

**KANESHICHI** SINCE 1884  
Co.,Ltd.

味つくり100年

A Century of Developing Flavors







かね七



味づくり100年

# 味づくり100年。

## 伝統の味を今に伝え、 新しい食を創造します。

創業は明治17年。当時水橋港には北海道との間を行き来する船が多数出入りをしていました。初代・石黒豊次郎は北海道などの北国へ南の産物を販売しようと考え、いわしの煮干などの取り扱いをはじめました。これが私たちかね七のスタートです。以後主力商品である煮干、花かつおをはじめ、昆布巻、海苔、珍味、顆粒だしなど多角的な品揃えを展開してまいりました。今日もかね七製品全ての根底に流れるのは、自然の恵みを大切に生かしきることが、自然への感謝との考え。味や香りを損なわぬよう1世紀以上を通して心をこめた「味づくり」を行っています。

### A Century of Developing Flavors

New recipes that preserve the taste of tradition.

Our business was started in 1884. In those days, the port of Mizuhashi saw many ships to and from Hokkaido. Our founder Toyojiro Ishiguro began dealing in boiled and dried sardines and other items with the intention of selling products from southern regions to northern regions, such as Hokkaido. This marked the beginning of Kaneshichi. Since then, we have expanded our business to a wide variety of products, including boiled and dried sardines and dried bonito tuna flakes — our staple products — as well as other items such as kelp rolls, nori, and soup stock granules. The idea that underlies all of Kaneshichi's products even today is making full use of our ingredients, to give thanks for the bounties of nature. For over a century, we have been committed to making our products without wasting any of the flavor or aroma of our ingredients.





## だしパック製造ライン

Bagged Soup Stock Manufacturing Line

平成29年に「だしパック工場」を新設し、粉状の食品原料を短時間で加熱殺菌する「粉体殺菌装置・ソニックステラ」を導入しております。約10カ国の国際特許を取得しているこの革新的な殺菌システムは、殺菌時の品質劣化を抑えます。また、だし本来の風味を増し、うま味を引き出します。

In 2017, we built a new bagged soup stock factory, which features a Sonic Stera powder sterilizer for rapid heat sterilization of powdered food ingredients. This innovative sterilization system, with international patents in about ten countries, reduces quality deterioration from the sterilization process, and brings out and enhances the flavor of the soup stock ingredients.

# 高品質な商品を生みだす、 優れた製造設備。



かね七の品質方針 お客様に安全で信頼される商品づくりをする

Outstanding Manufacturing Facilities for High-Quality Products

Kaneshichi's Quality Policy : Producing consistently delicious products for our customers.

## かつおぶし製造ライン

Dried Bonito Tuna Flake Manufacturing Line



かつお節を削りやすい硬さに調整後、一部は遠赤外線焙焼法で旨みを逃さないよう調整し、不活性ガスを充填して、削りたての美味しさをそのままお届けします。

Whole dried bonito tuna are conditioned to give them the perfect firmness for shaving, then a portion of them undergoes a far infrared radiation roasting process to prevent them from losing their flavor. They're then stored in inert gas to help them keep their freshly-shaved flavor.



### かつお節削り機

主に鹿児島県産、焼津産のかつお節を使用して自動化された削り機で削り、花かつお製品になります。

Dried Bonito Tuna Shaving Machine

Dried bonito tuna, mainly from Kagoshima and Yaizu, is automatically shaved into flakes.



### かつおパック包装機

花かつおを食べやすく砕片にして、ふりかけてご使用できるよう小袋に包装したものです。

Dried Bonito Tuna Flake Packaging Machine

Dried bonito tuna flakes are packaged in small bags, perfectly portioned for individual servings.



### 高温高圧調理殺菌機(レトルト殺菌機)

袋詰を行った昆布巻にレトルト殺菌処理を行い、常温保存が可能な製品に仕上げます。

High-Temperature High-Pressure Cooking Sterilizer (Retort Sterilizer)

The bagged kelp rolls undergo retort sterilization, making the final products shelf-stable at room temperature.

## 昆布巻製造ライン

Kelp Roll Manufacturing Line



1本1本全て手作業で巻上げ、袋詰や製品化に至るまで一袋ずつ手作業で包装・梱包しており、全ての工程において手づくり感を重視しています。

Each one of our kelp rolls is rolled and bagged by hand. The finished rolls are then packed by hand, one by one. The entire process is designed with an eye on preserving their handmade feel.



### 多列縦ピロー包装機

6列縦ピロー包装機を採用しているため効率的に顆粒充填包装を行うことが出来、幅広い商品群が製造可能です。

#### Multi-Line Vertical Pillow Packaging Machine

The six-line vertical pillow packaging machine enables efficient filling and packaging of granules, enabling the manufacture of a wide range of products.



## 顆粒製造ライン

Granule Manufacturing Line



昭和59年に発売した顆粒状の無添加タイプ調味料「にぼし純だし」、「かつお純だし」の開発以来、簡便にご利用いただけるだし調味料をはじめ、顆粒茶やあさ漬の素などお客様の毎日の食卓をより豊かに演出する商品を生み出しています。

Since the development of our additive-free granulated seasonings, Niboshi Jun Dashi ("pure dried sardine stock") and Katsuo Jun Dashi ("pure dried bonito tuna stock"), brought to market in 1984, Kaneshichi has developed various granulated products to improve our customers' meals every day, such as easy-to-use soup stocks, as well as other items, such as tea granules and seasonings to quickly make lightly pickled vegetables.



### 流動層造粒コーティング装置

下方から空気を送り、吹き上がった原料を結着させるため、多孔質で、溶けやすい顆粒ができてきます。

#### Fluid Bed Granulator

This machine blows air up from below, allowing the ingredients blown up by the air to bind together, resulting in porous, soluble granules.

## 恵まれた好環境の中で

清らかな水と澄んだ空気にめぐまれた富山に、かね七の工場はあります。健康な生活に必要なバランスのとれた食品や時代のニーズに応える食品を製造するため、生産ラインも多岐にわたります。

#### Surrounded by an Ideal Environment

Kaneshichi's factory is located in Toyama, renowned for its clean water and air. The factory is equipped with a wide range of production lines to manufacture well-balanced food products that support healthy lifestyles and meet the needs of the times.

## 安全確保のために

商品設計開発及び自社調達原料、製造、物流等、徹底した管理を行っています。専門スタッフが目視や測定器により異物が混入していないか、包装に問題はないかなど厳密な検査を行っています。

#### To Ensure Safety

All processes, including product design and development, procurement of ingredients, manufacturing, and distribution, are carefully managed. Specialized staff members perform thorough checks for any problems, such as foreign matter or faulty packaging, visually and with measurement instruments.

## 煮干製造ライン

Boiled and Dried Seafood Manufacturing Line



冷蔵倉庫から出庫された格付検査済みの原料を更にチェックし、決められた配合割合に基づいて原料投入コンベアに投入した後、各工程及び検査のうえ、出荷されます。

The ingredients brought out of the refrigerated warehouse, which have already been inspected and graded, are checked once again and put onto the feeding conveyor based on the set blending ratio. The processed products are inspected and shipped.



### 電動式移動ラック採用冷蔵倉庫

入荷された煮干を格付検査して取めます。取められた煮干はコンピューター管理され、お客様のニーズにあった品種のスピーディな出荷が可能です。

#### Refrigerated Warehouse with Motorized Racks

The boiled and dried seafood received is inspected and graded before storage. Our inventory is computer-managed, and designated items are brought out promptly to meet our customers' needs.



### フィーダ制御コンピュータスケール

自動包装工程で使用しています。煮干の個体差による形状や重量に関わらず、常時安定した供給をコントロールできます。

#### Feeder-Control Multihead Weigher

This machine is used in the automatic packaging process to consistently control the supply of boiled and dried seafood, regardless of any differences in the shapes and sizes of the individual pieces.



### スライドシーラー機

塩辛、沖漬や黒作りなど、粘性があり個体形状もさまざまな商品を、自動で計量充填、シーリングします。

#### Slide Sealer

Packages for various products containing thick liquids and differently shaped pieces of seafood, such as shio-kara (salted and fermented seafood), okizuke (seafood pickled in a liquor, vinegar, etc.), and kurozukun (squid salted and mixed with its own ink) are automatically portioned, filled, and sealed.

## ほたるいか製造ライン

Firefly Squid Processing Line



郷土食材のほたるいかや白えびを使い、多種多様な珍味を製造しています。

A wide variety of delicacies are produced here using firefly squid and white shrimp, two of Toyama's local specialties.



# つくりつづけてきた 自信

Proven Quality through Years of Experience



引き継がれてきた味づくりの技術と移ろう時代への柔軟な対応。

明治に創業したかね七では、近代から現代への過渡期であった大正、経済発展を続ける昭和そして平成と、時代の流れに沿った商品の開発に取り組んで来ました。長年にわたって培った食品加工のノウハウをベースに皆様の食卓を豊かに演出します。

A flexible approach combining inherited technique with the trends of the times.

Ever since the company was founded in the Meiji Era (1868–1912), we at Kaneshichi have worked on product development to keep with the times, through the Taisho Era (1912–1926), a period of transition from the early modern era to the modern era, and the Showa Era (1926–1989), which saw continued economic growth, up to the current Heisei Era (1989–). Kaneshichi's soup stock products help to refine your dishes through the food processing know-how we've developed over the past century.



## だしパック

手軽にだしが取れるだしパックには、無添加タイプと下味が整えてある調味タイプを取り揃えています。

### Soup Stock Bags

Soup stock can be easily prepared with this product. Available in two types: additive-free and pre-seasoned.



## にぼし粉末

にぼしを丸ごと微粉末化しましたので、にぼしの栄養を丸ごと摂取できます。だしはもちろん、隠し味としてお料理に加えることで、にぼしの苦手な方にも抵抗無く召し上がっていただけます。

### Dried Sardine Powder

Boiled and dried sardines in whole are finely powdered, so it is possible to take the entire nutrition of dried sardines. This product is good not only for soup stock but also for adding a delicate flavor to various dishes, allowing those who don't like dried sardines to eat it without difficulty.



## 風味だし

食塩無添加や化学調味料無添加など健康に留意した商品や、ご家庭では入手しにくいだし素材を使用し風味を追及した商品など、毎日手軽にご利用いただけるものを揃えています。

### Granulated Instant Soup Stocks

We offer a range of convenient products for daily use, including salt-free and additive-free items for health-conscious customers, as well as items using special ingredients that are not readily available in ordinary households, adding unique and special flavors.



# 自然の恵みに感謝

Creating Flavors through

## 創業時からの 看板

Our Flagship Products from the Start



煮干を使ってだしをひく和食の基本に立ち会ってきました。

かね七は明治17年、いわしの煮干の卸売業として創業しました。当時は主に九州から仕入れた煮干の頭を取って袋詰めし船で、後に鉄道が敷かれてからは鉄道を使って、甲信越、北海道、樺太などへ販売していました。以来、現在では西物を中心に日本中から仕入れを行っており、大正7年には花かつお削りぶしを発売し、和食のだしの定番品を全国の皆様の食卓へお届けしています。

Soup stock made from boiled and dried seafood is the keystone of Japanese cooking, and we've been a part of it from the beginning.

Kaneshichi started business in 1884 as a wholesaler of boiled and dried sardines. In those days, we removed the heads from and bagged boiled and dried sardines mainly from Kyushu, then shipped them by sea (and later by rail after the railroads were constructed) to Koshinetsu, Hokkaido, Sakhalin, and other areas. Nowadays, our ingredients come from throughout Japan (mainly western Japan), and our Japanese soup stock products, including the dried bonito tuna flakes we first introduced in 1918, are available and popular nationwide.



### だし煮干

品種は片口、平子、うるめ他、サイズは小才、中才、大才と多岐に渡っており、各地域で好まれるサイズ、品種に対応出来ます。

#### Dried Sardines for Soup Stock

We produce various species of dried sardines, including anchovies, pilchard, and round herring, in various sizes to fit each region's preferences.



### 小えび・ちりめん

時期や気候変動により漁が限られており、確保が難しいちりめんや小えびも古くから親交のある仕入先の協力により安定供給が可能となっています。

#### Dried Tiny Shrimp and Baby Sardines

Though it is usually difficult to obtain a stable supply of tiny shrimp and baby sardines due to the limited amounts caught and their dependence on the season and climate, by cultivating close relationships with our suppliers over many years, we are able to consistently offer tiny shrimp and baby sardines.



### 花かつお・かつおパック

かつお節を均一に削ったものや、それを細かく碎片にしたものに不活性ガスを充填し、JAS規格に基づく厳重なチェックを経て、製造しています。

#### Dried Bonito Tuna Flakes

Dried bonito tuna is evenly shaved, or further shredded into finer pieces. The package is then filled with inert gas. Products undergo strict inspection during the production process, in accordance with the Japan Agricultural Standards.



# 感謝した“味づくり”

Through the Bounties of Nature

製法を守りながら試みを繰り返す

## 伝統と革新

Tradition and Innovation: Trying the New while Preserving Old Methods



伝統の食文化の継承発展と、新しい食スタイルの創造提案。

「味づくり100年」をキャッチフレーズに、料理の基本であるだし素材の煮干や削り節、また郷土料理の棒だら甘露煮や昆布巻を販売するなど伝統を重んじながらも、今日では個食パックや化学調味料や食塩を使用していない商品、カロリーを抑えた商品など、時代の食ニーズにあった商品作りを行っています。

Inheriting and developing traditional food culture, while creating and proposing new food styles.

Our catchphrase, “A Century of Developing Flavors,” is meant to demonstrate our respect for tradition as we sell boiled and dried seafood and dried bonito tuna flakes — the soup stock ingredients that form the foundation of Japanese cooking — and sell local Toyama specialties, such as bōdara-kanroni (dried cod fillet simmered in soy sauce, syrup, etc.) and kelp rolls, while making food products that meet the needs of the times, such as items with single-serving packages, additive- and salt-free items, and low-calorie items.



### あさ漬

軽量で手軽に持ち運べ、場所を取らない顆粒スティックのあさ漬の素は、風味の点からもご好評を頂いているお問い合わせの多い人気の商品です。

#### Lightly Pickled Vegetables

Our seasoning mix for lightly pickled vegetables is sold as granules in compact stick-shaped packets, which are lightweight and easily portable. This popular item has developed a great reputation for its flavor.



### そうざい

真だら、にしん等の魚や魚卵を煮付けた商品を多彩に取揃えています。その殆どが未開封時は常温で保存でき、保管する際に場所を取りません。

#### Shelf-Stable Prepared Foods

We offer a wide variety of simmered fish (cod, herring, etc.) and fish roe products. Most of them can be kept at room temperature before the package is opened, and require minimal storage space.



### 海藻麺

わかめ100%で仕上げた海藻麺です。弊社独自の製法で麺状に仕上げられてあり、なめらかな喉ごしと柔らかな食感が魅力です。

#### Seaweed Noodles

These seaweed noodles are made only of wakame seaweed. The noodles are made with our proprietary process, providing the soft texture and pleasant feel of noodles.



# ふるさと 富山の味

Local Specialties of Toyama



恵まれた自然環境に根付いた伝統の味を全国へお届けします。

豊かな海を育む霊峰立山のお膝元、かね七は富山の食文化とともに歩んできました。郷土食材として古くから親しまれているほたるいかや白えび、北前船来航以来、富山県民の食卓には欠かせない昆布などを使用した商品を数多く取りそろえています。

The traditional flavors of Toyama's bountiful natural environment, available nationwide.

Kaneshichi has worked to further Toyama's food culture, through respect for the Sacred Tateyama Mountains that help cultivate the bountiful sea. We offer a wide variety of products made with local ingredients, including firefly squid and white shrimp, which have been popular in Toyama for a long time, and kelp, which has been an indispensable part of Toyama's cuisine ever since the arrival of the first Kitamae Ships.



## 昆布巻

にしんや紅鮭を昆布で手作業で巻上げ煮込んでいます。贈答の品としてもご好評を頂き、当社の主力製品の一角を占めるに至っています。

### Kelp Rolls

Herring or red salmon is rolled in kelp by hand and simmered. This product is a popular gift item, and has become known as one of Kaneshichi's flagship products.



## 白えび

かね七では、「富山湾の宝石」と呼ばれる白えびを素干しや調味干し、ふりかけや甘酢漬などに加工しています。

### White Shrimp

White shrimp are known as the "Jewels of Toyama Bay." At Kaneshichi, white shrimp are processed into various food products, such as suboshi (simply dried), chomiboshi (seasoned and dried), furikake (seasoning for sprinkling on rice), and amazuke (pickled in sweetened vinegar).



## ほたるいか

白えび同様とやまの食材として親しまれています。沖漬や塩辛などの珍味や、持ち帰りやすい常温品の素干や生姜煮なども生産しています。

### Firefly Squid

Much like white shrimp, firefly squid are a popular food ingredient from Toyama. Our firefly squid products include okizuke (pickled in liquor, vinegar, etc.), shiokara (salted and fermented), suboshi (simply dried), and shogani (stewed with ginger).



# 夢のある商品づくり

## 創造にかぎりなし

多様化する時代のニーズに対応するため、かね七ではあらゆるチャネルを通して情報を集めています。

研究・開発もライフスタイルに応じた食品の提供ができるよう、多角的に取り組み、

健康な消費者生活に役立つ製品作りを行っています。

原料も海だけのものにとらわれず広い分野から求め、時代と共に変遷する嗜好を的確にとらえ、

食生活をセグメントして多くの層に支持される製品の開発に今後とも全力をつくします。

### Making Products with a Vision Creativity that Knows No Bounds

In order to respond to the diversified needs of the times, we at Kaneshichi strive to gather information through all kinds of channels. Our research and development involves multifaceted approaches both to providing food products suited to individual lifestyles and to contributing to healthy consumer lifestyles. By using not only sea ingredients but ingredients from various areas, and by accurately keeping an eye on changes in consumer tastes over time, we will continue to devote all our efforts to the development of products loved by many.

### 安全・安心で安定した品質の製品づくりの源



当社で扱っている製品は食品であり、当然の如く人間の口に入るため、当社製品が安心・安全であることが必須です。品質管理課では日々の厳格な検査の中で当社の製品を安心して美味しくいただけるよう、製造現場と協力し合いながら追求しています。

### The Source of our Consistently High Quality

We specialize in food products, which, of course, are taken into the body, so it is absolutely essential for us to ensure our products' safety and reliability. Our quality control staff members carry out strict inspections every day, providing reliable and delicious products in cooperation with our manufacturing floor.

### 食ニーズに応える製品づくり



お客様の食ニーズは時代はもちろん、地域やおお客様の年代・性別等によって多種多様です。開発課では、本社工場に併設した開発の利点を生かし、弊社工場の特性や強みを知った上で製造現場と一体となって、色々な方からいただいた情報を融合させ、お客様に喜んでいただく製品を発信できるよう、開発しています。

### Product Development to Meet Customers' Needs

Customers' needs for foods differ over time, as well as varying with other factors, such as age, gender, and where they live. Our development department is located on the grounds of our headquarters factory. The staff here takes advantage of the characteristics of the factory and collaborates with the manufacturing floor, incorporating information acquired from various sources, working to develop products that will delight customers.



### エアシャワー

工場入室マニュアルに基づき、手洗、ヘアネット、作業帽子、作業服に更衣し、粘着ローラー掛け最後にエアシャワー装置にて、附着物を完全に除去します。

### Air Shower

In accordance with the factory entrance manual, all persons entering the room are required to wash their hands; wear hair nets, working caps, and working uniforms; and thoroughly remove dust and other foreign matter by using adhesive rollers and finally using the air shower.

### 検査項目および機器

#### Inspection Items and Equipment Used

検査項目 Inspection Item	使用機器 Equipment Used
水分 Water content	電子てんびん、粉砕器、恒温乾燥器 減圧乾燥器、赤外線水分計 ハロゲン水分計 Electronic force balance, grain crusher, laboratory oven, vacuum dryer, infrared moisture meter, halogen moisture meter
塩分 Salt content	ホモジナイザー、遠心分離器 滴定キット Homogenizer, centrifugal separator, titration kit
PH pH	PHメーター pH meter
細菌検査 Bacteriological examination	クリーンベンチ、オートクレーブ、乾燥滅菌器、マステイケーター、テストチューブミキサー、インキュベーター、コロニーカウンター Clean bench, autoclave, hot air sterilizer, masticator, test tube mixer, incubator, colony counter
塩素 Chlorine	直読式水質分析器 Direct-reading water quality analyzer
蒸留水 Distilled water	自動蒸留水製造器 Automatic water distillation apparatus
粗脂肪 Crude fat	ウォーターバス Water bath
全窒素 Total nitrogen	窒素蒸留装置 Nitrogen distillation apparatus
脂肪組成 Fat composition	ヒーティングブロック Heating block
水分活性 Water activity	電気低温恒温器 Electric low-temperature incubator
酸価、過酸化物価 Acid value, peroxide value	エバポレーター Evaporator
酸素残存率 Oxygen residual ratio	ジルコニア式酸素濃度計 Zirconia oxygen analyzer
開発 Development	試験機 Testing Machine
食品の粉砕 Food pulverization	ボールカッター Ball cutter



# 人と食文化の豊かな関係づくり。 食の総合メーカーを目指しています。



代表取締役会長  
石黒 省造

Shozo Ishikuro, Company Chairman Hirokazu Ishikuro, Company President



取締役社長  
石黒 広一

当社では「お客様に安全で信頼される商品づくりをする」を品質方針に2001年10月にISO9001を認証取得いたしました。ISOのもと、徹底した品質管理のもとで製造しているのが「顆粒だし」で、消費者の皆様には大変ご好評いただいています。にぼし、かつお、こんぶ、しいたけの4種類を製造しており、味づくり100年のノウハウを凝縮しています。無添加の「にぼし純だし」「かつお純だし」「天然だしの素パック」や低カロリーでわかめを麺状に加工した「海藻美人」など、安心して使っていただける製品づくりを目指し、開発理念である「夢のある商品づくり-創造にかぎりなし-」をモットーに研究開発に取り組んでいます。経営理念では、創業以来“人”を最優先に“物”、“金”はその次ということを含めての判断基準として、御支援いただいた方への感謝の気持ちで社員一丸となって前進努力し、社会の恩恵に報いることを基本としています。

## Our aim is to become a comprehensive food manufacturer, cultivating rich relationships between people and food culture.

To meet the high standards set out by our quality policy, “Producing consistently delicious products for our customers,” Kaneshichi Co., Ltd. acquired ISO9001 certification in October of 2001. We manufacture our stock granules under strict quality management, in accordance with ISO standards, and they have been very well received by consumers. We manufacture stock granules in four flavors (boiled and dried sardine, dried bonito tuna, kelp, and shitake mushroom), using over a century’s worth of accumulated know-how in each and every item we sell. Our development motto, “Making Products with a Vision – Creativity that Knows No Bounds,” refers to our research and development work, as we aim to make safe and healthy products, including additive-free products like Niboshi Jun Dashi (“pure dried sardine stock”), Katsuo Jun Dashi (“pure dried bonito stock”), and Tennen Dashi no Moto Packs (“natural soup stock powder bags”), as well as Kaiso Bijin (“seaweed for beauty”), our low-calorie wakame seaweed noodles. Ever since we started our business, our management philosophy has been built around placing our top priority on people, rather than on materials or money. In doing so, all levels of our company, from the newest staff to the top executives, endeavor to make progress while showing our gratitude to society and all those people who have supported us.

### 会社概要

創業	明治17年
設立	昭和36年10月
資本金	4500万円(自己資本11億円)
従業員	140名(男55名、女85名)
事業内容	食料品製造(煮干、花かつお、だしパック、小魚珍味、そうざい、昆布巻、ほたるいか珍味、顆粒茶、顆粒調味料等)
事業所	富山本社・工場：〒939-3521 富山県富山市水橋島等297 TEL/076-478-1111 FAX/076-479-1101 東京支店・札幌支店・仙台支店・名古屋支店
工場	鉄筋コンクリート、鉄骨造、2階建(一部3階建) 総建築面積13,488平方メートル(4,080坪) 敷地面積33,065平方メートル(10,000坪)
関連会社	大協薬品工業(株)、大協薬品(株)、水井食品(株)他
関係会社	丸魚富山中央魚市(株)
主要取引銀行	北陸銀行本店、富山第一銀行本店

### Company Profile

Launch of business	1884
Establishment of corporation	October, 1961
Capital	4.5 million yen (Equity capital: 1.1 billion yen)
Number of employees	140 (55 men, 85 women)
Business description	Manufacture of food products (boiled and dried seafood, dried bonito tuna flakes, soup stock bags, processed small fish, shelf-stable prepared foods, kelp rolls, processed firefly squid, tea granules, granulated seasonings, etc.)
Places of business	Headquarters and factory: 297 Mizuhashi-Hatakeru, Toyama City, Toyama Prefecture 939-3521 TEL: +81 (76) 478-1111, FAX: +81 (76) 479-1101
Branch offices	Tokyo Branch, Sapporo Branch, Sendai Branch, and Nagoya Branch
Factory	Reinforced concrete, steel-frame structure. 2 stories tall (3 stories in some places) 13,488 square meters, 33,065 square meters
Associated companies	Taikyo Pharmaceutical Co., Ltd.; Taikyo Yakuin Co., Ltd.; Mizui Foods Co., Ltd.; Other
Subsidiary company	Maruuo Toyama Chuo Uoichi Corporation
Banks of account	Hokuriku Bank Head Office, First Bank of Toyama Head Office



### 沿革

明治17年	石黒商店・煮干の卸売業として創業
大正7年	石黒重次商店に商号変更、花かつお削りぶし発売
昭和36年	かね七海産株式会社に法人改組
昭和38年	本社工場を新築移転
昭和40年	厚生大臣賞受賞(優良工場施設) 削りぶし、日本農林規格認定工場に指定
昭和42年	仙台支店開設
昭和48年	農林大臣賞受賞(花かつお)
昭和49年	第7回全国加工海苔品評会で優秀賞受賞
昭和52年	カルシウム小魚発売、札幌支店開設
昭和53年	昆布巻・そうざい発売
昭和54年	ほたるいか珍味・黒づくり発売、東京支店新築
昭和56年	本社管理社屋建設
昭和59年	創業100年を迎え、社名をかね七株式会社に變更
昭和61年	高温高压調理殺菌機(レトルト殺菌機)導入
昭和63年	風味調味料にほしだし・かつおだし発売
平成元年	ドーム工場(花かつお、パック、海苔)新築
平成3年	風味調味料、日本農林規格認定工場に指定
平成4年	丸魚富山中央魚市(株)が関係会社になる 自動粉末乾燥冷却装置導入
平成5年	煮干冷蔵庫新築(移動ラック式)
平成6年	煮干工場新築
平成7年	花かつお遠赤焼機、削り包装機導入
平成8年	煮干遠赤焼機導入
平成9年	健康食品、海草麺を発売
平成10年	エアフロー式除塵選別機導入
平成12年	HACCP(総合衛生管理)安全基準に対応した風味調味料工場新築 深層水使用製品発売
平成14年	あさ漬の素、顆粒ドレッシング発売
平成21年	高温高压調理殺菌機(レトルト殺菌機)更新 ISO9001「2008年版」認証取得
平成22年	無添加純だし発売 エアシャワー室増設
平成27年	ラック冷凍機省エネ型自然冷却機導入 スティック充填包装機ライン更新

### Company History

1884	Started business under the name Ishikuro Shoten, as a wholesaler of boiled and dried seafood
1918	Changed trade name to Ishikuro Jyuji Shoten, and began sale of dried bonito tuna flakes
1961	Incorporated as Kaneshichi Kaisei Co., Ltd.
1963	Relocated to newly-built Headquarters Factory
1965	Received a Minister of Health and Welfare Award (for excellent factory facilities) Designated as a Japanese Agricultural Standards-certified factory for dried bonito tuna flakes
1967	Opened Sendai Branch
1973	Received a Minister of Agriculture and Forestry Award (for dried bonito tuna flakes)
1974	Received an Award for Excellence at the 7th All-Japan Processed Nori Exhibition
1977	Began sale of Calcium Kozakana (“calcium small fish”), and opened Sapporo Branch
1978	Began sale of kelp rolls and shelf-stable prepared foods
1979	Began sale of Hotaruka Chinmi Kurozukururi (“firefly squid salted and mixed with its own ink”), and constructed the Tokyo Branch building
1981	Constructed the headquarters administration building
1984	Celebrated the company’s 100th anniversary, and changed company name to Kaneshichi Co., Ltd.
1986	Installed a high-temperature high-pressure cooking sterilizer (retort sterilizer)
1988	Started selling flavor seasonings (dried sardine soup stock and dried bonito tuna soup stock)
1989	Constructed a domed factory (for dried bonito tuna flakes, soup stock bags, and nori)
1991	Designated as a Japanese Agricultural Standards-certified factory for flavor seasonings
1992	Maruuo Toyama Chuo Uoichi Corporation became a subsidiary company Installed an automatic powder drying and cooling device
1993	Constructed a new refrigerated warehouse for boiled and dried seafood (movable rack type)
1994	Constructed a new factory for boiled and dried seafood
1995	Installed a far-infrared grilling machine for dried bonito tuna flakes and a flake packaging machine
1996	Installed a far-infrared grilling machine for boiled and dried seafood
1997	Began sale of health food and seaweed noodles
1998	Installed an air-flow type dust-removal and sorting machine
2000	Constructed a new factory for flavor seasonings compliant with Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) safety standards Began sale of products using deep sea water
2002	Began sale of seasonings to quickly make lightly pickled vegetables and granulated dressings
2009	Replaced the high-temperature high-pressure cooking sterilizer (retort sterilizer) with a new one Acquired ISO 9001:2008 certification
2010	Began sale of additive-free pure soup stock Installed an additional air shower booth
2015	Installed a rack freezer with an energy-saving natural refrigerant system Replaced the stick filling and packaging machine line with a new one





<http://www.kane7.co.jp/>

**本 社** 〒939-3521 富山県富山市水橋島等297  
TEL.076-478-1111(代) FAX.076-479-1101

**東京支店** 〒176-0002 東京都練馬区桜台2-23-20  
TEL.03-3991-1618 FAX.03-5999-7385

**札幌支店** 〒003-0030 北海道札幌市白石区流通センター6-4-11  
TEL.011-892-4771 FAX.011-892-4742

**仙台支店** 〒984-0014 宮城県仙台市若林区六丁の目元町2-10  
TEL.022-286-1561 FAX.022-285-4735

**名古屋支店** 〒467-0804 愛知県名古屋市瑞穂区洲雲町1-9  
TEL.052-852-7370 FAX.052-859-1201

**Headquarters** 297 Mizuhashi-Hatakera, Toyama City, Toyama Prefecture, 939-3521, Japan  
TEL: +81 (76) 478-1111, FAX: +81 (76) 479-1101

**Tokyo Branch** 2-23-20 Sakuradai, Nerima-ku, Tokyo, 176-0002, Japan  
TEL: +81 (3) 3991-1618, FAX: +81 (3) 5999-7385

**Sapporo Branch** 6-4-11 Ryutsu-Center, Shiroishi-ku, Sapporo City, Hokkaido, 003-0030, Japan  
TEL: +81 (11) 892-4771, FAX: +81 (11) 892-4742

**Sendai Branch** 2-10 Rokuchonome Moto-machi, Wakabayashi-ku,  
Sendai City, Miyagi Prefecture, 984-0014, Japan  
TEL: +81 (22) 286-1561, FAX: +81 (22) 285-4735

**Nagoya Branch** 1-9 Sugumo-cho, Mizuho-ku, Nagoya City, Aichi Prefecture, 467-0804, Japan  
TEL: +81 (52) 852-7370, FAX: +81 (52) 859-1201