



金沢の文化である押し寿しを通して、  
北陸のみならず全国・全世界へ感動を提供する。

「押し寿し」を作り始めて60年余り。

職に携わる企業として追い求めてきたのは

「美味しさ」、「安全」、「安心」の兼備えた商品です。

平成27年6月、生産能力を高め、安全管理を徹底した

「いなほ工場」が誕生しました。新たな技術と設備がその理想を実現します。



## 独自のノウハウで美味しさを再現

### 安全・安心で美味しい 地元米使用

平成25年に農工商連携事業に認定されました。石川県内の契約農家で作られたお米を使用しています。独自基準の有機質肥料使用や農薬制限など、安心安全な美味しさにこだわったお米です。



### 冷凍寿しのための 特別使用のお酢を開発

酢醸造メーカー マルカン酢様と共同で研究開発した「冷凍に耐性のあるお酢」を使用しています。お米をコーティングし、冷凍時の冷凍やけに強く、長期間の冷凍保管が可能。天然由来成分の不凍たんぱくの使用により、解凍後のしっとり感を実現。



### 最新の急速冷凍機で 最適に加工

氷結晶が微細でドリップが出にくく、食材劣化が少ない加工が可能な機械を使用しています。食材の水分を奪わず目減りしにくく、熱い食材も予冷なしで急速冷凍が可能です。



# 飲食業の課題解決に

通常品のクオリティーと冷凍品の利便性の両方を併せ持つ冷凍米飯商品は、「調理の手間」、「開発の手間」、「食材・在庫ロス」、「繁閑の需要差」といった全国の飲食業の課題解決に役立ちます。現在、結婚式場でのコース料理や、ホテル・旅館での八寸、一品料理などにご利用いただいております。

## 冷凍寿し業務用のご提案

- 1 自然解凍で簡単に使用できます。  
必要な時に必要なだけ解凍してお使いいただけます。
- 2 ひと手間加えて、アレンジして使用できます。  
そのままお料理の一品としても、いくらやレモンなどトッピングをして、前菜や八寸としてもご利用いただけます。
- 3 今までの冷凍寿しとは美味しさが違います。  
冷凍技術はもちろんのことながら、創業60年で得た美味しい寿しを作るノウハウがやはり一番大切です。

調理  
方法

- 自然解凍 袋から出して室温20℃以上で3~4時間
- 流水解凍 袋のまま20℃程度の水で50~60分

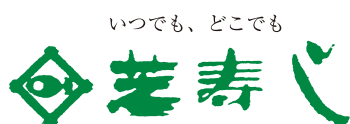
### 【商品仕様】



手まり寿し



棒寿し



冷凍米飯事業部 (直通) 担当/結城 076-240-4639

本社/工場 〒920-0378 石川県金沢市いなほ2-4

HP <http://www.shibazushi.jp> E-mail [yuuki@shibazushi.jp](mailto:yuuki@shibazushi.jp)