

株式会社スクワラン本舗

現在、生鮮の商材を中心に高低温乾燥を行っており、小ロットから対応させていただきます。



鯊肉を活用した鯊ジャッキー（左から黒胡椒味、醤油味、唐辛子味）

得意とする技術・製品・加工内容

生鮮食品の原料を仕入れ、製造を行っている。

低温（冷風）乾燥から高温（温風）乾燥まで行い現在は鯊肉を製品化。

今後は、鮮魚をはじめ青果（野菜・果物）、精肉などの食材の乾燥を行う。

当社の特徴・主要な生産設備

- 主要取引企業（業界）：量販店、お土産品店、通販
- 今後、獲得したい技術・挑戦したい業界等：HACCP
※HACCPの考えを取り入れた衛生管理のための手引書導入済

《主要な生産設備》

機械名	型式（メーカー等）	台数
低温乾燥機	QLD-080DM	1
スーパーコンベクションオープン	SFC-11W3B	1
ISUZU Hot Ait Sterilizer	EPK-115	1



企業概要

《対応可能な業務》

- ☒ 受注対応
- ☐ 原材料の供給

株式会社スクワラン本舗

- 資本金：1,000万円 ■従業員数：5名 ■設立年度：1971年
- 住 所：沖縄県中頭郡西原町字千原245-3
- 電 話：098-945-9278 ■FAX：098-946-5113
- 代表者：代表取締役 宮城 光秀 ■連絡担当者及び（部署）：宮城光秀（営業部）
- メール：miyagi@squalane-h.com
- ホームページ：http://www.squalane-h.com