



株式会社  
トキナリ

業務用商品  
のご紹介

会社名：株式会社トキナリ

住 所：108-0074 東京都港区高輪 1-26-11 高輪ビル B1

電 話：03-5422-9630

F A X：03-5422-9631

商品に関するお問い合わせ

株式会社トキナリ

企画 大沢 宏一郎

MAIL: [ohsawa@wa-kinari.jp](mailto:ohsawa@wa-kinari.jp)



株式  
会社  
トキ  
ナリ

## SCHEME

### (株)トキナリのミッション

地方の「美味しいもの」発掘を行いながら、商品開発を行い「差別化」出来る商品の販売を行っていくこと。  
また、冷凍技術の進化と共に「よりクオリティ」の高い商品作りを行う事  
この活動を通じて「飲食業界」の活性化を目指していきます。

#### 島根県石見地方

島根県の真ん中から西側を石見（いわみ）地方、ものづくりが盛んなエリアでもあり、自然の原風景が残るエリアでもあります。この島根県にある加工場と連携して新たな商品開発に取り組んできました。

#### 〈注目食材〉 島根県江津市産 「江津まる姫ポーク」

日本海に面した場所に豚舎にて、育てられ「江津まる姫ポーク」は、飼育環境、餌などの徹底管理を行った豚の生産を行っております。原料として出荷される豚は「雌豚」のみを使用して、食した後にほんのりと脂に甘みが残る豚に仕上げしております。市場にはそれほど多く出回っていないこれからのブランド豚になります。

#### 島根県石見地方

##### 浅利観光(株)

江津まる姫ポーク販売を直接行っている

#### 宮城県石巻市

##### (有)ミノリフーズ

買参権を持つ水産加工会社、最新の設備を持ち  
三陸でのネットワークを持つ会社



原料販売サポート  
加工商品開発  
都心部での代理店機能

より良いものを市場流通させる  
価値ある商品の販売を行うことで  
飲食業界の活性化へ

#### 宮城県石巻市

東日本大震災の記憶もまだ新しい宮城県石巻。未曾有の大震災によって美しい景色はほとんど破壊されてしまいました。しかしながら地元の人たちをはじめとした多くの人々が、復興事業へ取り組んでいます。未来に向けて、日々進化を遂げる宮城県水産加工を盛り上げていくべく(株)トキナリでは商品開発や原料供給でのお手伝いをさせて頂いております。三陸の海は世界三大魚場と呼ばれるほど、様々な魚種が水揚げされます。

#### 〈注目食材〉 宮城県石巻産 金華さば / 金華ぎん（銀鮭）

脂質が20%を超える「金華さば」は、石巻港で水揚げされた「真さば」のみに与えられたブランド鯖になります。濃厚でコクのある鯖は、醤油を弾くほど脂質を持ち、ひと口食べれば分かる鯖となっております。

## MISSION & VISION

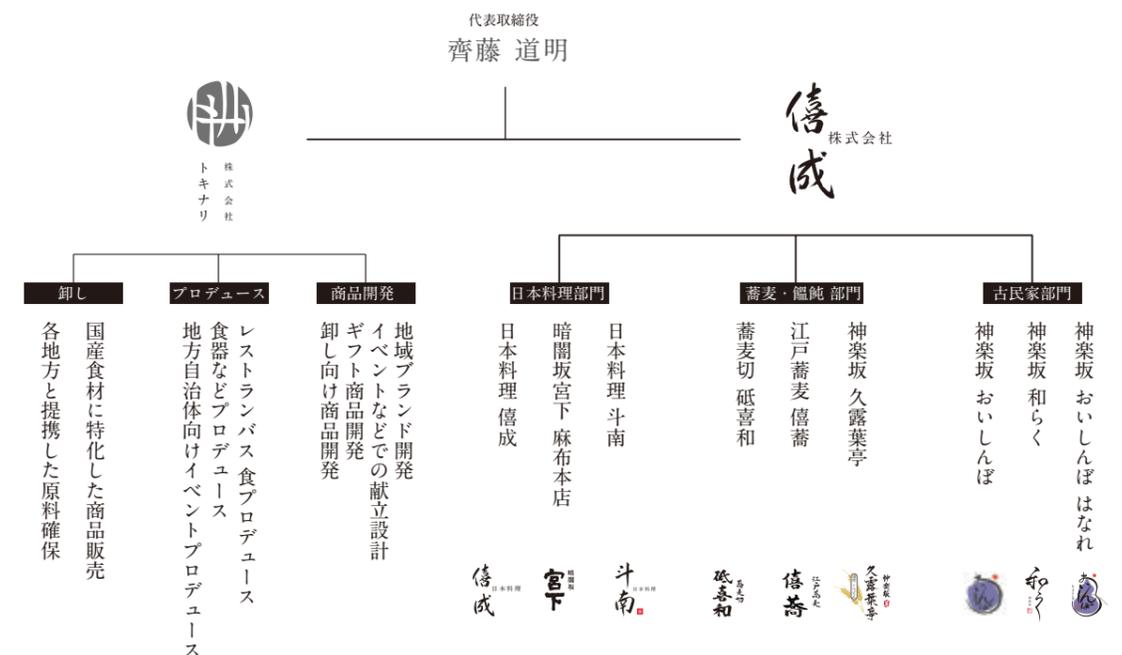
我々の目指しているのは、日本料理の技術を次代に継承していく事と新たなワールドの開拓になります。少子高齢化社会の日本において担い手不足は大きな社会問題になっております。これは日本料理の世界に限らず社会全体の問題です。私たちの考える新たなフィールドとは、店舗に限らず日本料理の技術を活かせる取り組みを行う事、「技術」と「技術」の掛け合わせ新たな価値を生み出すことです。

株式会社トキナリは、都内9店舗の日本料理店を運営する株式会社僖成の料理人の技術・経験を活かした商品開発、プロデュースをマッチングさせる事を目的として設立した会社です。社名の由来は「〇〇と僖成」から付けております。

### 日本における「最高のコンテンツ」日本料理を活かした商品

私どもの取り組みは、レストランレベルの加工品を創り上げる事です。私たちは「どのようにしたら価値を与えられるのか」を常に考えていくことその地方では価値がないものが、都市部では希少価値の高いものになります。また、パッケージ、コンセプト設計も考えることで「価値」をあげていきます。

国産食材の拘り、都市部へ流通させる為には、クオリティの高い商品づくりと確かな食材の選定、そしてお客様に評価される商品づくりと考えております。



島根県石見地方



株式会社  
トキナリ

### 業務用卸商品のご紹介

日本海の爽やかな潮風の中で育つ  
「江津まる姫ポーク」

おが粉を敷いた清潔な豚舎の中で日本海の手風風に鍛えられ、健康に育て、豚肉本来の旨みと栄養を蓄えた発育状態の良い雌豚だけを厳選した「江津まる姫ポーク」きめ細やかな肉質で脂に甘みがあります。

#### 日本料理店の職人が創る味

東京・外苑前にある日本料理店にてレシピを考案、島根県で生産を行います。島根県加工場にて調理工程やレシピの修正など地元の方々とも何度もやり取りしながら商品完成してまいります。

江津まる姫ポークの特徴を活かした和の角煮、和のローストポークを日本料理の基本となる「だし」を使い仕上げます。和の角煮は、食べた瞬間から脂の旨みとだしの風味が広がるように和のローストポークは、低温でゆっくりと仕上げた煮豚にだしの香りとほんのり赤く仕上げました。また、焼き加工済みの「だし焼き肉」は、冷凍状態のまま湯煎にかけて5分程度で仕上がる商品にです。で昼などでの工数削減に役立てる商品としてもご提供可能です。



だし豚は、島根県銘柄豚「江津まる姫ポーク」を使用し「だし」をベースに仕上げた優しい味わいが特徴の商品になります。特徴ある味付けをお楽しみください。



#### だし豚 だし焼肉

(酒盗・山椒・生姜)

豚肉(ロース)をだしに漬け込んだ商品になります。だしの優しい香りと特徴ある味付け、BBQや家庭での焼肉などに最適な商品です。

#### だし豚 和の角煮

(酒盗・山椒・生姜)

煮豚(ばら肉)をだしに漬け込み優しい味わいの角煮に仕上げました。特徴ある味つけをお楽しみください。

#### だし豚 和のローストポーク

(酒盗・山椒・生姜)

ゆっくりと時間をかけて低温調理した煮豚(もも肉)をだしに漬け込み優しい味わいに仕上げました。カットした断面がほんのり赤みがかっているのが特徴です。



#### 国産からすみ(不定貫)

日本であ江戸時代から三大珍味と呼ばれ、酒の肴として親しまれてきました。国産のボラの卵を手間暇かけて丁寧仕上げました。塩辛い味わいと香りが独特の珍味になります。



#### まる姫豚黒胡椒煮

江津まる姫ポークを西京味噌ベースに黒胡椒を使用する事で香りの良い肉味噌に仕上げました。茶漬け、麺類や鍋のアクセントなどに使用できる万能調味量になります。



#### 低温調理

江津まる姫ポークを低温でじっくりと火を入れる事で、柔らかく仕上げました。シンプルに塩のみの味付けで素材本来の味わいをお楽しみください。薄くスライスしておりますのでそのまま井ぶりメニューや麺類など使用できます。



#### 住京蒲鉾

#### かまぼこの粕漬け

蒲鉾を、粕漬けにする事で新たな食感と粕漬けの風味がする蒲鉾に仕上げました。逸品メニューとしても差別化できる商品になります。

	低温調理 ローストポークスライス	
	商品規格：1c/s (1kg40～50枚)×10pc 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：
	国産 からすみ不定貫 (1個ふた腹 120g～170g)	
	商品規格：1個 (2腹) 単位での発注 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：ボラ魚卵 (長崎県 or 高知産)、食塩
	江津まる姫ポーク黒胡椒煮	
	商品規格：(1p×1kg)×18入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚肉(島根県産)、味噌(※大豆:遺伝子組換えではない)、かつおだし、砂糖、ブラックペッパー、食塩、胡椒ペースト/pH調整剤、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
	住京かまぼこ かまぼこ粕漬け	
	商品規格：(1p×12本)×5入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：魚肉 (たら)、食塩、卵白、みりん、調味料 (グチエキス)、調味料原材料名 (赤酒、酒粕、山葵、砂糖、味噌、醤油、塩、調味料 (アミノ酸等))
	野菜さつま揚げ	
	商品規格：(1×1kg)×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：

## 業務用卸商品 一覧表

〈商品規格について〉今回ご提案の規格に関しては、1キロパックになりますが、個包装希望でも対応致しますので別途ご相談をお願い致します。

	だし豚 和のローストポーク (酒盗)	
	商品規格：1kg (固形800g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚もも肉 (島根県産)、酒盗、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸、調味料 (アミノ酸等)
	だし豚 和のローストポーク (山椒)	
	商品規格：1kg (固形800g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚もも肉 (島根県産)、山椒、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸、調味料 (アミノ酸等)
	だし豚 和のローストポーク (生姜)	
	商品規格：1kg (固形800g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚もも肉 (島根県産)、醤油 (小麦を含む)、赤酒、生姜、砂糖、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸
	だし豚 和の角煮 (酒盗)	
	商品規格：975g (固形780g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日 ※固形60g×13個入	原材料：豚ばら肉 (島根県産)、酒盗、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸、調味料 (アミノ酸等)
	だし豚 和の角煮 (山椒)	
	商品規格：975g (固形780g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日 ※固形60g×13個入	原材料：豚ばら肉 (島根県産)、山椒、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸、調味料 (アミノ酸等)
	だし豚 和の角煮 (生姜)	
	商品規格：975g (固形780g)×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日 ※固形60g×13個入	原材料：豚ばら肉 (島根県産)、醤油、赤酒、生姜、砂糖、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸、調味料 (アミノ酸等)
	だし豚 だし焼肉 (酒盗) 焼済み	
	商品規格：1kg ×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚ロース (島根県産)、酒盗、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸
	だし豚 だし焼肉 (山椒) 焼済み	
	商品規格：1kg ×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚ロース (島根県産)、山椒、赤酒、塩、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸
	だし豚 だし焼肉 (胡麻醤油) 焼済み	
	商品規格：1kg ×1pc×10入 温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存) 賞味期限：90日	原材料：豚ロース (島根県産)、醤油、赤酒、生姜、砂糖、昆布、さば、いわし、かつお、椎茸

## 宮城県石巻市



株式会社  
トキナリ

### 業務用卸商品のご紹介

金華山の沖合を含む三陸沖は親潮と黒潮が出合う潮目となり世界でも有数の好漁場として知られる海域です。金華山の周辺海域では例年10月頃になると、脂のたっぷりのった「金華さば」穫れるようになります。

#### 良質で豊富な脂「金華さば」

大きな身にたっぷりとのった良質な脂は、旬の季節には20%以上にもなるといわれ、醤油をかけても弾いてしまうほど濃厚ながらも脂が口の中でさつと溶けてしまうので、しつこくなくて食べやすいのが特徴です。また、魚の脂には中性脂肪や動脈硬化のリスクを減らしてくれるEPAやDHAといった栄養素が含まれています。脂の多い金華さばには、この栄養素が通常のさばより多く含まれているので、「おいしくて体にもいい」という、まさに理想的な食べ物なのです。

#### 宮城のブランド鮭「金華ぎん」

金華山沖は世界三大漁場とも呼ばれる優良な漁場です。潮の流れが早く、栄養豊富な海で育った銀鮭は程よく身が引き締まり、脂ののった最高の品質です。

#### 三陸の素材を使い魚食の促進へ

「国産の魚」を愉しんで頂く事をコンセプトとして、宮城県石巻市の生産者と共同で開発した商品になります。さば干しは、お子様でも安心して召し上がり頂けるように「骨取り」とシンプルに塩と昆布で味付け魚の旨みを引き出すように、色々なお料理に使って頂けるように「銀鮭フレーク」、「さば水煮」をご用意しました。また脂のりが良い「金華さば」を橙酢を使い和食屋らしく上品に仕上げた「しめ鯖」をご用意致しました。



だし魚は、「美味しい魚にはだしがある」をコンセプトにした商品になります。昆布の旨み成分と魚本来の旨みが相乗効果となりシンプルで美味しい魚をご提案します。

#### 金華さば

##### さば干し 昆布仕込み

脂のりが良い大型の真鮭「金華さば」を塩と昆布で漬け込み、さらに干すことで旨みを凝縮しました。さばの旨味成分イノシン酸と、昆布の旨味成分グルタミン酸は非常に高相性で、お互いの良さを引き立て合います。

#### 金華ぎん

##### 銀鮭フレーク

三陸の綺麗な海で育つ銀鮭は適度な脂がキレイにのった身はふっくら柔らかく甘みがあるのが特徴です。丁寧にほぐした身をシンプルに塩のみで味付けした素材本来をお楽しみ頂けるフレークになります。

#### 金華さば

##### 橙さば／炙りメカさば

脂のりが良い金華さばを橙酢で締めた「しめ鯖」になります。上品に仕上げた和食ならではの上品な味わいをお楽しみ頂けます。しめ鯖と炙りの二品をご用意致しました。

#### 金華さば

##### さば水煮 昆布仕込み

宮城県石巻で揚がる脂質20%超える金華さばを昆布の旨味と一緒に水煮に仕上げました。お茶漬け、サラダや葱とポン酢をかけて簡単おつまみなどに、DHAをたっぷり含んだ健康食としても注目されております。

### 石巻直送 原料商品

骨取り60グラムカット

金華さばカット

金華ぎん 銀鮭カット

国産 真鱈カット

骨取りフィレカット

金華さば フィーレ

金華ぎん 銀鮭フィーレ

国産 真鱈フィーレ

I Q F シリーズ

三陸産イカリング I Q F

三陸産タコブツ I Q F

三陸産つぶ貝 I Q F

三陸産牡蠣（加熱用） I Q F

フライシリーズ

タラフライ（パン粉付）

フィッシュ&チップス

クリスピー（タラ・サバ・イカ・タコ）

宮城県／岩手／青森／北海道で水揚げされる魚でしたら探すことも可能です。まとまった数量などが御座いましたら買い付けなどもご相談ください。



### 金華ぎん（骨取り） フィーレ

商品規格：1c/s 5kg (5～7入) 原材料：銀鮭（宮城県産）  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 国産（北海道／青森） 真たら フィーレ

商品規格：1c/s 5kg (6～10入) 原材料：真たら（北海道／青森）  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 三陸産 牡蠣フルシエル加熱用 1kg (10～15入)

商品規格：1c/s (1kg/5入) ×2合 原材料：牡蠣（宮城県産）  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 三陸産 つぶ貝（ホール）

商品規格：1c/s (1kg/5入) ×2合 原材料：つぶ貝（宮城県産）  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 宮城県産イカリング切身 500g (IQF)

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 宮城県産タコブツ切身 500g (IQF)

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 国産タラ クリスピー（1切 約20g）

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 宮城県イカ クリスピー（1切 約1.5～2cm）

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 金華サバ クリスピー（1切 約20g）

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 宮城県産タコ クリスピー（1切 約8g~15g）

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 北海道産タラフライ／パン粉（1切 20g）

商品規格：1c/s(1pc500g) ×10pc  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)

## 業務用卸商品 一覧表



### 金華さば さば干し 昆布仕込み

商品規格：1c/s (25入) 原材料：真さば（宮城県産）、食塩、昆布煮汁  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)  
賞味期限：90日



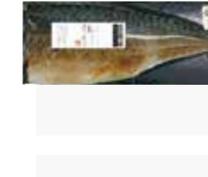
### 金華ぎん 銀鮭フレーク 150g

商品規格：1c/s (30入) 原材料：銀鮭（宮城県産）、塩  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)  
賞味期限：90日



### 金華さば しめ鯖（橙酢メ）

商品規格：1c/s (25入) 原材料：真さば（宮城県産）、酢（橙酢、穀物酢）、砂糖、塩  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)  
賞味期限：90日



### 金華さば しめ鯖（炙り）

商品規格：1c/s (25入) 原材料：真さば（宮城県産）、酢（橙酢、穀物酢）、砂糖、塩  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)  
賞味期限：90日 ※固形60g×13個入



### 金華さば しめ鯖（プレーン）

商品規格：1c/s (25入) 原材料：真さば（宮城県産）、穀物酢、砂糖、塩  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)  
賞味期限：90日



### 金華さば 水煮 昆布仕込み

商品規格：1c/s (50入) 原材料：真さば（宮城県産）、食塩、昆布煮汁  
温度帯：常温  
賞味期限：120日



### 金華さば（骨取り） 50～60gカット

商品規格：1c/s(60g×10切) ×16  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 金華ぎん 銀鮭（骨取り） 50～60gカット

商品規格：1c/s(60g×10切) ×20  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 国産（北海道／青森） 真たら（骨取り） 50～60gカット

商品規格：1c/s(60g×10切) ×20  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)



### 金華さば（骨取り） 500/600サイズ フィーレ

商品規格：5kg (35入)  
温度帯：冷凍 (-18℃以下で保存)