Items



創業天明二年 鰹節廛





乾逸品は、鰹節の中でも最上級品と言われている『本枯節』を主原料としております。

当社の本枯節は、約半年の年月をかけて4番カビ付けまで施してあります。

カビ付けを繰り返すことにより、鰹節内部の余計な水分や脂肪分が減少されますので、

だし汁の透明度は高まり、魚特有の生臭さがほとんど気にならなくなります。

老舗鰹節店伝統の技で、素材が持つ本来の風味や旨味を損なわないよう製造しております。



商品コード No. 6321

乾逸品 日本のだし 本枯節 7g×6P

- ●商品サイズ·重量 145×140×40mm 51g
- ●段ボールサイズ·重量 360×240×191mm 1307g
- ●c/s入数20
- ●荷姿2

原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造)
形 態	だしパック
賞味期限	365日
上代(税別)	¥590

JAN=-F 4904635063217



商品コード No. 6322

乾逸品 日本のだし 本枯節・枯さば節 7g×6P

- ●商品サイズ·重量 145×140×40mm 51g
- ●段ボールサイズ·重量 360×240×191mm 1307g
- ●c/s入数20
- ●荷姿2

原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造)、 さばのかれぶし(国内製造)
形 態	だしパック
賞味期限	365日
上代(税別)	¥590

JANコード 4904635063224



商品コード No. 6323

乾逸品 日本のだし 本枯節・昆布 7g×6P

- ●商品サイズ·重量 145×140×40mm 51g
- ●段ボールサイズ·重量 360×240×191mm 1307g
- ●c/s入数20
- ●荷姿2

原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造)、 昆布(北海道製造)
形 態	だしパック
賞味期限	365日
上代(税別)	¥590

JANコード 4904635063231

乾逸品 日本のだし 本枯節

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm 9g
- ●段ボールサイズ·重量 580×420×456mm 10254g
- ●c/s入数1000
- ●荷姿1



原材料	かつおのかれぶし	(鹿児島県製造)
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	オープン価格

JAN⊐-ド 4904635063446

商品コード No. 6351

乾逸品 日本のだし 本枯節 30P

- ●商品サイズ·重量 332×220×80mm 303g
- ●段ボールサイズ·重量 456×376×197mm 3615g
- ●c/s入数10
- ●荷姿2



原材料	かつおのかれぶし	(鹿児島県製造)
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥2,400

JANコード 4904635063514

商品コード No. 6355

乾逸品 日本のだし 本枯節 30P箱入

- ●商品サイズ·重量 335×200×105mm 473g
- ●段ボールサイズ·重量 571×432×355mm 5570g
- ●c/s入数10
- ●荷姿1



原材料	かつおのかれぶし	(鹿児島県製造)
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥2,700

JANコード 4904635063552

商品コード No. 6350

乾逸品 日本のだし 本枯節・枯さば節

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm
- ●段ボールサイズ·重量 580×420×456mm 10254g
- ●c/s入数1000
- ●荷姿1



原本	才料	かつおのかれぶし さばのかれぶし((鹿児島県製造)、 国内製造)
形	態	だしパック	上代(税別)
賞味	期限	365⊟	オープン価格

JANコード 4904635063507

商品コード No. 6352

乾逸品 日本のだし 本枯節・枯さば節

- ●商品サイズ·重量 332×220×80mm 303g
- ●段ボールサイズ·重量 456×376×197mm 3615g
- ●c/s入数10
- ●荷姿2



かつおのかれぶし さばのかれぶし(/(鹿児島県製造)、 (国内製造)
だしパック	上代(税別)
365⊟	¥2,400
	だしパック

JANコード 4904635063521

商品コード No. 6354

乾逸品 日本のだし 本枯節・枯さば節

30P箱入

- ●商品サイズ·重量 335×200×105mm 473g
- ●段ボールサイズ·重量 571×432×355mm 5570g
- ●c/s入数10
- ●荷姿1



原札	才料	かつおのかれぶし さばのかれぶし(/(鹿児島県製造)、 (国内製造)
形	態	だしパック	上代(税別)
賞味	期限	365⊟	¥2,700

JANコード 4904635063545

商品コード No. 6347

乾逸品 日本のだし 本枯節·昆布

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm
- ●段ボールサイズ·重量 580×420×456mm 10254g
- ●c/s入数1000
- ●荷姿1



原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造) 昆布(北海道製造)	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	オープン価格

JANコード 4904635063477

商品コード No. 6353

乾逸品 日本のだし 本枯節·昆布

30P

- ●商品サイズ·重量 332×220×80mm 303g
- ●段ボールサイズ·重量 456×376×197mm 3615g
- ●c/s入数10
- ●荷姿2



原材料	かつおのかれぶし 昆布(北海道製造	(鹿児島県製造)、 き)
形態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥2,400

JANコード 4904635063538

商品コード No. 6356

乾逸品 日本のだし

本枯節·昆布 30P箱入

●商品サイズ·重量 335×200×105mm 473g

●段ボールサイズ·重量 571×432×355mm 5570g

●c/s入数10

●荷姿1



原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造)、 昆布(北海道製造)	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥2,700



本枯節 2g×6P

- ●商品サイズ·重量 300×120×35mm 30g
- ●段ボールサイズ·重量 380×285×120mm 593g
- ●c/s入数10
- ●荷姿6

原材料	かつおのかれぶし (鹿児島県製造)
形態	薄削り
賞味期限	365日
上代(税別)	¥280

JANコード 4904635061053



商品コード No. 7342

鰹そぼろ 7g×3P

- ●商品サイズ·重量 180×130×40mm 30g
- ●段ボールサイズ·重量 320×250×156mm 902g
- ●c/s入数20 ●荷姿4

原材料	醤油(国内製造)、 鰹節、砂糖、還元水飴、 胡麻、醸造酢
形 態	佃煮ふりかけ
賞味期限	420日
上代(税別)	¥250

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635073421



商品コード No. 6141

本枯節糸削り 血合抜き 2g×6P

- ●商品サイズ・重量 300×120×35mm 29g
- ●段ボールサイズ·重量 380×285×120mm 574g
- ●c/s入数10
- ●荷姿6

原材料	かつおのかれぶし (鹿児島県製造)
形 態	糸削り
賞味期限	365日
上代(税別)	¥350

JANコード 4904635061411



商品コード No. 7343

鮪そぼろ 7g×3P

- ●商品サイズ·重量
- 180×130×40mm 30g ●段ボールサイズ·重量
- 320×250×156mm 902g
- ●c/s入数20
- ●荷姿4

原材料	醤油(国内製造)、 鮪節、砂糖、還元水飴、 胡麻、醸造酢
形 態	佃煮ふりかけ
賞味期限	420日
上代(税別)	¥270

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635073438



まぐろ糸削り 血合抜き 2g×6P

- ●商品サイズ·重量 300×120×35mm 29g
- ●段ボールサイズ·重量 380×285×120mm 574g
- ●c/s入数10
- ●荷姿6

原材料	まぐろのふし (国内製造)
形 態	糸削り
賞味期限	365⊟
上代(税別)	¥370





鹿児島産 包装本節 男節 1本

- ●商品サイズ·重量 380×120×40mm 231g
- ●段ボールサイズ·重量 306×256×120mm 2514g
- ●c/s入数10 ●荷姿4

原材料	かつおのが	いれぶし 製造)
形 態	本節	上代(税別)
賞味期限	365日	¥1,800

JANコード 4904635010518



商品コード No.1054

鹿児島産 包装本節 女節 1本

- ●商品サイズ·重量 380×120×40mm 201g
- ●段ボールサイズ·重量
- 306×256×120mm 2214g ●c/s入数10 ●荷姿4

原标	材料	かつおのな	
形	態	本節	上代(税別)
賞味	期限	365日	¥1,600

JAN⊐-F 4904635010549



商品コード No. 1215

KO-200(本節·かつお節削り器セット)

- ●商品サイズ·重量 270×190×125mm 1917g
- ●段ボールサイズ·重量 656×371×266mm 12338g
- ●c/s入数6 ●荷姿1

内容量	鹿児島県産 包装本節男節 1本、 鹿児島県産 包装本節女節 1本、 かつお節削り器・富士 1台
賞味期限	365日
上代(税別)	¥12,000

JANコード 4904635012154



商品コード No. 4188

かつお節削り器・富士

●商品サイズ·重量

255×105×115mm 1184g

●刃

JIS規格 炭素工具鋼

●塗装

ウレタン、ラッカー着色

●材質

本体:南洋材

底:合板

引出し周り:アガチス材又は桐材

引出し底:合板

●上代(税別)

¥8,000



老舗鰹節屋の和風だし 6g×15P

●商品サイズ·重量 215×120×50mm 101g ●段ボールサイズ·重量

360×240×191mm 2313g

●C/S人数2U ●何姿2				
原材	料	むろあじの かつおのふし(国	(国内製造)、 ふし、 内製造)、いわし煮干、 製造)、酵母エキス	
形	態	だしパック	上代(税別)	
賞味其	朋限	365日	¥550	

JANコード 4904635050163



商品コード No. 5017

老舗鰹節屋の和風だし 焼きあご入り 6g×15P

●商品サイズ・重量

215×120×50mm 101g

●段ボールサイズ·重量

360×240×191mm 2313g

●c/s入数20 ●荷姿2

原材料	かつおのふし(鹿児島県製造 とびうお(焼きあご)、食り 酵母エキス、醤油粉末	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥650

アレルゲン:小麦

JANコード 4904635050170



商品コード No. 5078

老舗鰹節屋の和風だし いりこ入り 6g×15P

●商品サイズ·重量 215×120×50mm 101g

●段ボールサイズ·重量 360×240×191mm 2313g

●6/5八数20 ●何安2			
原材料	いわし煮干(国内製造)、かつおのかれば (鹿児島県製造)、食塩、酵母エキ: 椎茸粉(国内製造)、昆布パウダー、醤油		
形 態	だしパック	上代(税別)	
賞味期限	365日	¥650	

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635050781



商品コード No. 5201

老舗鰹節屋の だしパック フg×10P

●商品サイズ·重量

242×150×45mm 85g

●段ボールサイズ·重量

340×284×240mm 2186g

●c/s入数20 ●荷姿2

原材	料	かつおのふし(国内製造)、昆布とびうお(焼きあご)、 さばのふし、椎茸粉(国内製造	
形	態	だしパック	上代(税別)
賞味期	朋限	365⊟	¥550

JANコード 4904635052013

オリジナルだしパック、 作りませんか?

製造lot目安(小売用)/包装:小売形態袋詰



1包 6gとした場合



【経済ロット】 1.000袋~



【経済ロット】 600袋~





※画像はイメージです

商品コード No. 4007

食塩·化学調味料 無添加かつおだし 50g

- 195×100×40mm 56g
- ●c/s入数20 ●荷姿2



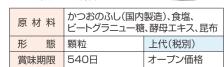
原材料	かつおのふし(国内製造)、砂糖、 酵母エキス、昆布パウダー、でん粉	
形 態	顆粒	上代(税別)
賞味期限	540日	¥530

JANコード 4904635040072

商品コード No. 4016 化学調味料

無添加かつおだし 500g

- ●商品サイズ·重量 265×160×80mm 513g
- ●段ボールサイズ·重量 441×306×259mm 10667g
- ●c/s入数20 ●荷姿1



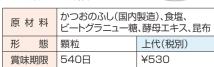
JAN = - F 4904635040164

商品コード No. 4005 化学調味料 無添加かつおだし

●商品サイズ·重量 195×100×40mm 86g

80g

- ●段ボールサイズ·重量 342×208×123mm 1952g
- ●c/s入数20 ●荷姿2





本枯節 2g×30P

- ●商品サイズ·重量 345×220×55mm 145g ●段ボールサイズ·重量
- 605×330×262mm 2161g
- ●c/s入数10 ●荷姿2

原 材 料 かつおのかれぶし		(鹿児島県製造)
形 態	薄削り	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥1,300

JANU-K 4904635061060



商品コード No. 6094

本枯節 2g×30P箱入

- ●商品サイズ·重量 335×200×105mm 315g
- ●段ボールサイズ·重量
- 571×432×355mm 3994g ●c/s入数10 ●荷姿1

原材料	かつおのかれぶし(鹿児島県製造)	
形 態	薄削り	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥1,600

.IAN⊐-F 4904635060940



商品コード No.7344

鰹そぼろ 7g×30P

- ●商品サイズ·重量 332×220×80mm 287g
- ●段ボールサイズ·重量
- 605×330×262mm 3586g
- ●c/s λ 数 1 0 ●荷姿2

	原材料還元水飴、古		醤油(国内製造)、鰹節、砂糖、 還元水飴、胡麻、醸造酢	
			佃煮ふりかけ	上代(税別)
	賞味	期限	420日	¥2,200

アレルゲン:小麦

JANコード 4904635073445



商品⊐ード No.7345

鰹そぼろ 7g×30P箱入

- ●商品サイズ·重量 335×200×105mm 457g
- ●段ボールサイズ·重量
- 571×432×355mm 5419g
- ●c/s入数10 ●荷姿1

原材料	醤油(国内製造 還元水飴、胡麻)、鰹節、砂糖、 、醸造酢
形 態	佃煮ふりかけ	上代(税別)
賞味期限	420日	¥2,500

アレルゲン:小麦

JANコード 4904635073452



商品コード No. 5074

老舗鰹節屋の和風だし 6g×30P

- ●商品サイズ·重量
- 332×220×80mm 271g

365H

●段ボールサイズ·重量 456×376×197mm 3294g さばのふし(国内製造)、むろあじのふし、 かつおのふし(国内製造)、いわし煮干、 椎茸粉(国内製造)、酵母エキス 原材料 形 態 だしパック 上代(税別)

●c/s入数10

●荷姿2

¥1.500

JANコード 4904635050743



商品コード No. 5075

老舗鰹節屋の和風だし 6g×30P箱入

- ●商品サイズ·重量
- ●c/s入数10 335×200×105mm 441g ●荷姿1
- ●段ボールサイズ·重量 571×432×355mm 5257g

原材料	さばのふし(国内製造)、むろあじのふし、 かつおのふし(国内製造)、いわし煮干、 椎茸粉(国内製造)、酵母エキス	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365日	¥1,800

JAN3-F 4904635050750



商品コード No. 5076

老舗鰹節屋の和風だし 焼きあご入り 6g×30P

●商品サイズ·重量

賞味期限

- ●c/s入数10 332×220×80mm 271g ●荷姿2
- ●段ボールサイズ·重量
- 456×376×197mm 3294g

原材料	かつおのふし(鹿児島県製造)、とびうお (焼きあご)、食塩、酵母エキス、粉末醤油	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥1,800

__ アレルゲン:小麦

JANコード 4904635050767



商品コード No. 5077

老舗鰹節屋の和風だし 焼きあご入り 6g×30P箱入

- ●商品サイズ·重量
- 335×200×105mm 441g
- ●段ボールサイズ·重量

571×432×355mm 5257g

原材料	かつおのふし(鹿児島県製造)、とびうお (焼きあご)、食塩、酵母エキス、粉末醤油	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365日	¥2,100

●c/s入数10

●c/s入数10 ●荷姿1

_ アレルゲン:小麦

JANコード 4904635050774



商品コード No. 5072

老舗鰹節屋の和風だし いりこ入り 6g×30P

- ●商品サイズ·重量 332×220×80mm 271g
- ●c/s入数10 ●荷姿2
- ●段ボールサイズ·重量
- 456×376×197mm 3294g

原材料	いわし煮干(国内製造)、かつおのかれぶし (鹿児島県製造)、食塩、酵母エキス、 椎茸粉(国内製造)、昆布パウダー、醤油粉末	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	¥1,800

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635050729



商品コード No. 5079

老舗鰹節屋の和風だし いりこ入り 6g×30P箱入

- ●商品サイズ·重量 335×200×105mm 441g
- ●段ボールサイズ·重量
- 571×432×355mm 5257g

原材	料	いわし煮干(国内製造 (鹿児島県製造)、食場 椎茸粉(国内製造)、昆	
形	態	だしパック	上代(税別)
賞味期限		365⊟	¥2,100

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635050798



本枯節 かつおパック 2g

- ●商品サイズ·重量 130×95×10mm 4g
- ●段ボールサイズ·重量 580×420×456mm 5264g
- ●c/s入数1000 ●荷姿1

原材料		かつおのかれぶし (鹿児島県製造)	
形	態	薄削り	上代(税別)
賞味期限		365⊟	オープン価格

JANコード 4904635061008





商品コード No. 7332

鰹そぼろ 7g

- ●商品サイズ·重量 120×95×8mm 9g
- ●段ボールサイズ·重量 485×365×300mm 4920g
- ●c/s入数500 ●荷姿1

原相	才料	醤油(国内砂糖、還元酸造酢	製造)、鰹節、 水飴、胡麻、
形	態	佃煮ふりかけ	上代(税別)
賞味	期限	420日	オープン価格

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635073322



商品コード No. 7322

鮪そぼろ 7g

- ●商品サイズ·重量 120×95×8mm 9g
- ●段ボールサイズ·重量
- 485×365×300mm 4920g
- ●c/s入数500 ●荷姿1

原材料	醤油(国内製造)、鮪節、砂糖、還元水飴、胡麻、 醸造酢	
形 態	佃煮ふりかけ	上代(税別)
賞味期限	420日	オープン価格

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635073223



商品コード No. 5073

老舗鰹節屋の和風だし 6g

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm 8g
- ●段ボールサイズ·重量 580×420×456mm 9184g
- ●c/s入数1000 ●荷姿1

原材料	さばのふし(国内製造)、 むろあじのふし、 かつおのふし(国内製造)、 いわし煮干、椎茸粉 (国内製造)、酵母エキス	
形 態	だしパック	上代(税別)
賞味期限	365⊟	オープン価格

JANコード 4904635050736



商品コード No. 5070

老舗鰹節屋の和風だし 焼きあご入り 6g

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm 8g
- ●段ボールサイズ·重量
- 580×420×456mm 9184g
- ●c/s入数1000 ●荷姿1

原札	才料	かつおのふし(鹿児島県製造)、 とびうお(焼きあご)、食塩、 酵母エキス、粉末醤油	
形	態	だしパック	上代(税別)
當味期限		365H	オープン価格

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635050705



商品コード No. 5071

老舗鰹節屋の和風だし いりこ入り 6g

- ●商品サイズ·重量 120×100×10mm 8g
- ●段ボールサイズ·重量
- 580×420×456mm 9184g ●c/c λ 数1000 ●荷次1

●6/5/(数1000 ●何安1			
原材料	いわし煮干(国内製造)、 かつおのかれぶし(鹿児島県製造)、 食塩、酵母エキス、椎茸粉(国内製造)、 昆布パウダー、醤油粉末		
形 態	だしパック	上代(税別)	
賞味期限	365⊟	オープン価格	

アレルゲン:小麦 JANコード 4904635050712



のり茶漬け 5g

- ●商品サイズ·重量
- 110×90×5mm 7g
- ●段ボールサイズ·重量
- 556×379×389mm 7916g
- ●c/s入数1000 ●荷姿1

原材料	食塩(国内製造)、あられ、砂糖、味付わかめ (わかめ、砂糖、食塩、魚介エキス)、のり、 しょうゆ、コーンスターチ、かつお節粉末、 小麦粉、抹茶、魚介エキス調味料、 麦芽糖、酵母エキス、昆布粉/調味料 (アミノ酸等)、加工でん粉	
形 態	粉末	上代(税別)
賞味期限	540日	オープン価格

____ アレルゲン:小麦

JAN3-F 4904635075838



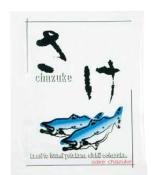
商品コード No. **7584**

うめ茶漬け 5g

- ●商品サイズ·重量
- 110×90×5mm 7g ●段ボールサイズ·重量
- 556×379×389mm 7916g
- ●c/s入数1000 ●荷姿1

原材料	拉	食塩(国内製造)、味付しそ(しそ、食塩、砂糖、還元水飴、デキストリン、梅酢)、あられ、砂糖、乳糖、味付わかめ、のり、小麦粉、コーンスターチ、梅干ペースト、魚介エキス馴珠科、抹茶、しようゆ、昆布粉/駒珠科(アミノ酸等)、酸味料、着色料(紅麹、カラメル)	
形!	態	粉末	上代(税別)
常味期間	很	540FI	オープン価格

アレルゲン:小麦·乳 JANコード 4904635075845



商品コード No. 7585

さけ茶漬け 5g

- ●商品サイズ·重量 110×90×5mm 7g
- ●段ボールサイズ·重量 556×379×389mm 7916g

●C/S人数 I UUU ●何妥 I			
原材料	食塩(国内製造)、あられ、味付さけフレーク (さけ、食塩、砂糖、乳糖)、砂糖、味付わかめ (わかめ、砂糖、食塩、魚介エキス)、のり、乳糖、 はみかから節熱、カニークスターチ、排茶、小麦粉、 場介エキス調味料、昆布粉、酵母エキス/ 調味料 (アミ/酸等)、熱化飲止剤(ビタミンド) ベニコかど色素		
形 態	粉末	上代(税別)	
賞味期限	540日	オープン価格	

アレルゲン:小麦・乳 JANコード 4904635075852



商品コード No. 7586

わさび茶漬け 5g

- ●商品サイズ·重量
- 110×90×5mm 7g
- ●段ボールサイズ·重量
- 556×379×389mm 7916g ●c/s入数1000 ●荷姿1

原材	料	食塩(国内製造)、あられ、わさび顆粒(食塩 乳糖、砂糖、でん粉、西洋わさび粉末、抹茶)、 砂糖、乳糖、のり、味付かかり、味付わさび茎、 魚介エキス調味料、抹茶、しょう面料、 昆布粉が調味料(アミン酸等)、香料、 着色料(紅花黄、クチナン、カラメル)	
形	態	粉末	上代(税別)
賞味	胡限	540日	オープン価格

アレルゲン:小麦・乳 JANコード 4904635075869

原料処理室



殺菌器 (クッカー)

本枯節 荒本節

洗機(ガラカケ)



ミニパック製造室





刃の調整



ミニパック充填室



だしパック室



全体図



X線探知機



目視検品



製造商品の一例







まぐろ糸削り 血合抜き 2g



老舗鰹節屋の和風だし 焼きあご入り 6g



製造商品の一例

乾逸品 日本のだし 本枯節 7g×6P



老舗鰹節屋の 和風だし 6g×15P

品質管理室

本枯節 2g





品質管理室 生菌検査迅速検出機

全体図



会社沿革

社 名: ちきり清水商店株式会社 代 表 者: 代表取締役 清水喜市郎

創業:天明2年(1782年)創立:昭和26年4月1日

資 本 金:1000万円 本社/工場:〒425-0072

静岡県焼津市大住399番地1

TEL (054) 629-4135 FAX (054) 629-4136

取 引 銀 行: 焼津信用金庫 西小川支店

静岡銀行 焼津支店

三菱UFJ銀行

所属団体:(社)日本鰹節協会

(社)全国削節工業協会

営業許可項目: JAS農林水産省認定工場



天明2年 清水善蔵により創業。

明治~大正 東京・大阪・名古屋の問屋取引を

始め、満州への販路拡充と貿易商 を通じて米国への鰹節輸出を行う。

大正2年 いとう呉服店(現・松坂屋)、松屋呉

服店(現·松屋)、越後屋呉服店

(現・三越)と鰹節取引を開始。

昭和28年 株式会社ちきりに社名変更。

昭和39年 鰹節の「削り」に特化して、百貨店・スー

パー・小売店への直販営業に進出。

昭和42年 東京営業所を開設。

昭和45年 ブライダル市場に参入。

昭和47年 ちきり清水商店株式会社に社名変更。 昭和52年 焼津市小川に商品センターを新設。

包装、配送業務を分離し、焼津市城

之腰を本社工場とする。

昭和58年 焼津市大住に食品工場を建設し、

大住工場として操業を始める。

昭和62年 食品工場に隣接して第二工場を増

設し操業を始める。

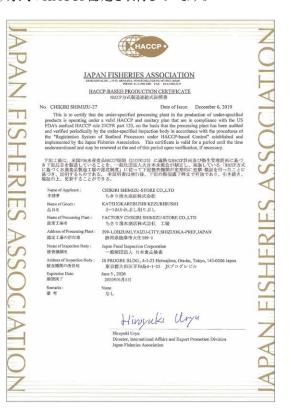
平成18年 FDA方式HACCP認定取得。

平成25年 大住工場敷地内に本社屋を新設。

HACCP

HACCPは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発され、国際的に認められた食品の衛生管理の手法です。当社の大住工場では、FDA(米国食品医薬品局)方式のHACCP認定を取得しています。





老舗鰹節店ならではの"美味しさ"はもちろん、"安心・安全"をあわせてお届けしています。

トレーサビリティ

安心安全な製品をお届けするため、トレーサビリティより安全な製品をお届けするため、 (生産履歴管理)を導入。

(一部商品を除く)

HACCP

全工程にわたる衛生管理システム を導入しております。



創業天明二年 鰹節廛



ちきり清水商店株式会社

http://www.chikiri.co.jp

〒425-0072 静岡県焼津市大住399番地の1 TEL:054-629-4135 FAX:054-629-4136