



町内MAP



香住港 仲買人 **かに市場** かみちょうかすみ
 〒669-6544 兵庫県美方郡香美町香住区香住1452番地
 TEL.0796-36-1500 FAX.0796-36-4715

レストラン **かに八代 ねんが亭**
 TEL.0796-36-1341 FAX.0796-36-4715
 URL:<http://www.nfoods.co.jp>

2020グループ 食を通じて人々の健康と幸せに貢献します。

にしとも食品
 のり佃煮工場
 〒669-6541 兵庫県美方郡香美町香住区境1122-3
 Tel.0796-36-0303 Fax.0796-36-0348

(株)日本海フーズ 鳥取工場
 干物工場
 〒681-0073 鳥取県岩美郡若美町大谷2182-454
 Tel.0857-72-3335 Fax.0857-72-3336

(株)日本海フーズ クラブハウス 加工場
 〒681-0073 鳥取県岩美郡若美町大谷2182-292
 Tel.0857-72-3344 Fax.0857-72-3345

かに八代 レストラン
 〒669-6543 兵庫県美方郡香美町香住区若松711-12
 Tel.0796-36-1341 Fax.0796-36-4715

Fresh Delivery フレッシュデリバリー
 フレッシュデリバリー 香住のさかな屋
2020 ●新鮮な食材をご家庭に●

●前浜である香住港で、朝一番に水揚げされた新鮮なお魚を中心に、お客様の手元まで温度管理の整った保冷車にて、毎日新鮮をお届けしています。
 ●お客様にとっては、朝に水揚げされ、せり落とされた新鮮なお魚がその日の昼には食べられるとあって、大変好評頂き、喜ばれています。

業務用卸
 業務用製品の卸業務も行っています。
 当社は「ひもの」の製造において、「衛生面、安全性」に重点をおき、製造から配送まで一環したシステムと、工場面積3,000㎡・生産能力年間1,500tの山陰地域で最大の加工場です。
 また、商品においては「赤穂の天塩」の使用を取り入れ、生産される商品は「天塩干」(あましおぼし)としてのブランドも全国卸売市場、スーパーマーケット等へ出荷し、大好評です。

食品の美味しさは素材。とれたての新鮮素材をそのままお届けします。
 もうひとつの自慢は「加工技術」。素材の持ち味を生かし、手作りの技で。このこだわりが加工品の美味しさの秘訣です。
2020 **かに市場 宅配部**
 四季の風味・旬の味

電話で注文できます。みなカニくお～
 お電話で! **0120-37-8290**
 FAX.0796-36-1988
 ホームページをご覧ください。
 Web サイトより! <http://www.nfoods.co.jp/kani/>
 楽しい情報満載です!

かに市場

漁港からご家庭へ！

直接競り落として、自社で加工・直販！

食を通して人々の幸せと健康に貢献します

蟹どころ、かに市場へ。

香住港「仲買人」**とひともの**の社長・店長自ら競り落とす鮮度抜群の日本海の幸！

香住港では最も取引量が多い「にしとも」。目の前の競り場より競り落とされた新鮮魚貝類は、すぐに「かに市場の店頭」に並べられると同時に、加工用魚貝類は「自社工場」へと運ばれすぐに加工されます！鮮度と風味を損なうことなく、おいしさと栄養価を維持した品々を皆様に提供します。



かに八代ねんが亭

みやげ物売場



お祭り広場



ファーストフード



鮮魚売場



さまざまなイベントが繰り広げられるお祭り広場

水揚げされたばかりの新鮮な魚介類がずらりと並び、活気あふれる鮮魚売場。

ポップコーンやアイスクリームなど楽しいメニューが並びます。

海を見渡せる店内で、新鮮魚介を堪能する！



カップルからご家族連れまで

食べどころ、ねんが亭へ。



水揚げされたばかりの、新鮮な魚介類を使ったさまざまな美味が楽しめます。また団体様用の大広間(150席・要予約)もございます。お食事や旅行中のご休憩などお気軽にお立ち寄りください。



海が見えるカウンター席



■親しい方々だけでお楽しみいただける個室もご用意いたしました。

■一五〇名様収容の大広間

自慢の一品を選びました

宅配承ります！



冬の香住はこれが一番松葉がに



ご家庭で本格かにすきをかにすきセット



朝一番に水揚げされた旬のお魚



日本海の潮風で干しあげた天塩干



心を込めて造りました岩のり

新鮮な素材を自社で一貫生産！