

株式会社瀬尾商店

せおしやうてん



代表者	代表取締役 瀬尾 和宏
郵便番号	519-0503
住所	三重県伊勢市小俣町元町377番地【地図】
TEL	0596-22-2762
FAX	0596-22-2761
設立	昭和36年9月（昭和63年1月）
資本金	1,000万円
従業員数	11名

事業内容・主要製品

瀬尾商店は、伊勢志摩産ひじき、長崎県産ひじきを主に製造加工しております。
また、三重漁連から仕入れた三重県産の青さのり、めかぶ、生わかめ、カットわかめ、ふのり等の自社商品への加工や、地元スーパー・ぎゅーとら様のPB商品も取り扱っています。韓国産・中国産のひじき・わかめは、上質なものにこだわり取り扱っています。

伊勢志摩産ひじき

三重漁連より上質な1等及びA級品のみを仕入れ、伊勢志摩地方に古くから伝わる「伊勢製法」（蒸気で2時間～2時間半ほど蒸し上げてふっくらやわらかく仕上げる方法）にて製造。
乾燥も栄養の損なわれない天日乾燥にこだわっております。
長ひじき、芽ひじきともに業務用から小袋まで取り扱っております。



長崎県産寒芽ひじき、寒長ひじき

寒採りひじきと呼ばれ、厳寒の1月～2月に採取された新芽のやわらかいひじきのみを、弊社工場にて加工した特選こだわり品です。新芽のため、やわらかくサラダにも適しております。
長ひじき、芽ひじきともに業務用から小袋まで取り扱っております。



三重県産青さのり

伊勢志摩のリアス式海岸で採れた青さのりを真水で塩分を洗い落とし、乾燥させた商品です。弊社では高級とされる「水洗い製法」の青さにこだわっております。そのため塩分も少なく、そのまま調理に使用できます。



得意分野・セールスポイント

上質品の仕入れにこだわり

最近の食品市場は低価格品と高品質品に2極化しておりますが、弊社では食品の安心・安全をモットーに、後者の品質重視を推進しております。そのため、国産品のなかでも上級グレードの等級にこだわって仕入れております。

昔ながらの伝統製法

瀬尾商店のひじきは、伊勢志摩地方に古くから伝わる「伊勢製法」（蒸気で2時間～2時間半ほど蒸し上げてふっくらやわらかく仕上げる方法）にて製造。乾燥も栄養の損なわれない天日乾燥にこだわっております。

社内トピックス（社訓、社内イベント）

社訓

わが社は私たちが生まれ育った地元伊勢を大切にして、海藻を中心に全国へ伊勢志摩の味と観光をPRして、地元伊勢志摩の発展に貢献します。

主要設備



▲自動包装機



▲風力選別機



▲色彩選別機



▲金属探知機

主要設備

設備名	メーカー	台数
自動計量包装機	株式会社イシダ	2台
風力選別機	日本専機株式会社	2台
色彩選別機	服部製作所	1台
金属探知機	日新電子工業株式会社	1台
金属探知機	株式会社イシダ	2台

主要取引先、納入実績

納入先	納入実績
全国の問屋	
全国有名百貨店で開催される物産店での展示販売	
三重県内スーパーマーケット	
伊勢市産地直売所「サンファームおばた」	
一般顧客	

社長から一言、社長のモットー



瀬尾商店は、価格より品質を重視する経営方針です。

昨今の国内産の需要の高まりにあわせて、弊社でも品質の良い国内産のものに重点をおいて販売しております。特に弊社所在地の三重県伊勢志摩地域は上質な海藻が豊富に採れるので、優位な立地条件を活用し三重県伊勢志摩産の上質な商品を提供していきます。

上質なこだわり商品を購入していただいたお客様の「おいしかった」の一言を頂くために、日々品質向上と安全安心な商品の安定供給に努力いたします。

会社沿革

- 昭和36年 9月 先代の瀬尾秀夫が現在地でひじき加工を創業
- 昭和44年 6月 現社長の瀬尾和宏が（株）メイカン（現在 伊藤忠食品名古屋）退社後、家業を継ぐ
- 昭和63年 1月 資本金1,000万円にて（株）瀬尾商店を設立
- 平成 3年 1月 伊勢市小俣町元町399番地に新倉庫完成
- 平成 4年 6月 こだわりの商品「寒芽ひじき」の製造販売を開始
- 平成16年 5月 現専務の瀬尾武史が山忠食品工業（株）（亀山市）退社後、入社