

日本一やさしい!?
姫路市商工会 2023
バーチャル展示会



天晴水産株式会社

自然の味を消費者にお届けしたい!

天晴水産は、家島町坊勢島で60年以上にわたり市場への卸業を営んでまいりました。家島群島は、四十四の島・岩があると言われています。そして、明石海峡・鳴門海峡・備讃瀬戸の荒潮の真ん中にあるため魚質が抜群に良いのです。この美味しい魚を皆様に食べてもらいたい想いで頑張っております。

漁師の家島町坊勢島で 60年以上の水産卸業

水産卸し・加工・販売
鮮魚を扱う
プロフェッショナル



天晴水産株式会社

本社: 〒672-0103 姫路市家島町坊勢697-56
事務所: 〒672-8023 姫路市白浜町万代新開甲912-18

●お気軽にお問合せ・ご相談ください。

☎079-247-1137

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

こだわりのちりめん

播磨灘の潮は激しく、締まったちりめん(原料:鰯稚魚)のうまみは、赤穂の塩だけで引き出すのが一番です。天晴水産のちりめんは家島・坊勢島契約の網元の漁師さんがとった稚魚を使っております。すべて純国産のちりめんですので安心して召し上がりがください。

1 製造直売

水揚げ漁港に隣接している自社工場でちりめんにするので鮮度が抜群!

2 製品の温度・工程・品質管理

工程管理体制によって、早朝に獲れたちりめんが夕方には市場に出されます

3 赤穂の塩を使用

同じ兵庫県・播州の赤穂。ちりめんの味付けに最高です!

4 産地が明確

家島・坊勢島契約の網元の漁師さんが獲った稚魚を加工しています。



美味しい島の鮮魚

播磨灘から自慢の食材をお届け

瀬戸内海に浮かぶ家島諸島のひとつ坊勢島は、播磨灘と呼ばれ、豊富な海の幸の宝庫であり、鳴門の渦を代表とされる太平洋との海面差による強い海流により、他の海で獲れたものより身もしまり、日本一の味を誇っています。そこで獲れた新鮮な鮮魚を漁師さんから直接買い付け、全国の市場や天晴水産の直営店へ出荷しています。



直売所・商品販売

豊富な商品と新鮮な料理を提供

白浜町・妻鹿漁港にある直売所では新鮮な鮮魚から加工品まで幅広く取扱い、ご家庭に自然の味を届けています。2階の「みのり家」では、生しらす丼など新鮮な海鮮料理を味わえるお食事処があります。



天晴水産株式会社とは 60年以上続く 市場への水産卸業

「天晴水産・坊勢島のちりめん」は、自然の味を消費者にお届けしたいのです。家島群島は、四十四の島・岩があるといわれています。そして、明石海峡・鳴門海峡・備讃瀬戸の荒潮の真ん中にあるため魚質が抜群に良いのです。おいしい鮮魚、いつも僕たちの仲間の飲み会の話でするのは「もったいないな」という言葉です。どうしてこんなに美味しい魚があるのに島に食べに来ないのだろうか。私たちは、どうにかしてこの美味しい魚をみなさまに食べてもらいたいという想いです。ぜひご賞味いただければと思います。



お問合せ先

天晴水産株式会社

本 社：〒672-0103 姫路市家島町坊勢697-56
事務所：〒672-8023 姫路市白浜町万代新開甲912-18

TEL.079-247-1137

HP <http://www.apparesuisan.co.jp/>



会社概要

社 名	天晴水産株式会社
代 表	森 一成
従 業 員 数	45名(パート含む)
事 業 内 容	鮮魚・ちりめん・干しえび・水産加工品

詳しくはホームページで!!!

天晴水産株式会社

検索