



海の幸をもっと美味しく。

美味しいに挑戦する

海産物・加工品・

未来創造カンパニー

会社案内

孝子屋 **くるめ食品** 株式会社



増毛は古くから場所が開かれ、北国の一大水産物市場として栄えてきました。

明治以降にはニシンの群来が毎年のように見られ、
ニシンを中心とした産業が興隆し、様々な人々で賑わいました。

ぐるめ食品は、増毛の海とともに、70年以上にわたって水産物に関わってきました。
地元の伝統を守りながら、新しいことにチャレンジすることを忘れずに。
その想いを抱きつつ、増毛からみなさまへ「美味しい」をお届けします。

ごあいさつ

現所在地である北海道増毛郡増毛町は、江戸後期から北前船の拠点となり、豊富な水産資源に恵まれ、多くの水産加工技術が蓄積されてきました。増毛の語源は、アイヌ民族の言葉で「マシュキニ」といいます。意味は「カモメが多いところ」。カモメは、ニシンを得るために集まってきました。増毛は、まさにニシンをベースに全国に知られていった町といえます。こういった歴史的な背景を大切に、弊社も増毛から北海道へ、そして全国へと美味しい水産加工品を発信していきたいと考えています。弊社の財産というべき従業員たちは、先人の知恵と熱い情熱を心に感じながら貴重な水産資源を大切に、日々加工技術を磨き、「安心・安全・おいしい」をモットーにもの作りをしています。その甲斐あって、たらこ・数の子製品はじめ様々な商品が、水産加工品品質審査会において水産庁長官賞等を受賞、さらにモンドセレクションにおいては、連続して金賞を受賞しています。時代の流れと共に、消費動向の変化も著しい昨今ではありますが、守るべき伝統技術はしっかり伝承し、新たな時代への挑戦も怠ることなく地域発展のため精進する所存でございます。



ぐるめ食品株式会社
代表取締役 若林和彦

our company



商号	ぐるめ食品株式会社
住所	〒077-0205 北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1 TEL:0164-53-1213(代) FAX:0164-53-1226
代表者	若林 和彦
設立	昭和63年4月(創業 昭和23年)
従業員数	111名(令和7年4月1日現在)
取引銀行	北海道銀行 留萌支店(当)0120040 北洋銀行 留萌支店(当)2017121 北洋銀行 留萌支店(普)3328159 留萌信用金庫 増毛支店(普)3077331
株主	株式会社キョクイチホールディングス
冷凍冷蔵設備	保税蔵置場:貯蔵 2,550t、凍結 20t
取扱商品	たら子、明太子、たら子製品、数の子、鮭製品(とば、スモークサーモン、 フレーク、氷頭生酢等)、糠鯨、蛸やわか煮、蛸製品
年商	34億5508万円(令和6年3月期)
実績	【たらこ製品】モンドセレクション(世界食品コンクール)に10年連続優秀賞を受賞 【たこやわか煮】最高金賞を受賞。
グループ企業	ぐるめ食品はキョクイチグループとして活動しています。

旧JR増毛駅 構内にて直売店



旧JR増毛駅構内には直売店を開設しており、地元の方をはじめ、増毛町を訪れた観光客等多くの方からご利用頂いております。

施設名：孝子屋ぐるめ食品
住所：北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目
電話番号：0164-53-1213
定休日：9月まで無休、10月からは要問合せ
営業時間：9:00~17:00(土日~16:00)





暑寒別岳の水が、 たらこの命。

暑寒別岳は3郡4町にも及ぶ標高1492mの秀峰です。
山に蓄えられた水は、多くのミネラルを含み、
限りない透明度を持って増毛の地に噴出します。
その水で洗い、加工されるたらこ・明太子。
自然の力が生み出す極上の美味しさを提供します。



海がもたらす 極上の食感

増毛は長くニシン漁で栄えてきた町。ニシンから採れる
数の子は、まさに増毛の味です。数の子は味や香りよりも、
食感が重要視される稀な食材。その食感のために、
わたしたちは「本チャン」と呼ばれる数の子を原料にしています。
食べた時のパリッとした歯ごたえが笑顔をつくります。



たこ

たこの美味しさは
煮汁の美味しさ。

たこは、ほぼ水分の食材です。

普通に煮ても、旨味は生まれません。

どのような方法で、たこの旨味を出していくか。

わたしたちは極上の煮汁を作ることから始めました。

まさに料理人のような発想で、たこにうまみを凝縮しています。



サケ

海と川の子どもたち・
前浜の鮭

鮭は海の栄養を蓄えつつ、還ってきて産卵します。

山からのきれいな水が流れる川から
海に向かって、鮭の稚魚が旅立ちます。

まさに鮭は海と川の子どもたち。

その鮭の美味しさを最高の加工技術でお届けします。

鮮魚

豊穡の海の贈りもの

増毛は豊穡の海を抱えています。

前浜でとれる新鮮な魚介類は、

味も見た目も一級品。

甘えびは、まさに極上の逸品と自負しています。



その他・
魚卵

海の幸を熟練の技で加工。

食卓をおいしくする逸品を提供します。



ここや
孝子屋 ぐるめ食品株式会社

〒077-0205 北海道増毛郡増毛町弁天町1丁目12番地1

TEL:0164-53-1213(代) FAX:0164-53-1226