

安全・安心の生産設備で魚料理の普及に力を注ぐ

「日本中で魚をもっと食べてほしい」の願いからお正月の「にらみ鯛」をはじめ多数の水産加工食品を開発・製造。料理学習会なども開催し魚料理の普及に寄与している。それを裏付けるのは、FDA-HACCP（対米輸出水産食品加工施設）認証を取得したハイレベルの品質・衛生管理と顧客満足を追求した商品づくりだ。

株式会社 川喜



正月用「にらみ鯛」(写真は天然もの)



備長炭の焼炉で丁寧に焼き上げられていく

毎年12月、川喜の本社工場ではお正月の縁起物として知られる「にらみ鯛」が備長炭で丁寧に焼き上げられる。その数1日約2000尾、総数5～6万尾にのぼる。備長炭を敷き詰めた焼炉で、1尾ずつ丁寧にすべて手焼きで焼きあげることで身が柔らかくふっくら香ばしく焼き上がる。素材には長崎や福岡県で水揚げされる天然の真鯛や、愛媛県で養殖された真鯛を主に使用している。川喜では、鯛の他にも、鮭、サワラ、サバ、カレイなど様々な魚種を素材に、西京漬け

やみりん漬といった、加熱すればすぐ食べられる調理済みの商品など商品開発にも力を注ぐ。また各地で出張料理学習会を実施し、調理方法をレクチャーするなど魚料理の普及に努めている。

食の安心・安全に対する意識も高い。本社工場は平成17年にFDA-HACCP（対米輸出水産食品加工施設）を大阪府で初めて取得。厳しいアメリカの衛生管理基準に継続して合格しており、高い安全性で内外から大きな信頼を得ている。



代表者 代表取締役 川井 一裕
 所在地 〒590-0824 堺市堺区老松町1-1
 電話 072-245-3666
 創業 昭和36年10月
 資本金 1,000万円
 従業員 60名

<http://www.kawaki-jp.com>

堺技衆 認証番号

0049