



毎年もようけとれたで~

海の産直 vol.8

## (有)カネモ

表紙で  
“釜あげしらす”を  
紹介

このあたりが漁場

(有)カネモ

愛媛県

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS

パルシステムは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

鮮度が命!



漁場は瀬戸内海の斎灘。

漁獲後は、運搬船がすぐに港に帰って、しらすを専用パイプで吸い上げます。

魚のえぐみをとるため、真水で洗って、海水を洗い落とします。

漁獲から最短10分で釜ゆで。ゆで上がったら、急速凍結でうまみを逃しません。

## スピード第一、カネモならではの技

しらすは傷みやすいため、加工までのスピードが命。一般的には、漁獲後にセリにかけられ、工場に運ばれて加工しますが、カネモでは、自社船で漁獲してから、釜揚げ→袋詰めまでを一貫加工。地の利を活かしたスピード感です。

## 海を守りながら、漁を続ける

“自分たちは海に生かされている”がモットー。網の目を大きくして、小さな魚をとらないようにしています。



海岸の清掃活動のようす。もともとはカネモで始めた活動が、今は地域に広がっている。

## Information

裏表紙のパックナンバーを公開しています。



「カタログ」に掲載されて  
いるマークについて

■遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。  
※この表示の適用範囲は、水産・畜産・惣菜食品・冷凍食品・パン・牛乳・加工食品・調味料・飲料・菓子です。

※遺伝子組換え対象物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

不使用 **GMO 不使用** 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

主原料 **GMO 不使用** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

副原料 **GMO 不使用** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

不分別 **GMO 不分別** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

**pal** パルシステムが独自開発したオリジナル商品

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

**産直** 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品

**リユース・リサイクル**するもの(紙パック・びん類・野菜の通い箱等)

容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

■アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目	卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	大豆
------	---	---	----	----	-----	----	----	----

表示方法	卵	乳	麦	そ	落	え	か	豆
------	---	---	---	---	---	---	---	---

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

\*大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示しておりません。

\*コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(そ)のように( )で表示しています。

## 配達・利用についてのお問い合わせ

※通話料は無料です。

■配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・  
パルシステム茨城 栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

## 【パルシステム問合せセンター】

**0120-868-014**

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨

甲斐センター ■ 0120-28-5891

西桂センター ■ 0120-32-1061

一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬

高崎センター ■ 0120-60-5118

渋川センター ■ 0120-36-3315

東毛センター ■ 0120-63-3735



## 商品についてのお問い合わせ

■原材料、賞味期間、使い方、レシピなど

## 【商品情報ダイヤル】

**0570-011-099**月～金曜日:9時～20時  
土曜日:9時～17時お問い合わせをいただいた際、  
お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

## その他のお問い合わせ

■欠品情報自動お知らせダイヤル

**0120-829-804** (受付時間:注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■CO・OP共済

コープ共済センター

**0120-50-9431** 月～土曜日:  
9時～18時

■カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など

■カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、  
エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス■サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時

※通話料は無料です。



## 海の産直 vol.8 (有)カネモ

表紙で  
“釜あげしらす”を  
紹介



(有)カネモってこんなところ

1. 漁場が港から近いからすぐ加工できる!
2. 漁獲と加工を一手に担うめずらしい会社。
3. 浜辺の清掃活動や漁獲制限をして、環境にも配慮。
4. パルシステムとの産直提携は2009年と古株。

つながる×ひろがる  
組合員と組合員、組合員と生協を結ぶコミュニケーション・スペースです

SUSTAINABLE  
DEVELOPMENT  
GOALS



パルシステムは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

鮮度が命!



漁場は瀬戸内海の斎灘。  
漁獲後は、運搬船がすぐに  
港に帰って、しらすを専用パイプで  
吸い上げます。

魚のえぐみをとるために、  
真水で洗って、  
海水を洗い落とします。

漁獲から最短10分で釜ゆで。  
ゆで上がったら、  
急速凍結でうまみを  
逃しません。

### スピード第一、カネモならではの技

しらすは傷みやすいため、加工までのスピードが命。一般的には、漁獲後にセリにかけられ、工場に運ばれて加工しますが、カネモでは、自社船で漁獲してから、釜揚げ→袋詰めまでを一貫加工。地の利を活かしたスピード感です。

### 海を守りながら、漁を続ける

“自分たちは海に生かされている”がモットー。網の目を大きくして、小さな魚をとらないようにしています。



地元活性化にも貢献!  
若手もがんばっています。



Webメディア  
「KOKOCARA」で  
詳しく紹介!



後継者不足が深刻な漁業ですが、カネモの漁獲部門である森水産で働く漁師は20代、30代の若手が多く活躍。地域の活性化にも貢献、雇用も生み出しています。名物ともいわれる社員食堂では、わずか3名で50人分以上の食事を用意。体力勝負の漁師たちの健康を食事面でしっかり支えています。



Information

裏表紙のパックナンバーを  
公開しています。



### ■遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象外の商品には表示しません。

※この表示の適用範囲は、水産・畜産・惣菜食品・冷凍食品・パン・牛乳・加工食品・調味料・飲料・菓子です。

※遺伝子組換え対象物:大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ

不使用 **GMO 不使用** 原料のすべてにおいて遺伝子組換え原料を使用していない

主原料 **GMO 不使用** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは非遺伝子組換え原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

副原料 **GMO 不使用** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものは遺伝子組換え対象外の原料を使用。ただし、5%未満の原料に不分別の原料が使われている

不分別 **GMO 不分別** 原料のなかで水を除く、構成比5%以上のものに、不分別の原料が使われている

**pal** パルシステムが独自開発したオリジナル商品

組合員開発 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品

**産直** 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用した商品

主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直提携の水産品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品

**リユース・リサイクル**するもの(紙パック・びん類・野菜の通い箱等)

容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品

### ■アレルゲンの表示 アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

表示品目 卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに 大豆

表示方法 卵 乳 麦 そ 落 え か 豆

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料7品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる20品目については、表示しておりません。

※コンタミネーション表示については、特定原材料7品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみの表示となっています。(乳)(そ)のように( )で表示しています。

「カタログ」に掲載されて  
いるマークについて

### 配達・利用についてのお問い合わせ

※通話料は無料です。

■配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

パルシステム東京・パルシステム神奈川・パルシステム千葉・パルシステム埼玉・

パルシステム茨城・栃木・パルシステム福島・パルシステム静岡・パルシステム新潟ときめき

【パルシステム問合せセンター】

**0120-868-014**

※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

パルシステム山梨

甲斐センター ■ 0120-28-5891

西桂センター ■ 0120-32-1061

一宮センター ■ 0120-21-9898

パルシステム群馬

高崎センター ■ 0120-60-5118

渋川センター ■ 0120-36-3315

東毛センター ■ 0120-63-3735

### 商品についてのお問い合わせ

■原材料、賞味期間、使い方、レシピなど

【商品情報ダイヤル】

**0570-011-099**

月～金曜日:9時～20時  
土曜日:9時～17時

お問い合わせをいただいた際、  
お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

レシピは  
こちらで検索



### その他のお問い合わせ

■欠品情報自動お知らせダイヤル

**0120-829-804** (受付時間:注文用紙提出日翌日18時～商品配達日前日)

※欠品情報案内後にあらたに欠品が発生する場合があります。

■CO・OP共済

コープ共済センター

**0120-50-9431** 月～土曜日:  
9時～18時

■各種保険

共済連保険事務センター

**0120-201-342** 月～金曜日:  
9時～17時30分

■カタログ「Caica(かいか)」チケット、雑誌年間購読、教材、国内旅行など

■カタログ「スクエア住まいとくらし」新築・リフォーム、太陽光発電、シロアリ防駆除、エアコンクリーニングなど住まいとくらしのサービス

■サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時

パルシステムの商品は転売禁止です。【商品の返品・交換について】 ●返品・交換ができる場合 ●食品以外の商品でカタログとのイメージ違い ●代替品がお気に召さない ●商品不良 ●返品・交換ができない場合 ●食品、衛生用品(ティッシュペーパー、オーラル用品など)、化粧品、肌着、植物、種、ペットフード、ポイント景品、チケット ●指定により加工した商品(名前シールなど) ●購入者の責任により傷や汚れが生じた商品 ●返品・交換の方法 ●商品お届け後8日以内にパルシステムにご連絡ください。