

取扱商品のご案内

2024年4月9日更新



神戸市中央区琴ノ緒町3-1-383 〒651-0094

TEL : 078-242-1469 FAX : 078-241-1209

url: <http://www.hamaichi.com>

商品名	椎茸乾燥光面ホール
規格	別紙ご参照下さい
原材料	しいたけ
包装形態	1kg×16袋/紙箱など
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・肉厚の椎茸を厳選しました。 ・生椎茸よりもビタミンDが豊富です。 ・食物繊維が豊富で、腸内の免疫力を高めます。 ・水戻した時に酵素の働きでレンチオニン(香り)とグアニル酸(旨み)が生まれます。 ・昆布やかつおと合わせると旨みがさらに増します。(相乗効果)



* 水煮品の対応も可能です。

商品名	椎茸乾燥原木ホール
規格	特小1.7-2.3cm
原材料	しいたけ
包装形態	6kg×4袋/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・原木の中でゆっくりと時間をかけて育てた椎茸です。 ・菌床栽培の椎茸に比べ、香りや旨み菌ごたえなど一味違います。 ・肉がぎっしり詰まっておりますので、菌ごたえも抜群です。



商品名	椎茸乾燥原木ホール(茶花)
規格	特小1.7-2.3cm茶花
原材料	しいたけ
包装形態	6kg×4袋/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・寒くて、乾燥した特定の時期に収穫できる椎茸です。 ・傘の亀裂模様が特徴ですが、寒くて外の皮が縮こまっている時に、中身が成長を続け、外皮を破ってできた模様です。



商品名	椎茸乾燥生スライス
規格	別紙ご参照下さい
原材料	しいたけ
包装形態	6kg×2袋/紙箱など
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫後すぐに、生しいたけをカットして乾燥しています。 ・異物除去には細心の注意を払っています。



商品名	椎茸乾燥再干スライス
規格	別紙ご参照下さい
原材料	しいたけ
包装形態	1kg×15袋/紙箱など
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥したホール椎茸をカットしました。 ・異物除去には細心の注意を払っています。



* 水煮品の対応も可能です。

商品名	椎茸乾燥再干ダイスカット
規格	別紙ご参照下さい
原材料	しいたけ
包装形態	2kg×10袋/紙箱など
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・高速切断機を使用し、ダイスカットしています。 ・サイズ不良は厳しく選別しています。




商品名	椎茸乾燥再干四ツ割
規格	別紙ご参照下さい
原材料	しいたけ
包装形態	1kg×14袋/紙箱
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・熟練の工員が手切しています。 ・茶碗蒸し、筑前煮などにご使用頂きやすいサイズです。 ・サイズ不良は厳しく選別しています。





商品名	椎茸乾燥梅花
規格	3-3.5cm
原材料	しいたけ
包装形態	6kg×2h
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい
産地	中国
収穫時期	11月～3月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫後すぐに、生しいたけをカットして乾燥した季節限定商品です。 ・梅花の形状が商品を華やかに彩ります。





商品名	裏白木耳乾燥ホール	
原材料	きくらげ	
包装形態	8kg/紙箱	
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい	
産地	中国	
収穫時期	12月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・無味無臭で、佃煮、釜飯、山菜、サラダなど幅広くご利用頂けます。 ・ビタミンDは乾燥椎茸の25倍。・食物繊維も豊富で健康食材としても注目されています。 	


・ベトナム産も取り扱い可能です。


商品名	裏白木耳乾燥スライス	
規格	幅1mm 幅2mm長さ2-4cm、幅2mm長さ3-8cmなど	
原材料	きくらげ	
包装形態	1kg×10袋/紙箱、10kgバラ詰/紙箱など	
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい	
産地	中国	
製造工場	協力工場	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・スライスして、厳しく目視選別しました。 ・惣菜、佃煮、ナムルなど幅広くご利用頂けます。 ・オゾン水による滅菌木耳も対応可能です。 ・オゾンには高い殺菌力がありますが、食品中に残留しないので安心安全です。 ・日本でもカット野菜・魚介類の洗浄に利用されています。 ・熱をかけずに滅菌しているため、木耳本来の色、食感、歩留を保持。 	


商品名	裏白木耳乾燥ダイスカット	
規格	1cm×2cm 1.5cm×2cm	
原材料	きくらげ	
包装形態	1kg×10袋/紙箱、15kgバラ詰/紙箱など	
保存方法	高温多湿・直射日光を避け、保管下さい	
産地	中国	
収穫時期	12月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・中華丼などのトッピングにご利用頂けます。 ・コリコリした食感が商品を引き立てます。 	


商品名	黒木耳乾燥	
規格	ホール	
原材料	きくらげ	
包装形態	10kg/紙箱など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	12月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・食感がとても良い木耳です。 ・高級な中華料理などにご利用頂けます。 	

商品名	白木耳乾燥	
規格	ホール及びカット(15×15mmなど)	
原材料	白木耳	
包装形態	8kg/紙箱など	
賞味期限		
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	12月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・サラダやスープにご利用頂けます。 ・コラーゲン豊富で、プルプルした食感があります。 ・中国では不老長生の食べ物として重宝されています。 	


商品名	わかめ乾燥	
規格	平S、M カールS、Mなど	
原材料	わかめ	
包装形態	15kg/バラ詰、8kg/バラ詰など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	1-5月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌汁、ふりかけをはじめ様々な用途にご利用頂けます。 ・独自の製法で「お湯に素早く戻るわかめ」も取り扱っております。 ・国産及び韓国産も取り扱い可能です。 	


商品名	芽ひじき乾燥	
規格	ホール	
原材料	芽ひじき	
包装形態	20kg/バラ/紙箱	
賞味期限	730日	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・風力選別機、色彩選別機、X線異物検出機などを導入し、異物を厳しく除去しております。 ・国産及び韓国産も取り扱い可能です。 	


商品名	あおさ乾燥	
規格	1~3mm	
原材料	あおさ	
包装形態	10kg/バラ詰	
賞味期限	548日	
保存方法	5℃以下	
産地	中国	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・お好み焼きやたこ焼きに使われる「青のり」原料の一つです。 ・練り物のトッピング、ふりかけなどにもご利用頂けます。 	


商品名	青ねぎ乾燥	
規格	チップ(5mm×5mm、8mm×8mm) 輪切5mm、8mm	
原材料	あおねぎ	
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	4月~5月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・即席めん、味噌汁の具材などにご利用頂けます。 ・ネギ特有の風味は食欲を増進させてくれます。 	


商品名	にんじん乾燥	
規格	スライス(3×3×20mm)、ダイス(10×10×3mm)	
原材料	にんじん、ブドウ糖	
包装形態	20kg/バラ詰/紙箱	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	10月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・肉付き、戻づまりの良い品種です。 ・鮮やかな人参の色が商品を引き立てます。 ・人参のカロテン含有量は緑黄色野菜の中でもトップです。 	


商品名	キャベツ乾燥	
規格	20×20mm	
原材料	キャベツ、ブドウ糖	
包装形態	15kg/バラ詰/紙箱	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	3月、6月、12月の3期	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・キャベツの芯部分や外葉は厳しく除去しております。 ・即席めん、味噌汁の具材など幅広くご利用頂けます。 	

商品名	ゴボウ乾燥	
規格	3×3×20mm、さがきなど	
原材料	ゴボウ	
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	5月頃	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ゴボウは食物繊維が豊富です。 ・キンピラやサラダなど様々な商品にご利用頂けます。 ・中国では薬用に利用されております。焙煎など要望がございましたらご相談下さい。 	


商品名	小松菜乾燥	
規格	4cmカット	
原材料	こまつな、ブドウ糖	
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱	
保存方法	8℃以下	
産地	中国	
収穫時期	10～11月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・自社農場で収穫した小松菜を、厳選しました。 ・和風惣菜をはじめ、様々な商品に御利用頂けます。 ・小松菜は栄養価の高い野菜としても周知されています。 	

商品名	舞茸乾燥	
規格	ダイスカット、スライスなど	
原材料	舞茸	
包装形態	10kg/紙箱など	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	9、10月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家より仕入れた原料を、厳しく異物選別しております。 ・香りが良く、スープ、惣菜など幅広くご使用頂けます。 	

商品名	平茸乾燥	
規格	ダイスカット、スライスなど	
原材料	舞茸	
包装形態	10kg/紙箱など	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	12月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・厳しい管理のもと製造しております。 ・平茸本来の香りを保持しており、スープなどにご利用頂けます。 	

商品名	赤しその葉乾燥	
規格	6mm以下	
原材料	あかしそ、食塩/クエン酸	
包装形態	15kg/バラ詰	
保存方法	冷蔵(10℃以下)	
産地	中国	
収穫時期	6月～9月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・市政府より認可を受けている栽培基地にて栽培しています。 ・ふりかけなど様々な商材にご利用頂けます。 ・梅酢を添加した規格も取り扱い可能です。 	

* 塩蔵品もございます。

商品名	メンマ乾燥	
規格	幅3mm長4-6cm	
原材料	メンマ	
包装形態	15kgバラ詰/紙箱	
保存方法	15℃以下	
産地	中国	
収穫時期	9月頃	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・ラーメンのトッピング、中華総菜などにご利用頂けます。メンマ特有の香りが食欲を引き立てます。 ・中国産以外でご要望ありましたら、ご相談下さい。 ・味付け品、水煮品につきましてもご相談下さい。 	

商品名	乾燥松茸
規格	5mmダイスなど
原材料	松茸
包装形態	10kgバラ詰/紙箱
保存方法	常温(冷暗所)
産地	中国
収穫時期	8月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 採れたての新鮮な松茸を産地付近の工場乾燥させております。 お吸い物などの具材にご利用頂けます。



商品名	フリーズドライ松茸
規格	カット2-4cm、センタースライス3-5cmなど
原材料	松茸
包装形態	960g(30g×8トレー)/など
保存方法	冷蔵(8℃以下)
産地	中国
収穫時期	8月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 松茸本来の風味を活かした商品です。 ご希望の規格がございましたら、ご相談下さい。



商品名	干瓢乾燥レギュラー1級
規格	18cmカット、35cmカット、ロング、5mmダイスカットなど
原材料	かんぴょう/保存料(二酸化硫黄)
包装形態	15kgバラ詰/紙箱
保存方法	定温(15℃以下)
産地	中国
収穫時期	6月中旬～8月下旬
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 原料の「ふくべ」は栽培から加工まで管理しています。 実が熟す前に収穫しますので、炊いた時に煮崩れにくい干瓢です。 二酸化硫黄で薫蒸していますので、長期保存が可能です。 * 薫蒸なしの規格も生産可能です。(7月前までの受注生産)




写真は18cmカットです


商品名	糸寒天乾燥
規格	4cmカット、ロングなど
原材料	おごのり
包装形態	10kgバラ詰/紙箱
保存方法	常温(冷暗所)
産地	中国
収穫時期	12月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 厳しい管理のもと製造しております。 スープなど幅広くご利用頂けます。 規格の要望がございましたら、ご相談下さい。





商品名	ホースラディッシュ粉
規格	80～100メッシュ
原材料	ホースラディッシュ
包装形態	20kgバラ詰/紙箱
保存方法	冷蔵(5℃以下)
産地	中国
収穫時期	11月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 別名西洋わさびと呼ばれます。辛味成分は本わさび、辛子と同じ「アリル辛子油」です。 乾燥後粉末にして、加工わさび製品(粉わさび、生おろしわさび等)の原料に使われます。




商品名	高菜塩蔵	
規格	6mm × 25mm	
	6 × 60mm	
原材料	高菜、食塩/着色料(ウコン)	
包装形態	600kg/木箱、25kgバラ詰/紙箱など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫後は専用のタンクにて漬け込み、乳酸発酵させています。 ・厳しい管理の下、異物除去しています。 	


商品名	野沢菜塩蔵	
規格	6mm × 8mm	
原材料	野沢菜、食塩	
包装形態	25kg/紙箱、500kg/木箱など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	12月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・厳しい管理の下、加工を行っております。 ・漬物、惣菜、ふりかけなど様々な食材にご利用頂けます。 	


商品名	青唐辛子塩蔵	
規格	2-3mm輪切など	
原材料	青唐辛子、食塩	
包装形態	25kgキュービテナー/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	8月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・中国では火鍋などの四川料理に使われる「二荊条」という品種です。 ・肉厚のものを厳選して加工しております。 	

商品名	山萵塩蔵	
規格	4cmカット	
原材料	山萵、食塩、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)	
包装形態	24kgバラ詰/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	5~6月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・山地に自生する天然の山萵を厳しい管理の下、加工しております。 ・佃煮におすすめです。 	


*水煮品もございます。


商品名	山椒の実塩蔵	
規格	ホール	
原材料	山椒の実、食塩	
包装形態	10kg/缶	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	韓国	
収穫時期	6月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・佃煮、ちりめん山椒など幅広く御利用頂けます。 ・国産のご案内も可能です。 	


商品名	しその実塩蔵		
規格	ホール		
原材料	しその実、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)		
包装形態	10kg×2袋/紙箱		
保存方法	常温(冷暗所)		
産地	中国		
収穫時期	9～10月		
特徴	・100%出資の自社工場にて厳しい管理のもと、熟練の工員が選別しております。		
	・爽やかなしその香りは、素材の味を引き立てます。		
	・漬物、佃煮、ふりかけ、惣菜など幅広く御利用頂けます。		


商品名	赤しその葉塩蔵		
規格	ホール カット		
原材料	あかしそ、食塩/クエン酸		
包装形態	16kg/紙箱、14kg/紙箱など		
保存方法	定温(10℃以下)		
産地	中国		
収穫時期	6月～9月		
特徴	・市政府より認可を受けている栽培基地にて栽培しています。		
	・漬物など様々な商品にご利用頂けます。		
	・特有の風味が食欲を引き立てます。		

*乾燥品もございます。


商品名	カリカリ梅塩蔵		
規格	ハーフカット ダイスカット		
原材料	梅、食塩/石灰、酢酸Na、ミョウバン、炭酸カルシウム		
包装形態	550kg/木箱		
保存方法	常温(冷暗所)		
産地	中国		
収穫時期	5月		
特徴	・おやつやフリカケなどの商材にご利用頂けます。		
	・梅専門の工場にて加工しています。		

商品名	生姜塩蔵		
規格	ホール、スライス、千切など		
原材料	生姜、食塩/クエン酸		
包装形態	45kg/木箱、5kg×2袋/紙箱など		
保存方法	常温(冷暗所)		
産地	中国		
収穫時期	7～10月		
特徴	・福建産の生姜は辛味がマイルドで柔らかめの食感が特徴です。		
	・管理の行き届いた生姜専用の工場加工しております。		
	・その他ご要望ございましたら、是非ご相談下さい。		


商品名	搾菜塩蔵		
規格	ホール、スライスなど		
原材料	搾菜、食塩		
包装形態	25kgキュービテナー/紙箱、500kg木箱など		
保存方法	常温(冷暗所)		
産地	中国		
収穫時期	12月下旬～1月中旬		
特徴	・収穫後にすぐに低塩で発酵させております。		
	・浅漬け、古漬けなどご相談下さい。		

商品名	平茸(しめじタイプ)水煮	
規格	SS(傘径 0.5-1.0cm、足長 2-3.5cm) S (傘径 0.8-1.5cm、足長 2-4.2cm)	
原材料	ひらたけ/pH調整剤	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	12月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・菌床より4回収穫される平茸のうち、品質の良い2、3回目のみを使用しています。 ・四川産は色白なので製品が大変きれいに仕上がります。 	


※塩蔵品の取扱いもございます

商品名	平茸水煮ホール	
規格	ホール、スライス	
原材料	ひらたけ/pH調整剤	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	12月～3月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・香りにも味にも癖がないため、和風、洋風、中華風問わず、様々な商品にご利用頂けます。 ・菌床より4回収穫される平茸のうち、品質の良い2、3回目のみを使用しています。 ・ご希望の規格がございましたら、ご相談下さい。 	


※塩蔵品の取扱いもございます


商品名	マッシュルーム水煮	
規格	3-4mmスライス	
原材料	マッシュルーム/pH調整剤	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	11月～4月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家より仕入れた安心安全な原料を厳選しております。 ・機械と目視により、異物には細心の注意を払って除去しています。 ・パスタ、サラダ、スープ、炒め物など幅広くご利用頂けます。 ・ご希望の規格がございましたら、ご相談下さい。 	


※塩蔵品の取扱いもございます。

商品名	松茸水煮	
規格	別紙ご参照下さい	
原材料	まつたけ/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)	
包装形態	紙箱、缶など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	8月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・かつて、日本でもたくさん採れた松茸ですが、現在、食品原材料として中国産が一番多く使用されています。 ・採れたての生鮮松茸を工場に入荷させ、厳しい管理のもと、製造して 	


※塩蔵品、冷凍品、乾燥品の取扱いもございます。


商品名	なめこ水煮	
規格	傘径1.0-2.0cm、足長1.0cm-3.0cm	
原材料	なめこ/pH調整剤、V.C(酸化防止剤)	
包装形態	1kg×16袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	9月～11月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・自社工場での厳しい管理のもと、製造しております。 ・国産品の要望がございましたら、ご相談下さい。 	


商品名	水蓴水煮	
規格	2S (直径:0.6-0.8cm)、S2 (直径:0.8-1.0cm) S1 (直径:1.0-1.3cm)、M2 (直径:1.3-1.6cm) ※長さ:5cmにカット	
原材料	ふき/乳酸Ca、pH調整剤、酸化防止剤(V.C)	
包装形態	11kg/缶	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	5月~6月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家が栽培した原料を加工。 ・柔らかく、苦味が少ないため、和風総菜など幅広くご利用頂けます。 ・生鮮原料の鮮度には特に注意を払い採集から加工まで迅速対応しており、風味、色目に優れています。 	


商品名	山芹水煮	
規格	4cmカットなど	
原材料	山芹/pH調整剤	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	4月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・産地に自生する天然の山芹を厳選して加工。 ・春を代表する山菜です。 ・釜めし、山菜ミックスなど様々な商品にご使用頂けます。 	


* 塩蔵品もございます。


商品名	レンコン水煮	
規格	2mmスライス、半月切、ホールなど	
原材料	蓮根/pH調整剤、メタリン酸Na(品質向上)、V.C(酸化防止)、 次亜塩素酸Na(漂白)	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	8月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家で栽培した原料を厳しい管理のもと加工。 ・惣菜、チラン寿司など様々な用途にご使用頂けます。 ・規格につきまして、各種ご相談下さい。 	


商品名	牛蒡水煮	
規格	ささがき、千切り、乱切りなど	
原材料	牛蒡/V.C(酸化防止)、pH調整剤、次亜塩素酸Na(漂白)	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	5月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家で栽培した原料を厳しい管理のもと加工。 ・和風惣菜など様々な用途にご使用頂けます。 ・規格につきまして、各種ご相談下さい。 	

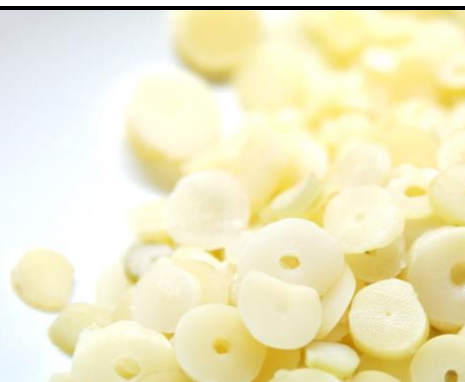
商品名	人参水煮	
規格	千切りなど	
原材料	人参/pH調整剤、V.C(酸化防止)	
包装形態	1kg×10袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	4月及び10月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・契約農家で栽培した原料を厳しい管理のもと加工。 ・和風惣菜など様々な用途にご使用頂けます。 ・規格につきまして、各種ご相談下さい。 	

商品名	わらび水煮	
規格	3.5cm 2cm ロング	
原材料	わらび/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)	
包装形態	1kg×12袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	5月～8月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・春を代表する山菜です。 ・山地に自生する天然わらびを厳選して使用。 ・わらび本来の鮮やかな色目を保持した製品です。 	

商品名	ぜんまい水煮	
規格	ロング 4cmカット 2cmカット	
原材料	ぜんまい/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)	
包装形態	1kg×12袋/紙箱	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	5月～8月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・中国東北地方の山奥に自生する一級品のぜんまいです。 ・食感に自信があります。(収穫後すぐにプランチングし、天日乾燥と手揉みを繰り返しますので独特の食感があります。) 	

商品名	菜の花水煮	
規格	カット	
原材料	菜の花/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、銅クワ	
包装形態	1kg×12袋など	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	4月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・春の訪れを感じさせてくれる食材です。 ・お浸しや和え物など様々な商品にご利用頂けます 	

商品名	筍水煮	
規格	ホール、スライス	
原材料	筍/pH調整剤	
包装形態	11kg/缶または12kg/缶	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	3月、4月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・有機認証を取得した筍専用の工場加工しております。 ・様々な規格を取り扱っておりますので、ご要望ございましたら、是非お問い合わせ下さい。 ・春の訪れを感じさせてくれる食材です。 	

商品名	細竹水煮	
規格	輪切2-3mm、ホール、斜切など	
原材料	細竹/クエン酸	
包装形態	12kg/缶	
保存方法	常温(冷暗所)	
産地	中国	
収穫時期	4月	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・和風惣菜、中華風惣菜、山菜ミックスなどにご利用頂けます。 ・各種規格ご相談下さい。 	

商品名	松茸冷凍
規格	ACSS ACS ホール
原材料	まつたけ
包装形態	250g×40/パック/紙箱など
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	8～9月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 産地で取れたて新鮮の松茸を産地近くの工場で、すぐに加工、冷凍しています。松茸特有の香りがあり、色目が非常に美しいです。 収穫には当社社員が産地まで赴き、新鮮な原料を厳選し、加工中は当社社員が工場に滞在して技術指導、厳しい品質管理を行っています。



商品名	昆布巻き冷凍
規格	ニシン入り3g
原材料	昆布、干瓢、ニシン
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	-
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 福建産の昆布は倍率が良く、昆布巻きに適しています。 ニシンはフィレ用の冷凍ニシンを使用しています。 熟練の工員が一つ一つ手で巻いています。 昆布巻きは一つずつ計量しますので、大きなバラつきはございません。



商品名	ニシンフィレ冷凍(IQF)
規格	L(51～60g/枚)、2L(61～70g/枚)、3L(71～80g/枚)
原材料	ニシン
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	オホーツク海域、アメリカなど
収穫時期	1月～7月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 鮮度の良いニシンを、中国の工場では日本人技術者の厳しい品質管理のもと加工しており、骨は一つ一つ抜き取っています。 薬品や添加物は一切使用していません。 抱卵ニシンは索餌ニシンに比べ、脂肪分が少なく、製品時の見栄えが美しく仕上がります。



商品名	ボイル剥きしじみ冷凍(IQF)
規格	3S(6000-7000粒/kg)、2S(5000-6000粒/kg)、S(4000-5000粒/kg) M(3000-4000粒/kg)、L(2000-3000粒/kg)、2L(1200-2000粒/kg) 3L(800-1200粒/kg)
原材料	しじみ
包装形態	2kg×6袋/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	-
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 天然のしじみで、殻は厳格に取り除いています。 便利なIQFです。(BQFもご相談下さい。) しじみエキスの取扱いもごさいます。



商品名	茎わさび塩蔵
規格	5mmスライスなど
原材料	茎わさび
包装形態	10kg/バラ詰/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	年2回(春、秋)
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・海拔2000メートル級の山で採れた原料を、厳しい衛生管理のもと加工しております。 ・わさびの風味を生かしたお茶漬けやふりかけ、佃煮、珍味などに最適です。 ・風味、色目を維持するため、冷凍保管しております。 ・高塩度の規格(常温保管)も取り扱い可能です。



商品名	割干大根スライス
規格	1.8mmスライス、2.5mmスライス
原材料	だいこん
包装形態	20kg/バラ詰/紙箱
保存方法	冷凍(-18℃以下)
産地	中国
収穫時期	11月~2月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・弊社社員が種、産地の選定、農家への栽培指導を行い、作り上げた商品です。 ・大根を縦に割り、干して製造するため、割干大根と呼ばれます。 ・歯ごたえのある食感が特徴で、漬物や総菜などにご利用頂けます。 ・塩蔵品もご相談下さい。




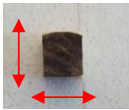



* ロングもございます。

商品名	切干大根
規格	幅4mm×厚5mm×長フリー * 生鮮時のカットサイズです。
原材料	だいこん
包装形態	1kg×10袋/紙箱または10kgバラ詰
保存方法	冷凍(-18℃以下) * 長期でない場合は常温(冷暗所)保管も可能です。
産地	中国
収穫時期	11月~2月
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・天日乾燥により、食物繊維、カルシウム、鉄分などが凝縮された健康食材です。 ・和風惣菜など様々な商品にご利用頂けます。 ・特注で、機械乾燥も可能です。



浜一 椎茸規格一覧

	サイズ	写真
ホール	1.5-2.0cm	
	2.0-2.5cm	
	2.5-3.0cm	
	3.0-3.5cm	
	3.5-4.0cm	
	4-4.5cm	
生スライス	長2.5-4cm、厚3mm	
	長4-7cm、厚3mm	
再干スライス	幅2mm	
	幅3mm	
	幅3mm、長2-3cm	
	幅3mm、長3-4cm	
	幅5mm	
	幅7mm	
	幅10mm	
ダイスカット	3mm × 3mm	
	5mm × 5mm	
四ツ割	1.3-1.7cm	


- ・安心安全な原料を自社工場で厳しい管理の下、選別、加工を行なっています。
- ・上記以外の規格、御社特注品も承ります。ぜひ、ご相談下さい。


株式会社浜一
 神戸市中央区琴ノ緒町3-1-383
 tel: 078-242-1469 fax: 078-241-1209
<http://www.hamaichi.com/>
 e-mail: info-total@hamaichi.com

浜一 松茸規格一覧

形	商品名	規格	写真
端	SE	長:3-5cm	
端、センター混合	SCE	長:3-5cm	
	ACE	長:5-7cm	
		(1級松茸)	
	BCE	長:5-7cm	
(2級松茸)			
センター	SC	長:3-5cm	
	ACSS	長:3-5cm	
		(1級松茸)	
ACS	長:5-7cm		
	(1級松茸)		
ホール	SS	長:3-5cm	
	AS	長:5-7cm	
		(1級松茸)	
AM	長:7-9cm		
	(1級松茸)		
釜飯用	PCS	縦:0.5-1.5cm	
		横:0.5-1.5cm	
		厚:フリー	
	PAS	縦:0.5-1.5cm	
		横:0.5-1.5cm	
		厚:0.5-1.5cm	
PCM	縦:1.5-2.5cm		
	横:1.5-2.5cm		
	厚:2.5mm		
PC1	縦:3.5-4.0cm		
	横:1.0-2.0cm		
	厚:2.5mm		
PC2	縦:3.5-4.0cm		
	横:1.0-2.0cm		
	厚:2.5mm		

・上記以外の規格、御社特注品も承ります。ぜひ、ご相談下さい。


株式会社浜一
 神戸市中央区琴ノ緒町3-1-383
 tel: 078-242-1469 fax: 078-241-1209
<http://www.hamaichi.com/>
 e-mail: info-total@hamaichi.com

乾燥		塩蔵		水煮		冷凍		味付	
椎茸	中国	高菜	中国	平茸(しめじタイプ)	中国	松茸	中国	松茸	
裏白木耳	中国、ベトナム	野沢菜	中国	平茸	中国	昆布巻	中国	椎茸	
わかめ	中国、韓国	山蔴	中国	マッシュルーム	中国	むき栗	中国	マンマ	
ひじき	中国、韓国	山椒の実	韓国	松茸	中国	鯉フィレ	中国	きのこ、野菜のOEM加工	
あおさ	中国	しその実	中国	水蓴	中国	しじみ	中国	(減圧調理、レトルト対応)	
青ねぎ	中国、ベトナム	赤しその葉	中国	山蔴	中国	わさび	中国		
にんじん	中国、ベトナム	カリカリ梅	中国	なめこ	中国	にんにく	中国	フライドオニオン	
キャベツ	中国、ベトナム	生姜	中国	細竹	中国	あさり	中国	フライドガーリック	
ゴボウ	中国	平茸	中国	わらび	中国	ソテーオニオン	中国		
小松菜	中国	マッシュルーム	中国	ぜんまい	中国	生姜	中国	フルーツシロップ漬 各種	中国
パクチー	中国	ガーキン	ベトナム	菜の花	中国	マッシュルーム	中国		
赤しその葉	中国	松茸	中国	筍	中国、ベトナム	トリュフ	中国		
大根の葉	中国	平茸(しめじタイプ)	中国	えのき茸	中国	ボルチーニ	中国		
山くらげ	中国	小松菜	中国	せり	中国				
白木耳	中国	広島菜	中国	メンマ	中国	冷凍野菜 各種			
黒木耳	中国	葉唐辛子	中国	大根	中国				
干瓢	中国	芋づる	中国	人参	中国				
ホースラディッシュ	中国	生姜	中国	牛蒡	中国				
とうがらし	中国、ベトナム	ザーサイ	中国	レンコン	中国				
松茸	中国	わさび	中国						
ぜんまい	中国	たらの芽	中国						
ガーリック	中国	せり	中国						
ケール	中国	わさび	中国						
大麦若葉	中国	スーヨー胡瓜	中国、ベトナム						
ブロッコリー	中国								
ゴーヤ	中国								
赤ピーマン	中国								
オニオン	中国								
黒ゴマ	中国								
白ゴマ	中国								
糸寒天	中国								
メンマ	中国、ベトナム 台湾								

お茶原料	健康食品原料	木の实	雑穀類	ドライフルーツ
枸杞葉(くこよう、クコヨウ)	田七人參	カシューナッツ	もちきび	クランベリー
焙煎ごぼう	高麗人參	アーモンド	あわ	ブルーベリー
青銭柳	ゲンノショウコ	パンキンシード	ひえ	グリーンレーズン
杜仲茶	大麦若葉	マンゴーピューレ	黒米	パイン
熊笹	ケール	けしの実	黒大豆 など	マンゴスライス
甘草		くるみ		パパイヤ
どくだみ		くこの実		ココナッツスライス
シジュウムグアバ茶		松の実		キウイ
				トマト
				サンザシ
				干し梅
				ナツメ
				アブリコット
				イチジク
				オレンジ
				メロン
				ブルーベリー など

この他にも数多く取り扱っておりますので、お探しのものがあればお気軽にお問い合わせください。

株式会社浜一
 神戸市中央区琴ノ緒町3-1-383 〒651-0094
 tel: 078-242-1469
 fax: 078-241-1209
 mail: info-total@hamaichi.com
 url: http://www.hamaichi.com/

乾燥	塩蔵	水煮	冷凍	味付
ひじき	本しめじ(ぶなしめじ)	新潟産えのき	生姜	新潟県産なめたけ
わかめ	高菜	新潟産山菜ミックス	ニンニク	高菜
昆布	青しそ	わらび	昆布巻(素巻)	
ガーリックフレーク	わかめ	なめこ	フカヒレ	
ケール	山蔴	新潟県産きのごミックス	ホタテ	
大麦若葉	もずく(沖縄産)	新潟産舞茸	おろしニンニク	
桑の葉	山椒の実	新潟県産ぶなしめじ	オニオンソテー	
山椒の実	蒨の薑	マッシュルーム	山椒の実	
大根(割干、千切)		エリンギ		
結び昆布		大豆		
ずいき				
赤しそ				
オニオンフレーク				
オニオンパウダー				
オニオンチップ				
大根葉チップ				
人参				
干瓢				
椎茸				
キャベツ				
青ねぎ				
九条ねぎ				

雑穀	お茶原料
もちあわ	明日葉
もちきび	熊笹
ひえ	ゴーヤ
はとむぎ	桑の葉
アマランス	ブロッコリー
黒米	大麦若葉
赤米	ケール
黒大豆	
青大豆	
黄大豆	
雑穀ミックス	

この他にも数多く取り扱っておりますので、お探しのものがあればお気軽にお問い合わせください。

株式会社浜一
 神戸市中央区琴ノ緒町3-1-383 〒651-0094
 tel: 078-242-1469
 fax: 078-241-1209
 mail: info-total@hamaichi.com
 url: <http://www.hamaichi.com/>