



炙り道

笑顔の裏付けを
炙り出す

くしや

あぶり家
ABURIYA

食品製造事業のご案内

商品開発力

予想を裏切るが、期待を裏切らない

1. 予想と期待値を知る

顧客視点に立ったマーケティング戦略でオンリーワンの商品づくりを目指し、お客様に新たな購入体験をご提供致します。



2. 予想を超える

柔軟な発想と妥協せず手間を惜しまない真摯な姿勢で、お客様の予想を超える商品づくりを行います。



レシピの開発



3. 期待を裏切らない

釧路の魅力ある食文化を基礎に、職人たちの技術と経験でみなさまの思いを形にしていきます。



高い技術に裏打ちされた妥協のない商品づくり



CAMP DE ROBATA

炬燵が本気で作った
キャンプ飯

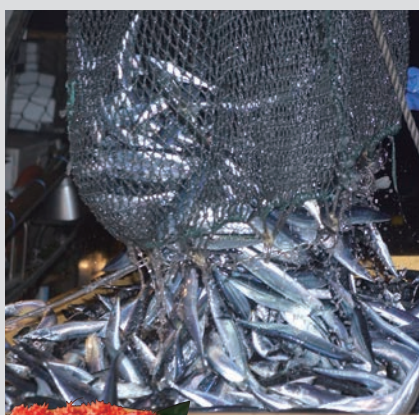


炉端 職人の味

ひがし北海道の食材と食文化

1. 目利き力

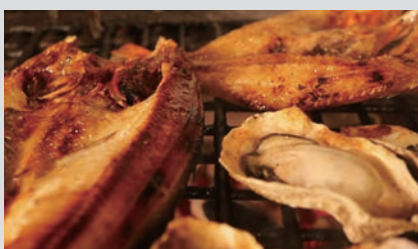
魚介類を始め、食材の宝庫である釧路の食材を知り尽くしたわたしたちが、他にはない高付加価値商品の追求を行います。



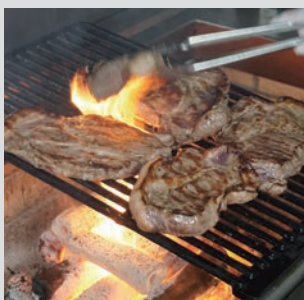
道東の旬な食材

2. 炙り出す

炉端の基本「炭で炙る」とは、食材の隠れた旨味を炙り出すこと。職人たちが極めた技術と長い経験で食材を加工します。



備長炭を使用



3. 修行を積む道

終わりのない至高の修行が生み出す熟練の技。創業20年の暖簾の味をご自宅で。



食卓に上る
めんめの
煮付け

おせち・鍋



その道50年の職人から
引き継がれる秘伝の味を再現。

弁当・仕出し



ひがし北海道の旨味豊かな
食材を丁寧に調理した逸品。

品質と 信頼と 一体 ドカ

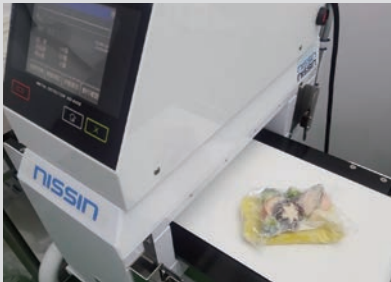
HACCPと独自の食品工場管理システム

1.安全

HACCPに沿った衛生管理を徹底。製造過程はタブレットで一元管理を行い、全従業員が品質向上への意識を高く持っています。



タブレットでの
衛生管理



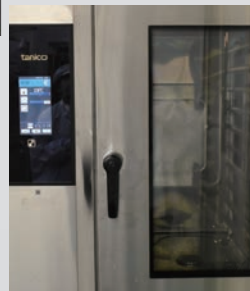
クリーンルームの金属探知機

2.安心

最新技術の導入と管理を行い、食材・調理技術を最大限に生かします。最新機器は商品価値を高め食材の品質を守ります。



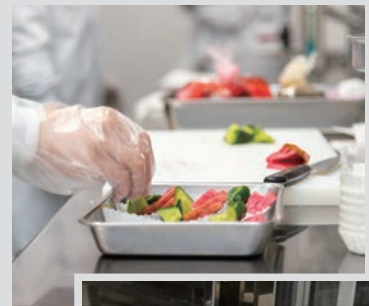
3Dフリーザー®



スチーム
コンベクション
オープン

3.信用と信頼

独自の食品工場管理システムの構築による安心安全の工場運営と管理を徹底し、お客様との信頼を築いていきます。



おうちで炉端



自宅で炉端の味が楽しめるー
あぶり家の味で職人が手づくり、
ご自宅でも温めるだけの簡単調理。

外はパリッと
中はジューシー



OM 絆 M

思いを共有しスタッフとして尽力

事例紹介

K社様 仕出し事業

長年の実績がある仕出し事業の将来性を考え、規模拡大のご相談をいただき、職人による従来の期待を裏切らない商品力と、更なる商品開発をバックアップさせていただきました。そして、衛生面・人材確保の課題もクリアすることができ信頼の向上につながりました。



T社様 通販事業の新商品開発

ジビエをテーマにした食品開発をしたいとのご相談をいただきました。ご依頼の要望をお聞きし、依頼主様の料理長の味を表現すべく試作を繰り返しながら、共に開発。自社工場と想っていただけでこだわり、委託製造を超えた自社製品としてのプライドを持たれて販売されています。



簡単な調理で本格的な味を再現! この手軽さがヒットポイントです。

製品「アヒージョ」の調理法【電子レンジ】

他にも、「焼くだけ」「蒸すだけ」「お米と炊くだけ」など少ない工程で食べられる商品を揃えています。



冷蔵庫で自然解凍
します



耐熱容器にオリーブオイル
を入れラップをします

500Wで
約2分30秒
温めます



仕上げにバゲットなどを
添えて

いつだって
食は笑顔を炙り出す

株式会社 くし炉 あぶり家

本社〒085-0036 北海道釧路市若竹町3番9号
TEL:0154-22-7777 / FAX:0154-32-2531
URL <https://www.aburiya946.com/>

食品工場 CAMP DE ROBATA

〒085-0008 北海道釧路市入江町6番地6号
TEL:0154-65-7780 / FAX:0154-65-7784



様々な販売方法がビジネスの可能性を広げます。

冷凍技術の進化に伴い、商品の保存・輸送方法も確立され、webや実店舗、さらには自動販売機での販売が容易になりました。この機会に貴社のオリジナルの料理が全国に広まるお手伝いをさせていただきます。

実際の取り組みをご確認ください▶
(あぶり家オンラインショップ“釧路炉ばた直送便”)

