

鮮度が命！
最短10分！

魚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

裏表紙のバックナンバーを公開しています。



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

(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。

しらす豆知識

※カネモの場合

釜あげしらす
水分量 **78%**

しらす干し
水分量 **65%** ぐらい

ちりめん
水分量 **35~45%** ぐらい

しらす干しは、釜あげしらすの
水分を飛ばしたもののなんだよ

しらすは
カタクタイワシの
子どもだよ

「釜あげしらす」は
水分量が多いため、
冷凍で流通するまで
は地元だけで食べら
れていました！

ふっくら、
ふやふや〜

ココが漁師のこだわり



“いちばんおいしい！”と漁師が自信をもっておすすめする「釜あげしらす」の塩分量は1.5～1.8%。この塩分量に仕上がるように、常に2%の飽和塩水でゆでています。

地域の活性化にも貢献！ 若手もがんばっています。



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。



■**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。
※遺伝子組換え対象作物・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 不使用	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 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



パルシステムが独自開発したオリジナル商品



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た商品



リユース・リサイクルするもの（紙バック・びん類・野菜の通い箱等）



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



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あり、かつその原料が100%産直品の加工品



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

■**アレルギーの表示** 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、表示していません。
※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 ヘルプ 検索

月～金曜日：9時～20時
土曜日：9時～17時

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

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

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：10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。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配送エリアからは固定電話の場合、一律1分10円＋消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

レシピはこちらで検索



その他のお問い合わせ

※通話料は無料です。

■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

鮮度が命！
最短10分！

魚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

裏表紙のバックナンバーを公開しています。



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

海の産直 vol.8 (有)カネモ

(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。

しらす豆知識

※カネモの場合

釜あげしらす

水分量 **78%**

しらす干し

水分量 **65%** ぐらい

ちりめん

水分量 **35~45%** ぐらい

しらす干しは、釜あげしらすの
水分を飛ばしたもののなんだよ

しらすは
カタクタイワシの
子どもだよ

「釜あげしらす」は
水分量が多いため、
冷凍で流通するまで
は地元だけで食べら
れていました！

ふっくら、
ふやふや〜

地域の活性化にも貢献！ 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。



“いちばんおいしい！”と漁師が自信をもっておすすめする「釜あげしらす」の塩分量は1.5～1.8%。この塩分量に仕上がるように、常に2%の飽和塩水でゆでています。

ココが漁師のこだわり



パルシステムが独自開発したオリジナル商品



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た商品



リユース・リサイクルするもの（紙バック・びん類・野菜の通い箱等）



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



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



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

アレルギーの表示 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、表示していません。
※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ぎ

【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 ヘルプ 検索

月～金曜日：9時～20時

土曜日：9時～17時

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

※センターによって、携帯電話からはご利用できない場合があります。

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：10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。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配送エリアからは固定電話の場合、一律1分10円＋消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金異なります。

レシピは
こちらで検索



その他のお問い合わせ

※通話料は無料です。

■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