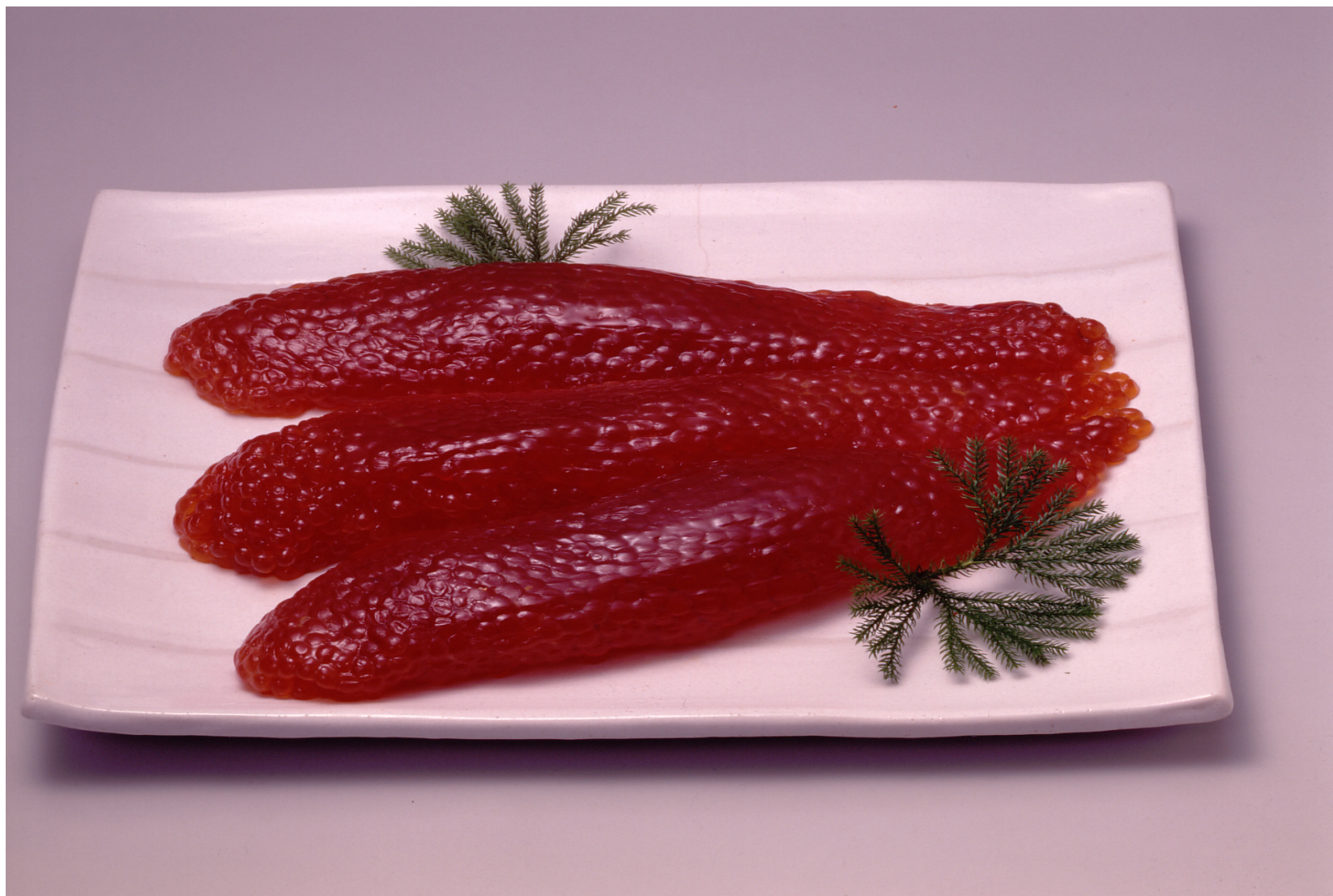
佐藤水産



佐藤水産





























佐藤水産



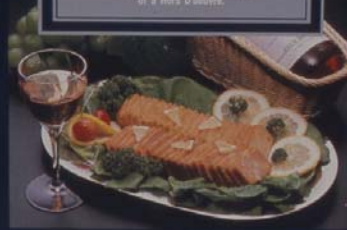






Hors d'oeuvre

We're serving the best taste
of a Hors d'oeuvre.



Salmon
Ham
Hors-d'oeuvre



Salmon
Ham
Hors-d'oeuvre



要
冷

サーモンハム
(魚肉ハム)



要
冷

サーモンハム
(魚肉ハム)







佐藤水産

HOKKAIDO SEA FOOD HAM SET

*The pleasure of high quality-taste
from Hokkaido.*



SALMON HAM

*The pleasure of high quality-taste
from Hokkaido.*

鮭ハム

MARUDAI SATOU SUIKAN CO., LTD.

SCALLOP HAM

帆立ハム

SALMON HAM

*The pleasure of high quality-taste
from Hokkaido.*

鮭ハム

MARUDAI SATOU SUIKAN CO., LTD.



佐藤水産



佐藤水産

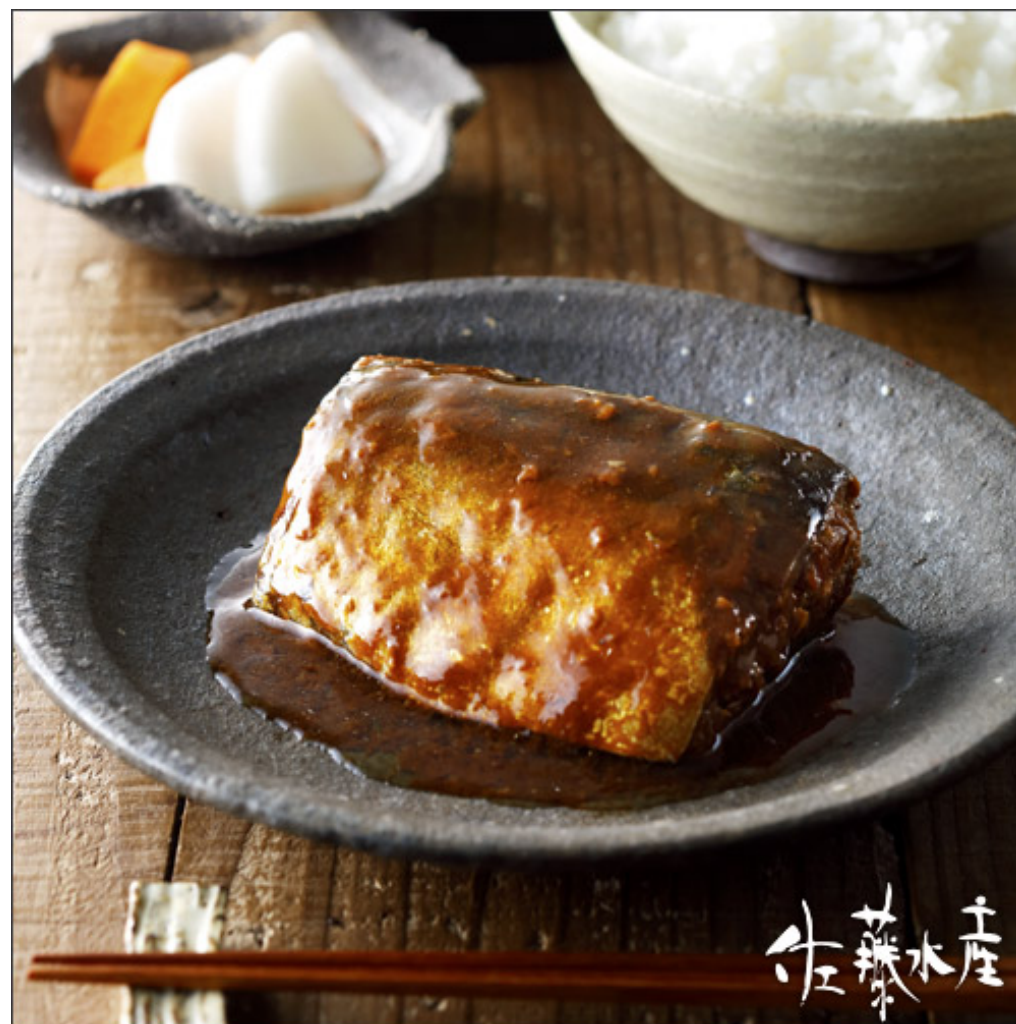


佐藤水産



佐藤水産







佐藤水産



佐藤水産



調理
済み

そのままでももちろん、
電子レンジで温めても美味しく
お召し上がりいただけます。



塩しし

佐藤水産の
鮭焼切身

そのまま食べられる焼き鮭です。

佐藤水産



調理
済み

そのままでももちろん、
電子レンジで温めても美味しく
お召し上がりいただけます。



熟成
新巻鮭

佐藤水産の
鮭焼切身

そのまま食べられる焼き鮭です。

佐藤水産

レンジ対応



佐藤水産

