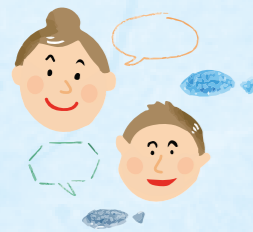




お客様の声



安心利用に繋がっている、確かな品質と優しい対応

小名屋さんとは長く取引をさせて頂いてます。魚が冷凍の状態が届くため、調理する際にとっても使いやすいというのが大きな魅力ですね。メニューや数量など、突発的な変更の願いにも、快く「大丈夫ですよ」と応じてくださるので、私たちとしては、とてもありがたいです。また、魚の骨の状態を細かに設定できるのが、小名屋さんの特長な部分。園児たちが魚を食べる時の骨を外す箸づかいも、大切な食育に繋がっています。

4ヶ月毎に更新される価格表により明確な数字を示してくれますし、何よりも魚の品質そのものにも間違いがないので、当保育園でも安心して利用できています。小名屋さんとは、これからも良いお付き合いを、ずっと続けていきたいですね。

日立市 森山聖徳保育園 様

ご注文について
ORDER

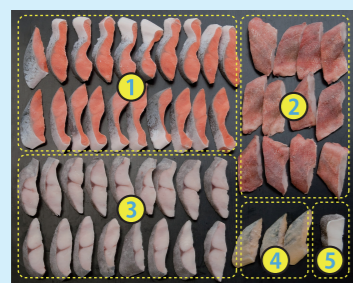
小名屋はこんなお客様にご利用頂いています!



自社工場加工し冷凍でスピーディにお届け!



ご注文例



- ① 銀さけ切身 20切
 - ② 赤魚切身 12切
 - ③ 青ひらす切身 17切
 - ④ さば味噌漬 3切
 - ⑤ 銀むつ切身 1切
- 合計 53切

合計50切以上
まとめてご注文で **送料無料!**

50切以上なら別の種類も1切から注文可能です。

※数日分のご注文合計が50切以上であれば、1日あたりの注文数が50切以上にならなくてもご注文いただけます。



魚の種類ごとに梱包してお届けします。

ご注文は FAX またはお電話で承ります

FAX.029-267-6752 TEL.029-267-3068

注文日 | 1週間前までに、ご注文願います。2ヶ月先まで、お受け致します。

納品日 | 弊社休業日でも指定日にお届け致します。年末年始を含め365日、納品対応致します。

まずは
無料サンプルと
資料をお届け!

創業60年超。わたしたちの変わらない想い。

先代から受け継いだ「常に正直であれ」という志。

小名屋の信条は、美味しい魚をお客様に届けることです。

安さを追い求める傾向が強い中、切り身魚の専門店だからこそ、品質にこだわり、本当に価値あるものを提供し続けたいのです。お客様や仕入れ先などのお取引先様と、長く信頼し合える関係性が何よりも大切だと、私たちは考えます。

小名屋はこれからも誠実な商売を続けて参ります。



ONAYA



株式会社 小名屋

〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 8244-19
TEL 029-267-3068 FAX 029-267-6752

株式会社 小名屋 検索

【ホームページURL】http://www.onaya.co.jp

大洗で頑張る切り身魚専門会社 小名屋

NEWS LETTER



Vol.001
2020.Summer

創業60年超。小名屋の商品や活動などの紹介を始め、お魚に関する情報などお届けします。

株式会社 小名屋

〒311-1301 茨城県東茨城郡大洗町磯浜町 8244-19
TEL 029-267-3068 FAX 029-267-6752

小名屋よりご挨拶



安心・安全・美味しい切り身魚をお客様へお届けする小名屋です!

私たちが大切にしている考え方は『安心・安全・美味しい』を大前提として、弊社でご提供できる選択肢からお客様にとって最適な切り身魚をご提供するという事です。

最近ある幼稚園のご担当者様とお話をする機会がありました。「通ってくれる園児たちには、楽しい食事を提供したい。笑顔で美味しく食べてもらうことも大事ですし、きちんとした安全で美味しい食べ物だと理解する感覚を培う機会としても、一回一回の食事の時間を大事に考えるからです。そのため予算に見合った範囲内で、切り身魚の仕入れ先を探しています」とのご相談でした。その方の想いと考え方に、小名屋は共感します。私自身も、子どもや、孫として生まれてくる子に美味しくないと魚は食べさせたくありません。

日本人が綿々と繰り返してきた食の歴史。当たり前のことですが、日本人の身体に合っているのも、心の面でも嬉しく感じるのも日本食です。とは言え、いつも高価な食事をするというのは不可能。小名屋がご用意している商品には選択の幅があります。冒頭に掲

げた『安心・安全・美味しい』の大前提をきちんとクリアしたうえで、日常的に家庭や各施設等でお召し上がりいただける、幾通りもの選択肢があるということです。

私たち小名屋は切り身魚を扱う専門家として、常にアンテナを張り巡らせ、重要な情報を収集しています。実際に各地のサンプルを取り寄せて試食を実施。美味さと安全性をしっかりと確認しています。

これからも私たちは、真剣に魚と向き合い、お客様と向き合い「小名屋に魚を任せて良かった」と感じていただけるよう、水産加工のプロフェッショナルとしてお役立ちを果たし続けたいと考えます。



株式会社 小名屋 代表取締役

すずき よしのり
鈴木 芳則

ONAYA THREE REASON

小名屋が選ばれる3つの理由

「味・知識・システム」専門店だからこそ実践できる大きな強み

理由
01

切り身魚専門店だから
できること
美味しい魚を届けたい!

小名屋いちばんのこだわりは、味と鮮度です。病院、介護施設、学校やホテル、飲食店など。多くのお客様に、ご活用いただいています。みなさんに「美味しい!」と感じていただける魚を提供していくために、私たちは全力を注いでいるのです。

理由
02

頼れる魚の相談役
いつでも何でも
ご相談ください!

切り身魚を扱う専門店としての40年の経験を活かし、魚のあらゆるご相談にお応えしています。「どんなお魚を選べばいいの?」「どんな料理法がいいの?」。時期や予算に合わせた魚の選択や調理法などのご相談にしっかりと対応。

理由
03

自社工場だからできる
「味・鮮度・安全」!

美味しく新鮮な商品を提供するため「魚を切る」、「冷凍する」、「詰め合わせ」の全工程を行なっています。巨大な冷凍倉庫を併設することにより、旬な時期の大量仕入れが可能となり、価格変動に左右されにくい安定供給を実現。



小名屋のブログ PICK UP

大洗で頑張る切り身魚専門会社・小名屋のブログ
http://blog.livedoor.jp/onaya_oarai/

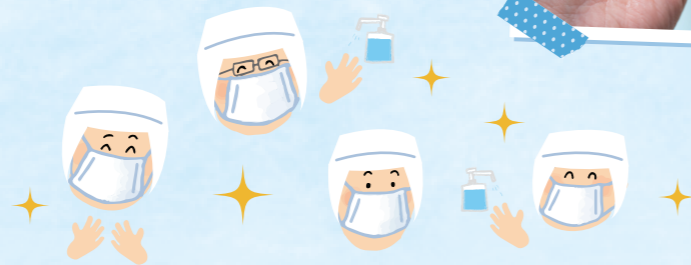
小名屋の商品や活動などの紹介を始め、ずっと拠点としている大洗の風景や、専門会社ならではのお魚に関する情報などを楽しく記している弊社ブログ情報をピックアップしてお届けしています。

小名屋が徹底する、衛生面への考えについて

安心・安全・美味しい切り身魚をお客様へ確実に提供する、小名屋の決して変わらない信念です。

美味しいことを大前提に、安心して安全であるということを小名屋は徹底しています。それは現在、世の中に蔓延する事象と関係なく、創業から、目指し、実践し続けていることです。ですから、世界全体がこのような状況を迎えても、慌てて対処することなく、日々の業務として、これまでの行動を再認識し、より意識を強め、仕事に臨んでいるのだと自負しています。清掃・整理整頓・作業中のマスク着用や消毒などなど衛生面の徹底。これらはこれまでも、当たり前のこととして全員が行なってきたことです。

もう一度、冒頭の言葉を繰り返します。
安心・安全・美味しい切り身魚をお客様へ確実に提供する。
 これからもずっと、この信念に基づいて、小名屋は切り身魚の専門家としての仕事を遂行して参ります。



商品を入れる箱の準備工程です

お客様へ間違いなく商品が届くように…商品をお届けする箱についてご紹介。

商品を入れる前段階。大事な準備の作業について、です。

1. 保温性や気密性。食材を入れるための機能性に優れた、発泡スチロール製やダンボール製の箱。これを定期的に整然と並べます。
2. 商品名やサイズ、その他必要な情報がプリン

トされたシールを準備します。
 3. 1箱ごとにシールを貼り付け。決して間違いがあってははいけませんから、確認を重ね、丁寧に作業を遂行します。この工程を経ているからこそ、お客様のもとへ確実に商品をお届けすることができるのです。



原材料を搬入する流れです

小名屋で加工する前段階の原材料。ある日の搬入シーンを今回は記します。

1. トラックで運ばれてきた大量の原材料を、パレットに乗せ、フォークリフトで移動させます。もちろん安全重視。運転手さんとしっかり安全確認を行ないながら、確実に原材料を降ろしていきます。
2. この日トラックから降ろした原材料は小名屋の特長とも言える施設、大きな冷凍倉庫へと移し替えられます。

今後、必要な状況に則して、小名屋の工場内へと運ばれ、加工されることになるのです。
 3. 最後は、運んでくださった運転手さんと一緒に伝票と照らし合わせます。



COOKING

🍴

小名屋の魚の切り身が美味しい今夜のレシピ

さばでイタリアン！ トマトオリーブオイル焼き

調理時間 15分



✓ 材料2人分

さば尾の身	220g	すりおろしにんにく	1片分
トマト	1個	バター ※入れなくてもOK	10g
ブロッコリー	1/2個	オリーブオイル	大さじ1
エリンギ	大1本	塩(またはハーブソルト)	少々
小麦粉	適量	粗びき黒こしょう	少々

1. さばは塩少々をふり、小麦粉を薄くまぶしておく。
2. ブロッコリーは小房に分けて、耐熱容器で水にくぐらせレンジ(500w)で1分加熱する。エリンギは横半分に切り縦に薄切りに。トマトは一口大に切っておく。
3. フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにく、エリンギ、ブロッコリーを順に入れ色よく焼く。にんにくを焦がさない様注意し、全体に火が通ったらいったん取り出す。
4. そのままのフライパンにバター、さばを皮目から入れ、両面色良く中まで火を通す。
5. 角切りにしたトマト、(3)を加え炒め合わせ塩・こしょうをふりできあがり。

POINT 尻尾の部分を使うと骨がなくて食べやすい分、小さなお子様にも喜ばれます。さばからEPAやDHA、ビタミンD。野菜からβカロテンが摂取できるレシピ♪