取扱い商品一覧

北水株式会社
HFC JAPAN CO.,LTD.

切り落とし（業務用・小売向け）

定番お刺身の使いきりサイズ
時短や在庫ロス軽減にもつながります





商品名称	規格	入数	解凍後賞味
めばち切落し	５００ｇ	10p×2合	D＋2
養殖本鮪赤身切落し	３００ｇ	4ｐ×5合	D＋1
養殖本鮪中とろ切落し	３００ｇ	4ｐ×5合	D＋1

スライス品（業務用）

載せて握るだけ
高性能スライサーによるカットでサイズや重量も安定







商品名称	規格	入数	解凍後賞味
寿司ねた用ばちスライス	10g×10枚	5p×5合	D＋0
寿司ねた用ばちスライス※	10g×10枚	5p×5合	D＋0
寿司ねた用養殖本鮪赤身スライス※	10g×10枚	5p×5合	D＋0
寿司ねた用養殖本鮪中とろスライス※	10g×10枚	5p×5合	D＋0
刺身用めばちまぐろスライス	10g×16切	20p×2合	D＋0
寿司ねた用サーモンスライス	8g×10枚	5P×５合	D＋1
寿司ねた用赤いかスライス	8g×10枚	5P×５合	D＋1

※酸化防止剤添付

たたき（業務用）

手巻き寿司、ネギトロ丼など
幅広い用途にお使いいただけます





商品名称	規格	入数	解凍後賞味
まぐろたたき※	５００ｇ	10p×2合	D＋2
まぐろたたき 三角袋･トレー※	３００ｇ	4p×5合	D＋2

※酸化防止剤添付

サク（業務用）

人手不足の昨今、お刺身盛り合わせなどに
切れているので扱いやすいです







商品名称	規格	入数	解凍後賞味
めばちまぐろ 切れているサク	8ｇ×20切	20p×3合	D＋0
サーモン 切れているサク	8ｇ×20切	20p×3合	D＋1
赤いか 切れているサク	8ｇ×20切	20p×3合	D＋1

商品のこだわり

高性能スライサーでカット作業を完全機械化

◆スピーディーなカットで鮮度を担保

10枚のカットにかかる時間はわずか8.6秒！
パッキングするまで鮮度を保ったまま加工できます



三友工業株式会社
「スーパーイタサン」導入

◆衛生的な加工環境

カットにかかる工程を機械化することで
人の手に触れる時間を最小限に短縮しました
万全の衛生管理で安心してご利用いただけます



自社工場で徹底した衛生管理のもと原料を加工

◆重量・規格が均一

独自のカット技術により、重量・規格の均一化を実現
飲食店様のニーズによってカットの厚みも調整可能です
ぜひ一度ご相談ください

熟練バイヤーが厳選した良質なまぐろ

◆調達時の鮮度・旨味をそのままお届け

時期によって最適な漁場で良質なまぐろを仕入れ、
静岡県内の自社工場で加工しています。
解凍後も鮮度が長持ちする独自の急速冷凍技術で
まぐろ本来の旨味と食感を完全に封じ込めます。



北水株式会社

本社
〒104-0033 東京都中央区新川1丁目25番9号
明産新川シティビル4階
TEL (03)5542-8330　FAX (03)5542-8332

西日本営業所
〒552-0007　大阪市港区弁天1丁目2番30号
オークプリオタワー6階
TEL (06)6599-2066　FAX (06)6599-2020

<ホームページアドレス>
http://bfc-japan.co.jp/

セイウ株式会社

本社
〒552-0007　大阪市港区弁天1丁目2番30号
オークプリオタワー6階
TEL (06)6599-1980　FAX (06)6599-2055

東日本営業所
〒104-0033 東京都中央区新川1丁目25番9号
明産新川シティビル4階
TEL (03)5542-8333　FAX (03)5542-8331

<ホームページアドレス>
http://www.seiu.co.jp

セイウフーズ株式会社

本社工場
〒425-0062　静岡県焼津市中根新田字道下998
TEL (054)656-1666　FAX (054)656-1660

吉田工場
〒421-0302　静岡県榛原郡吉田町川尻3608-1
TEL (0548) 23-6758　FAX (0548) 23-6770