

会社案内



株式会社 横浜食品サービス

会社案内

社長挨拶



株式会社横浜食品サービス
代表取締役社長 瀬戸 清

当社は昭和49年に設立し、生鮮食品、水産・惣菜加工品等の卸売を事業目的として営業を開始し、より新鮮で安全な生鮮食品の安定供給を第一に、迅速な食品流通を心掛ける量販店等専門対応企業として時代の変化と共に対応してきました。

常にお客様の要望に対するサービスを提供するため365日24時間対応の商品供給体制をとっております。

平成28年の4月に全ての機能を南部市場内に集約し横浜魚類株式会社の新設したセンターの運営を共同でおこない両社の得意部分を融合させることで常にお客様の立場に立ったニーズの提案ができる企業であり続けます。

会社概要

商号	株式会社 横浜食品サービス		
	〒236-0002		
本社	神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1番1		
	TEL 045-779-2517		
	FAX 045-779-2529		
創業	1974年(昭和49年) 4月 6日		
代表者	代表取締役社長		瀬戸 清
役員	常務取締役	業務全般補佐	麻生 淳行
	取締役	営業本部長	藤原 吉明
	取締役	センター長	三浦 正樹
	取締役	管理本部長	尾崎 欣之
	取締役	非常勤	加藤 裕
	取締役	非常勤	柏原 直樹
	監査役		門倉 洋平
資本金	6,000万円		
従業員数	264名 (内パート193名)		[2025年3月現在]
売上高	175億円		[2025年3月期]
事業所	神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1番1 南部市場センター(低温物流・加工センター)		
取引銀行	横浜銀行 杉田支店・南部市場支店		
事業内容	生鮮魚介類・水産加工品・惣菜加工品 青果加工品・一般加工品・その他		
主な販売先	イトーヨーカ堂	ベルク	ヤオコー
	イオングループ	東急ストア	富士スーパー
	その他		
主な仕入先	横浜魚類	ニッスイ	ニチレイフレッシュ
	極洋	東洋冷蔵	東洋水産
	その他		

横浜食品サービスの経営理念

基本理念

人間尊重＝信頼

経営理念

- ・業を通じて社会に貢献する
- ・個人の幸福と人格の向上
- ・企業の永続と繁栄

食品 安全方針

1. 私たちは、より安全でより
安心な美味しい商品をつくります。
2. 原料の食品安全及び品質管理を徹底します。
3. 製造工程では、品質管理手順を守り
食品防御と偽造防御を実行します。
4. 常に新しい技術に挑戦します。

行動指針

- ・得意先の要望を満たす
- ・変化する流通機構に対応する
- ・他社との差異の創造

望む社員

- ・真摯に仕事に取り組める人
「一貫した正直さ」と「一貫した誠実さ」をもって仕事（組織）に
貢献できる人

目指す姿

- ① 味・品質と安心安全に拘った素材を、お客様のニーズに
合わせた企画提案でお届けできる企業を目指します。
（企業提案型卸売業）
- ② 自社センター（加工・ロジステック機能）の優位性と
グループの情報ネットワークを共有し、効率化を推進する
ことで収益力の強化と企業価値の向上を目指します。
- ③ 水産物卸売＆製造の首都圏No.1を目指します。
（営業による専門サポート、センターによる機能サポート）

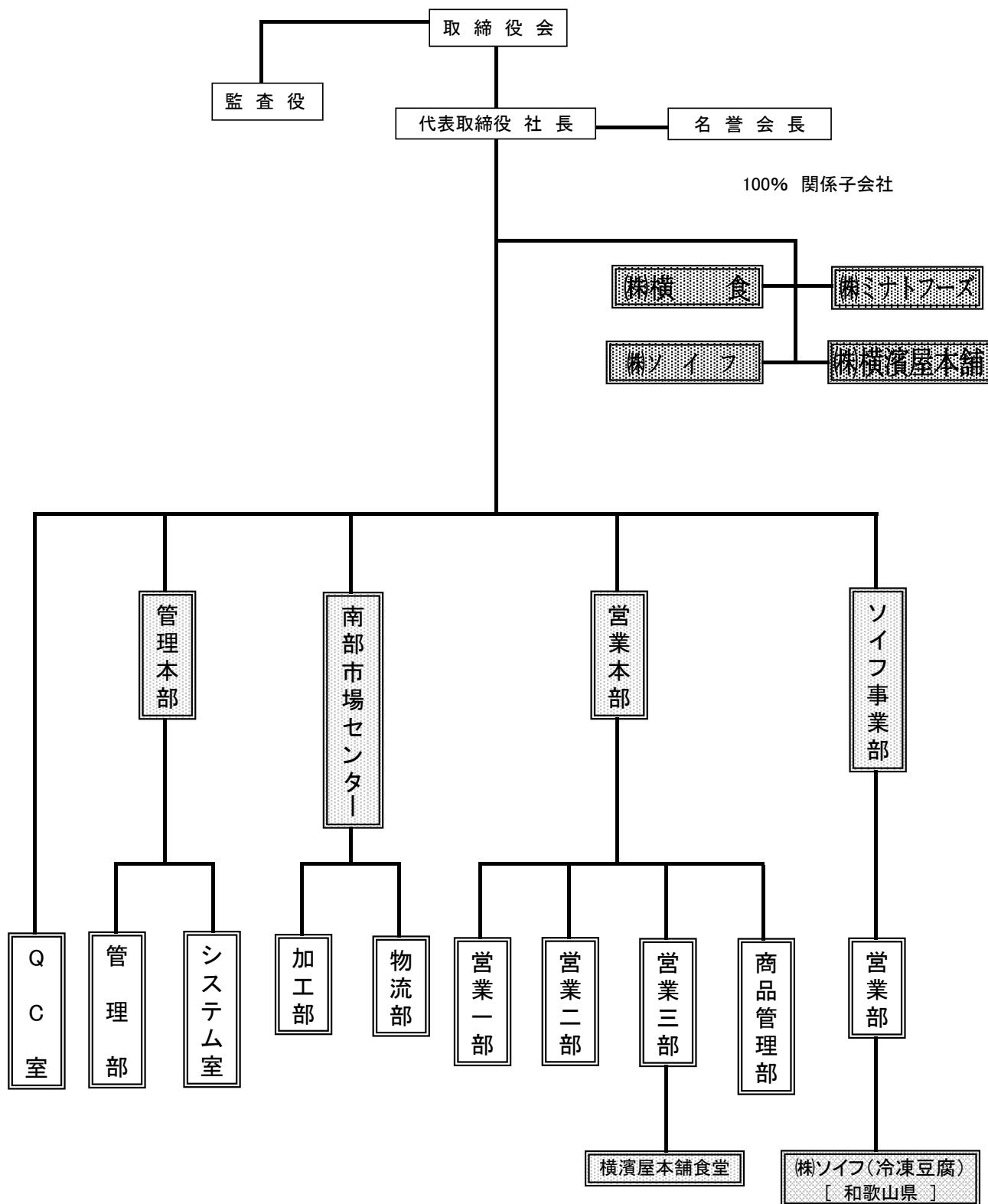
横浜食品サービスの沿革

年号

昭和48年	横浜中央卸売市場 南部市場開場
昭和49年	南部市場内に株式会社横浜食品サービスを設立 生鮮食品、水産加工品等の卸売を事業目的として営業開始
昭和55年	金沢区幸浦に幸浦加工場 幸浦工場を竣工 鮪解凍機(KLK・アルファ解凍機) 現在 カット野菜 惣菜工場 資本金1500万に増資
昭和59年	子会社 株式会社横食を設立
昭和61年	浜食産設立 白つま製造開始
平成5年	資本金6000万に増資
平成9年	横浜市金沢区富岡東 ミナトセンター営業開始 福島県東白川郡塙町に農事法人「はなわふれあい農園」を創業
平成13年	子会社 株式会社ミナトフーズを設立
平成14年	埼玉県戸田市笹目に戸田センターを竣工
平成16年	和歌山県田辺市に冷凍豆腐製造業を業務目的として子会社 株式会社ソイフを設立
平成17年	インターネット販売業を目的として、子会社 株式会社ジェイ・シー・エルを設立
平成22年	株式会社インターフード、有限会社エムズプランニングとの業務提携により 『清水屋ケチャップ』の製造を開始 株式会社ジェイ・シー・エルに食品製造部門を増設し、「株式会社横濱屋本舗」 に社名を変更
平成23年	地産地消レストラン 南部市場内に『横濱屋本舗食堂』をオープン
平成28年	4月 南部市場センターの新設と本社事業所の統合移転 ミナトセンターと戸田センターは南部市場センターに統合 10月 水産食品加工施設HACCP認定
平成30年	12月 「横濱屋本舗食堂」南部市場 食品関連卸売センターに移転
令和元年	6月 代表取締役社長交代 権田耕一社長、取締役会長に就任 瀬戸清副社長、代表取締役社長に就任
令和3年	10月 MEL流通加工段階(COC)認証を取得
令和4年	5月 神奈川県が募集する『かながわSDGsパートナー(第6期)』に登録
令和6年	7月 FSSC22000 [食品安全システム認証] を取得 9月 MSC/ASC認証を取得

会社組織図

【 2025 年 4 月 1 日現在 】



事業の概要

株式会社横浜食品サービスは横浜南部市場に全ての機能を集約し、横浜南部市場内元水産跡地にグループ会社の横浜魚類株式会社が新設した南部ペスカメルカード内の加工機能・低温物流設備を同社と共同で運営しております。

(スペイン語でペスカは漁業、メルカードは市場を意味)

名称は南部市場センターです。

本社事務所は、横浜魚類(株)南部支社と同じフロアで繋がっており両社グループとしての相乗効果の実現を目指します。

横浜魚類株式会社の仕入集荷機能と株式会社横浜食品サービスの有するお客様に対する販売機能と同時に水産加工、物流機能を同一場所で行う事で、鮮度保持、集荷出荷の効率化・利便性の追求で相乗効果を上げ、よりお客様のニーズへの対応力強化を図ってまいります。

<1F 加工・ロジステック機能を合わせもったセンター>

南部市場センター



- 1.名称 南部市場センター
 - 2.所在地 南部市場 旧水産棟
 - 3.本社事務所の階下に加加工物流拠点
- | | |
|----------------------|----------------------|
| 面積 | 2,420 m ² |
| 温度管理 | 10℃ 以下 |
| 水産及び惣菜加工設備 | |
| 物流(仕分・ピッキング・ラベル貼り) | |
| 階上に本社(営業部門・管理部門・QC室) | |

<2F 本社機能>



本社フロア



本社(QC室)

事業内容

当社グループの情報ネットワークを生かし
常にお客様ニーズへの対応を目指しております

味・鮮度と安心・安全にこだわった生産地・加工者・水揚地より
お客様のニーズに対応した生鮮食品を供給しております

本社

本社に営業部・管理部・商品管理部・システム室・
QC室・センター部(加工・物流)が1フロアに機能的に
集約

＜営業部(1部2部3部)＞

～味・鮮度の追求と履歴の

明確な食材の提案～

- 情報ネットワークによる産地・原産国
から組立てた商品・メニュー提案。
- 差別化商品の開発
(お客様と一緒に作った商品開発)
- 専門カテゴリーの製造～販売
営業3部外販課……漬け魚、トマトソース、
ケチャップ
ソイフ事業部……冷凍豆腐(和歌山工場)

＜QC室＞

～衛生管理の徹底・温度管理の充実～

- トレーサビリティシステムの構築
(商品履歴の明確化)
- 品質衛生管理の運営・指導

南部市場センター

水産加工とロジステックの2つの機能
を持つ低温センターです

＜加工＞

～販売サポートの充実～

- お客様のニーズに合わせた商品提供
- 水産・惣菜製造業
(鮪解凍サク・鮪タタキ・漬け魚)

＜物流＞

～商品特性・お客様ニーズに合わせた
納品体制～

- 小分け・ピッキング機能・ラベル貼り
- 在庫管理機能
・大量ロットは隣接した市場冷凍庫
「横浜市場冷蔵株式会社」とオンライン
化の確立

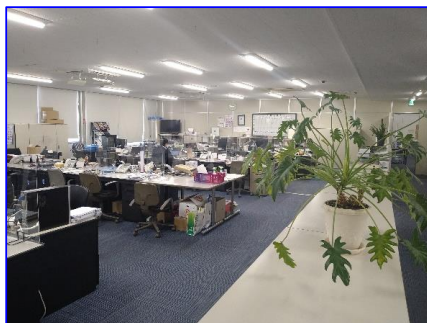
量販店・スーパーマーケット様への供給&ネット販売

事業内容

本社案内・・・営業部

- ・タイムリーな情報提供とフットワークの良さで、常にお客様の要望を満たす商品提供を一緒になって提案していきます。
- ・同一の敷地内に本社機能と加工・ロジステック機能がある事で幅広い商品提案が可能です。
(産地～指定センターへの組立。原料～加工製品出荷)
- ・1フロアに営業・管理・加工・物流が集約、商品の組立を各担当が一緒になり構築します。
- ・広いテストキッチンでは試作品を常に開発したりお客様と一緒に作った規格作りを行っております。

オープンフロア



商談ルーム



テストキッチン



営業1部

量販店水産・惣菜関連担当

- ・国産外の水産物を中心に原料を調達しております。
- ・「安心・安全」な商品を安定的にお届けいたします。
- ・産地より旬の食材をタイムリーにお届けいたします。
- ・市場・産地と連携を取り、情報の収集と発信で迅速な対応ができるよう心掛けております。
- ・多様化する食のニーズにお応えするように様々な商品提案を行っております。
- ・お客様の作業軽減やフードロス削減に寄与出来るような小ロット規格の製品開発に努めております。

営業3部

量販店惣菜関連担当・外販事業・宅配事業 ・食堂運営『横濱屋本舗食堂』 ・調味料(清水屋ケチャップ他)販売事業

- ・量販店様お惣菜部門向け食材全般をお取り扱いしております。
- ・店舗作業軽減や食材ロス対策に向けた使い切りキットの商品開発・供給を行っております。
- ・旬の食材を元にメニュー開発(寿司・お弁当等)とご提案を行っております。
- ・鮮度や安心安全にこだわった食材開発・供給を行っております。
- ・外食事業様向け商品企画・開発を行っております。
- ・宅配事業様向けニーズに合わせた商品企画・開発(個食～食シーンに合わせた製品開発)に努めております。
- ・「横濱屋本舗食堂」運営、自社ブランドの商品開発とメニュー開発、物販直売所で食品販売を行っております。
- ・オリジナルブランド【横濱屋本舗】商標登録「金はらも・銀はらも西京漬け」・国産初「清水屋ケチャップ」復刻版・トマトソース開発、その他商品企画・開発を行っております。

営業2部

量販店水産・水産ギフト・原料調達担当

- ・量販店水産売り場への水産物全般を提案しております。
- ・自社パック商品を中心に産直商品も出荷しております。
- ・店舗作業軽減や食材ロス対策に向けた使い切りキットの商品開発・供給を行っております。
- ・鮮度や安心安全にこだわった食材開発・供給を行っております。
- ・自社加工品等の原料を調達・販売を行っております。
- ・水産ギフト(お中元・お歳暮)を中心にイベントギフト等の商品提案を行っております。

ソイフ事業部

冷凍豆腐

- ・冷凍豆腐事業で多くの企業様に業務用としてご利用をいただいております。
- ・食品界の通説をくつがえす、独自の製造技術により、豆腐の冷凍を可能にしました。
- ・冷凍しても味や食感は普通の豆腐です。
- ・必要量だけ使用でき無駄がありません。
- ・サイズや種類も豊富に取り揃えております。
- ・和歌山県田辺市の自然豊かな工場で製造しております。
- ・横浜を拠点として営業活動を行っております。

《業務内容》

◎ 自主検査

- ・自社プロパーアイテム、釜揚げしらす、鮪タタキ・解凍柵等
- ・その他外部メーカー様からの依頼検査等

『検査項目』

- * 微生物検査(公定法): 一般生菌数
大腸菌群・大腸菌・黄色ブドウ球菌・腸炎ビブリオ・サルモネラ
- * 理化学検査: 過酸化水素・塩分・水分
官能検査: 味・におい・食感、検査
拭取り検査: 作業場器具・設備等
- * 水質検査: 水道水の微生物
工場内で使用する水道水・氷・電解次亜水
- * 恒温試験(+5～60℃)

◎ 作業場衛生管理・教育・改善

- ・HACCP推進・異物混入を防ぐ為の対策・クレーム発生時の原因調査・改善立案
- ・従業員の感染症対策・検便・予防喚起・衛生教育

◎ 表示関連

- ・自社食品表示のチェック
- ・固有記号管理
- ・外部機関への確認(消費者庁・食品衛生検査所等)



検査エリア

※ お客様へ、安全で安心な良い商品を作るための品質管理を行っております。

事業内容

各業務案内……南部市場センター(加工)

I 加工の仕事

1. 鮮魚・惣菜の食品加工で各量販店へ供給しております。
2. 鮪タタキ・鮪解凍サクを自社製造しております。
 - ・年中無休24時間交代制で約250名の従業員及び委託業者が働いており、一丸となってお客様の立場に立った商品作りを心掛けております。

II 当センターの基本

1. 安心・安全の商品作りです。
 - ・月間で約100万パックの商品を各量販店様経由でお客様へお届けしております。
 - ・日々生産する生食品は全商品の検体検査を実地し、商品の品質管理を徹底しております。
2. 安心・安全の向上に努めるべく職場環境の改善に日々努力をしております。
 - ・従業員一同(社員・パート・アルバイト)同じ意識を持ち、信頼出来る商品をお届けいたします。
 - ・皆が一緒になって小さな事から改善出来る様に日々努力をしております。

加工事例

[パッケージ室]



規格	ポイント
セット規格	メニュー提案型商品 イベント企画
組合せ セット規格	・組合せ規格 ・2次加工-商品は店舗で 完成 ・店舗発注換算の簡素化
単品規格	1. 横食オリジナル提案 ・NB商品として提案
	2. お客様と組立規格 ① 指定原料 ② 指定産地 ③ デザイン選定

[生食加工室]



(自社鮪タタキ製造)

[解凍室]



(マイクロ解凍・バブリング解凍)



(寿司用解凍鮪棚)

事業内容

各業務案内……南部市場センター(物流)

●物流の仕事

大きく分けて2つの仕事があります

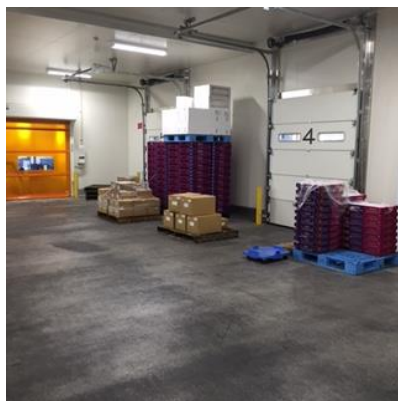
1. 運行管理 (入出荷管理・センター前物流の組立て・運行管理)
2. 荷役管理 (小分け・ピッキング作業・仕分け作業・在庫管理)



(入出荷の一元管理) 入荷案内～検品～確定～仕分～出荷

●取扱い商品の分類(物流)

- I .TC商品
 - ①入荷した形態のまま仕分けして出荷する商品
 - ②小分け(一部、小分け作業のみ行い出荷する場合もある)
- II .PC商品
 - ①PC商品 ・加工部で製造された商品の仕分け
 - ②TP商品 ・メーカーパック商品を小分けし指定ラベルを貼って出荷
(温度帯変更・売価表示・賞味期限表示等)



●取扱い商品の一例

TC商品-①(仕分け)



・白つま(コンテナ入荷で仕分け)

TC商品-②(小分け)



・鰯フィーレ(発泡入荷→1pの小分)

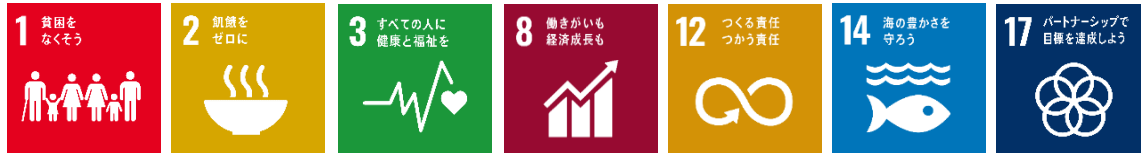


・他品種を店別にリーフに混載仕分

SDGsとは

2015年9月の国連サミットで採決され、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。『誰も取り残さない』との理念の下、17の目標と、これに関連する169の具体策を設定しています。一方、コロナ禍のように、自国のみでは解決できないこともあり、2030年は通過点と言われています。

◇当社が目指す7つのゴール◇



1. 貧困をなくそう



あらゆる場所で、あらゆる形態の貧困に終止符を打つ

2023年11月にセカンドリーグ神奈川と協働連携に合意し、子ども食堂などへ食品寄贈することで地域社会の貧困へ貢献していきます。

2. 飢餓をゼロに



飢餓に終止符を打ち、食料の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する

2021年10月1日に国連WFP協会評議会へ加入。活動への協賛に加え、お客様視点の商品を作ることで食品ロス削減に貢献しています。

3. 全てのの人に健康と福祉を…



あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する

当社ではHACCP認定も受けており、食の安全と安心を守り、皆様に安全な商品を提供し、食べる楽しみと健康の両立への貢献を目指し、豊かな魚食文化を守り続けます。

8. 働きがいも経済成長も…



すべての人のための持続的、包摂的かつ持続可能な経済成長、生産的な完全雇用及びディーセント・ワーク(働きがいのある人間らしい仕事)を推薦する

働き方改革、女性の活躍推進、ダイバーシティ、コミュニケーションを重視。積極的な地域雇用、障害者雇用の促進に努めております。当社は、社員・パート共いち早く65歳定年を取入れ高齢者雇用にも貢献しております。

12. つくる責任 つかう責任…



持続可能な消費と生産のパターンを確保する

当社は横浜南部市場内で水産卸売業と自社加工センターを運営しており、地元食材及び国内外の水産物の卸・製造加工を行うなか、全行程において食品ロス削減に取り組んでおります。

消費者ニーズの予測精度、情報精度を高め、調達・生産・製造・流通・営業/事務の直接間接部門含め全社でロス削減に向け取り組んでおります。

製造加工からでる端材削減に向け、再加工できる部分から商品化を進め、更なる廃棄ロス削減に努めております。

14. 海の豊かさを守ろう…



海洋と海洋資源を持続可能な開発に向けて保全し、持続可能な形で利用する

「MEL認証水産物の卸、梱包・再梱包、二次加工・高次加工・最終加工」でMEL流通加工段階(COC)認証を取得し、当社が運営する飲食店での商品提供を通して「環境や資源にやさしい製品」「原料の持続的な調達」「SDGs達成に向けて」積極的に貢献できるよう努めてまいります。

17. パートナリーシップで目標を達成しよう…



持続可能な開発に向けて実施手段を強化し、グローバル・パートナーシップを活性化する

SDGs/パートナー企業、行政、学校、地域と交流・情報交換を行い、目標達成を目指して広い視点で新しい価値創造に取り組んでまいります。



2023年11月にセカンドリーグ神奈川と協働連携に合意し、食品ロス対策と食品寄贈による貧困をなくす取組で社会貢献できるように努めてまいります。



2021年10月1日に国連WFP協会評議会へ加入。飢餓と貧困をなくすことを使命とする国連WFPの活動に協賛し、企業としての支援を行っています。



平成28年4月(2016年)に横浜南部市場内に工場移転するとともに一早く大日本水産会のHACCP認定に向け動き出し、平成30年10月(2018年)HACCP認定(マグロたたき、マグロ解凍棚)。HACCPの手法を他の製造商品にも活用し「安心・安全」と健康的な魚を提供できるように努めております。



HACCP (ハサップ) | 厚生労働省

HACCPに沿った衛生管理の制度化。令和3年6月1日から、原則としてすべての食品等事業者の皆様がHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくことになります。



この様に、HACCPは製造工程を細分化し、工程ごとのリスク管理を行います。これにより、問題がある商品の出荷を防ぐことができます。万が一、食品事故が発生した場合でも、どの工程に原因があるのかを迅速に究明し対応することができます。



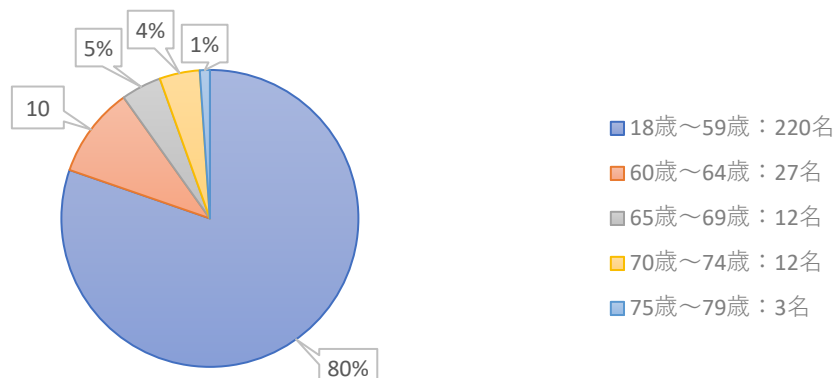
直近3年間で採用した正社員21名のうち、13名が女性となっており、女性の活躍を雇用面から支えています。

外国籍の従業員が104名と全従業員270名の約4割となっており、国籍にとらわれない採用を行っています。

障害者雇用率3.0%以上などの要件を満たした中小企業として『かながわ障害者雇用ハート企業』に2021年4月に登録されました。

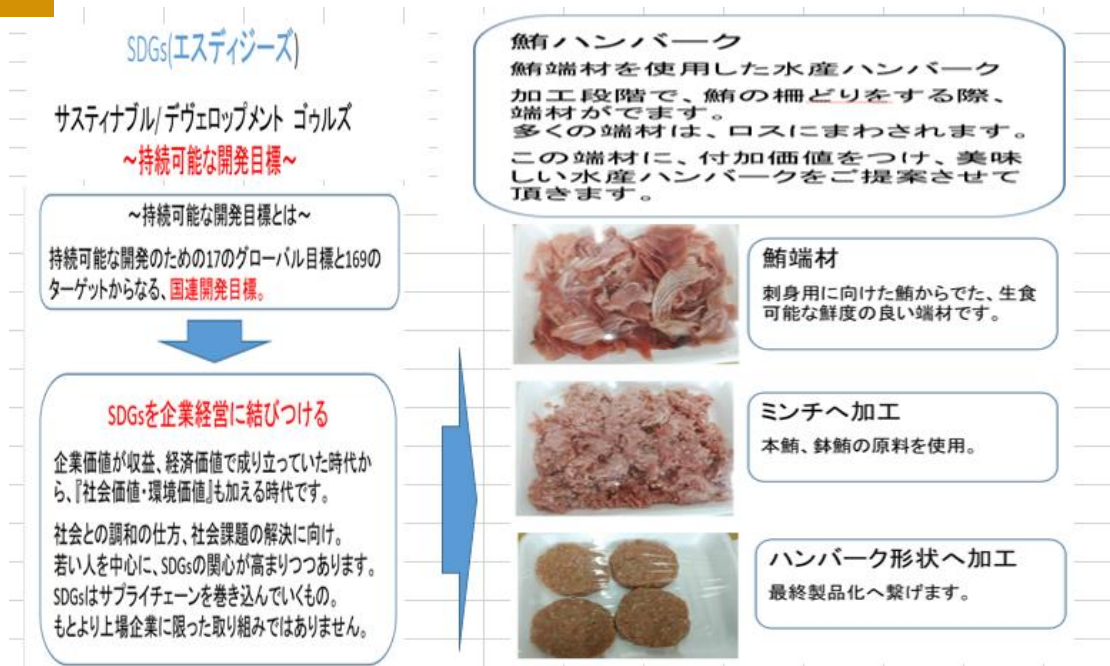
当社ではいち早く65歳定年を取入れ、また65歳以降も条件によっては再雇用を行って、2023年11月現在65歳～69歳で12名、70歳～74歳で12名、75歳～79歳で3名となっております。

年齢別人員構成表





マグロたたき製造過程で発生する端材(形が悪くて正規の商品にならないもの)を活用した商品化の取組み ※一部自営の横濱屋本舗食堂で販売しております。



限りある水産資源の保全、持続性に向け、真摯に取り組んでおり、日本水産資源保護協会より、2021年10月4日にMEL流通加工段階(COC)認証されました。なお、当社運営の横濱屋本舗食堂も **日本で初めて**同時に認定されました。



大学とコラボして、魚の新しい食べ方や調理レシピの開発、SNSでの情報発信「マーケティング・商品開発の知見にもとづいた新規メニュー開発とレシピ作成」 横浜市大との取組み

2021年02月15日(月)

生協チャレンジメニュー

冷え性・貧血・美肌
内側からケアしませんか？

食費・期間限定

まぐろ メニュー

2021年4月5日(月)~30日(金)
11時~14時
横浜市大生協シーガル食堂

4/5~4/9	4/12~4/16	4/19~4/23	4/26~4/30
SNS設置で決定!			
まぐろメンチカツ ¥200	まぐろハンバーグサルサソース ¥150	まぐろメンチカツ丼 ¥300	まぐろハンバーグ照り焼きマヨ ¥180

栄養価がすごい
タンパク質、鉄分、タウリン、ビタミンE、オメガ3脂肪酸が豊富! しかも低カロリーで低脂肪。組合員の皆さんの健康的な食生活をサポート。

SDGs目標貢献
捨てられていたマグロの切れ端によるハンバーグを使った食品ロス削減貢献。所大生、横浜屋本舗(南都市場)、生協の連携で、主にSDGs目標3、12、17に貢献。

お試し価格中!
4月まで限定のお試し価格! 市大生協オリジナルメニューでもっともお手頃。生協店頭で試作を兼ね、ごま漬コーティングで以前よりしっとり。

※価格は全て税込

magmog × 横浜屋本舗 × UNIV. CO-OP

■まぐろメニュー実施のチャレンジポイント

① 栄養バランスのとれた食事を、学生をはじめとする市大関係者に提供！

- おうち時間が増え、栄養バランスのとれた食生活って大変…と感じた方がとても多くなりました。
- マグロは、高タンパク低脂質でDHAなど豊富な栄養を取ることができる食材です。健康管理が最重要である今、横浜市大関係者の身近なお食事処として【まぐろメニュー】によって、健康的な食生活へ貢献していきたいと思っています（SDGs目標：3）。

② 生協食堂に来てほしい！

- コロナ禍で学生が学内に来られなくなり、食堂の利用者は激減しました。大変厳しい経営状況です…
- 栄養たっぷりでお手頃な値段の【まぐろメニュー】で、市大関係者の利用を少しでも促進したいという気持ちから、横浜食品サービス様にご協力をいただき、まぐろメニューを実現しました！（SDGs目標：17）

③ 食品ロス削減に貢献！

- 南部市場で水産加工を行う横浜食品サービス様のご協力で、これまで廃棄されてしまっていたマグロの切れ端（端材）が原料の「まぐろハンバーグ」を使用し、食品ロス削減に貢献します（SDGs目標：2, 12, 17）。



メニュー別評価（5段階評価）

「1. 美味しくなかった」～「5. とても美味しかった」で回答

	★	★	★	★		
	焼きチーズ	サルサ	照り焼きマヨ	まぐろメンチカツ丼	まぐろメンチカツ	まぐろメンチカツカレー
平均	3.86	3.94	4.54	4.62	4.6	4.33
回答者数(人)	37	39	11	52	28	15

- 回答者は182人
- さっぱりしたハンバーグ系よりも、相対的に味が濃い照り焼きマヨや、メンチカツ系の方が評価が高い

関連会社案内



名 称 株式会社 ソイフ
 〒236-0002
 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1-1
 TEL/FAX 045-779-2574 / 045-779-2306
 代表者名 瀬戸 清
 資 本 金 1,000万円



和歌山工場 〒646-0056
 和歌山県田辺市芳養町96-27
 TEL/FAX 0739-24-8900 / 0739-24-8720
 事業内容 ①冷凍豆腐製造
 ②冷凍食品の加工
 ③惣菜の製造、加工
 総敷地面積 7,513.08㎡
 建物面積 1F:2055.54㎡ / 2F:346.50㎡



豆腐は冷凍できない、そんな食品界の通説をくつがえす
 “冷凍豆腐”ができて上がりました。
 しかも味や食感などはチルド品と同レベル。
 味噌汁・麻婆豆腐・豆腐サラダなどに幅広く、必要なとき必要なだけ簡単に
 ご利用いただけるよう便利なサイコロ状にカットしています。

ソイフの冷凍豆腐は
 こんなに便利！

給食などのご利用にも
 最適です！

カットしているから
 くずれにくく
 扱いやすい！



解凍・入れるだけ
 調理が簡単！
 スピードアップ！



下準備・衣いらず
 揚げ出し豆腐は
 揚げるだけ！



商品に関するお問い合わせはこちらまで tel.0739-24-8900

株式会社ソイフ 和歌山工場 〒646-0056 和歌山県田辺市芳養町96-27

関 連 会 社 案 内

社 名

株式会社横濱屋本舗

本 社

〒236-0002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1-1

TEL：045-770-6281 FAX：045-770-6303

設 立

平成22年 9月 1日

事業内容

国産加工品の製造・販売 1.神奈川・横浜特産品製造・販売
2.インターネット・通信販売
3.業務用食材卸

主な商品

漬け魚

金ハラモ



銀ハラモ



「ハラモ」とは
内臓を取り囲むお腹の部位で、鮭などは「ハラス」といい、マグロ
では「ハラモ」と呼びます。横濱屋本舗のマグロは、ご家庭には
あまり出回らない脂ののったおなかの希少部位「ハラモ」を使っ
ています。
金ハラモ：メバチマグロの「ハラモ」を使用。

清水屋ケチャップ

横浜開港資料館推奨品
農林水産省JAS有機認証所得



1896年(明治26年)に横浜の清水與助の
手によって生み出されたのが 国産初のト
マトケチャップと言われています。幻の味
を当時の資料や証言から有機トマトを使
用し再現。安全・安心の極上ケチャップ。

横濱のトマトソースシリーズ

【第16期 ヨコハマ・グッズ 横濱001認定審査会 市長賞受賞】



横浜産トマトを100%使用。弊社独自製法でトマトを一度フ
レッシュフローゼン製法を施し、トマトの旨味を引き出しまし
た。旨味と酸味が調和したフレッシュ感のある美味しいトマ
トソース、バジルを加えた香り高いトマトバジル、唐辛子(ハ
バネロ)を加えたピリッとパンチのあるアラビータの3種類
です。

関連会社案内

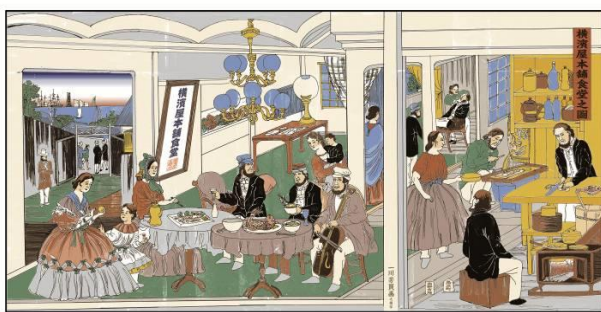


横濱屋本舗食堂

横濱屋本舗が横浜南部市場内に2011年にオープンした和食レストランです。



営業時間 物販 9:00～16:00
 食堂 9:00～15:00
 (ラストオーダー14:30)
 定休日 毎週水曜日
 電話番号 045-778-7660



(一川芳員画之模写)



一、横濱屋本舗食堂の朝は、
 昆布と鰯節をたづり使った
 天然出汁(だし)を引くことから始めます。

一、横濱屋本舗食堂の御飯は、
 一日に何度も炊き上げ
 常に炊き立てをご提供します。

一、横濱屋本舗食堂の食材は、
 地元及び国産を積極的に使用し、
 地域に深く根ざした地産地消を目指します。

金ハラモ・銀ハラモの西京漬け

「ハラモ」とは
 内臓を取り囲むお腹の部位で、鮭などは「ハラス」と
 いい、マグロでは「ハラモ」と呼びます。横濱屋本舗
 のマグロは、ご家庭にはあまり出回らない脂ののっ
 たおなかの希少部位「ハラモ」を使っています。
 メバチマグロの「ハラモ」を使用。
 カジキマグロの「ハラモ」を使用。

金ハラモ



銀ハラモ



お献立

横濱屋本舗食堂でしか味わえないハラモの
 西京漬け、人気の海鮮丼、濱天井、お刺身定
 食、小柴産活メ穴子天重、焼魚 各種。
 横濱屋本舗食堂ならではの定食やどんぶりな
 ど、季節のメニューをご用意しております。



海鮮丼



濱天井



お刺身定食

株式会社横浜食品サービス

〒236-0002 神奈川県横浜市金沢区鳥浜町1番1

<https://www.yokosyoku.co.jp/>