取扱い商品一覧

北水株式会社
BFC 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



取扱い商品一覧	規格	入数	解凍後賞味
めばち切落し	500g	10p×2合	D＋1
養殖 本鮪 赤身 切落し	300g	10p×2合	D＋1
養殖 本鮪 中とろ切落し	300g	10p×2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



取扱い商品一覧	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×10枚	40p×2合	D＋0

※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



取扱い商品一覧	規格	入数	解凍後賞味
まぐろたたき※	500g	10p×2合	D＋1
まぐろたたき 三角袋・トレー※	300g	10p×2合	D＋1

※酸化防止剤添付

受託加工・OEMソリューション

確かな加工技術と柔軟な対応力

◆小ロットやオーダーカットも歓迎

多様な原料から要望に合わせた規格に加工。
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、
静岡の自社工場で加工しています。

まぐろ以外の魚種も対応しますので
お気軽にご相談ください。



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

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>
https://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>
https://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