

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

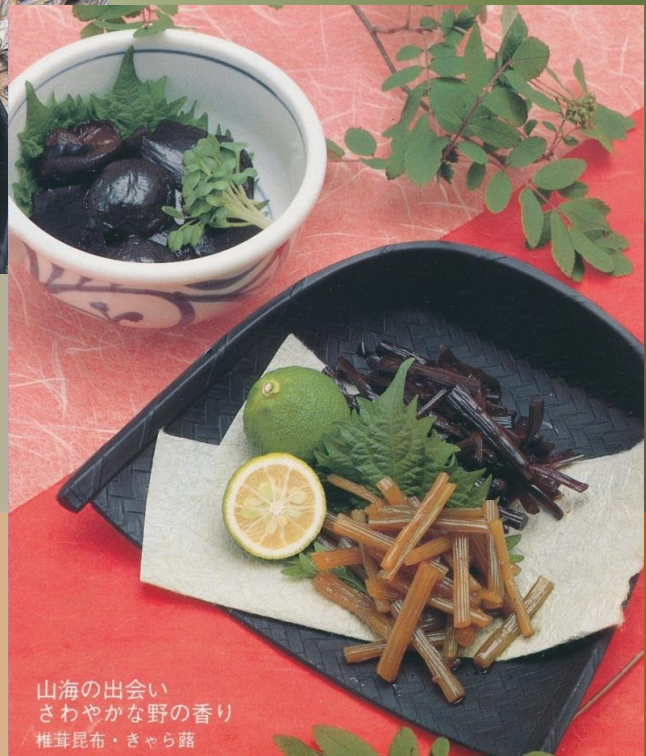
(業)1kg詰製品他

小詰め製品

商品のご案内



日本の伝統と心
田作・しらす・小女子



山海の出会い
さわやかな野の香り
椎茸昆布・さやら蒨

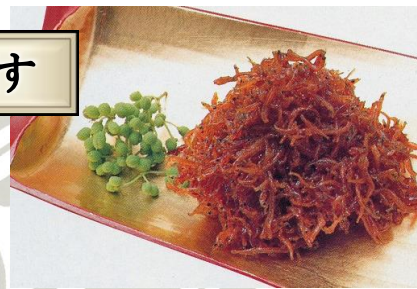
千葉県船橋市高瀬町62-7
株式会社 仁 徳
TEL 047-431-4851
FAX 047-434-0927

しらす・小女子

国産の原料を厳選し、
伝統の製法を引き継いで、
心を込めて炊きあげました

保存料不使用

特上しらす



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
使用原料 ちりめんこうなご

特産地のちりめんこうなごを厳選し、本醸造しょうゆを使用して、独自の製法で甘辛く炊きあげました。
(第32回全国水産加工たべもの展・農林水産大臣賞受賞)

極上しらす



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
使用原料 しらす

国産のしらすを、じっくり時間をかけてあめ色になるまで煮詰めました。しょうゆがしみ込んだ甘辛いしらすは、ごはんやおにぎりに最適です。

特しらす



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
使用原料 ちりめんこうなご

春を告げる小魚と呼ばれる国産ちりめんこうなごを、こだわりのしょうゆで仕上げました。ごはんやお酒のおつまみにちょうど良いサイズです。

特小女子



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
 テカパック500g
使用原料 こうなご

国産のこうなごを厳選し、地元千葉の生しょうゆと砂糖でじっくりと炊き上げました。ミネラル、カルシウム豊富な小魚の代表的な佃煮です。

松小女子



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
使用原料 こうなご

特小女子より一回り大きな国産のこうなごを使用しております。こうなご独特の風味を大切に、毎日食べても飽きない味に仕上げました。

竹小女子



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
 テカパック500g
使用原料 こうなご

伊勢湾で水揚げされた銀色に光るこうなごを、砂糖としょうゆでやわらかく炊き上げました。こうなご製品では、一番魚のサイズが大きい商品です。

しらすくるみ



規格 テカパック500g×2
賞味期限 60日
保存方法 冷所
使用原料 ちりめんこうなご

特しらすとカリフォルニア産のくるみを混合しました。しょうゆの香り満点なちりめんこうなごと、くるみのカリッとした歯ごたえ、甘味が後を引きまします。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

昆布

北海道産昆布の素材を生かし、
独自の製法で、一釜一釜
ていねいに炊きあげました

たらこ昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 1kg×2入
デカパック1kg

2ミリに刻んだ北海道産昆布に、別釜で炊いたタラの魚卵を合わせました。ほどよい口当たりで仕上げた昆布と、つぶつぶしたたらこがからみ合い、おにぎりの具材としても最適です。

葉唐昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 1kg×2入
デカパック1kg

1.5ミリに刻んだ北海道産昆布と、ピリッと辛い葉唐辛子を炊き合わせ、最後にいりごまを合わせました。熱々のごはんのお供やチャーハンなどにどうぞ。

しそ昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg
デカパック500g

北海道産昆布を1.5ミリに刻み、しその実と一緒に炊き上げました。昆布のうま味と、しその実独特の香りとプチプチした食感をご堪能ください。

細切昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 1kg×2入
デカパック1kg

4ミリに刻んだ北海道産昆布を使用し、時間をかけてふっくら炊き上げました。昆布だけを使って食べやすい味の佃煮に仕上げました。

椎茸昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg

うま味成分がたっぷり詰まった椎茸と角切昆布を、じっくり炊き合わせました。お茶漬けやごはんのお供にどうぞ。

甘口昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 1kg×2入
デカパック1kg

細切昆布よりも幅広の7ミリに刻んだ北海道産昆布を、本醸造しょうゆでていねいに炊き上げました。昆布の歯ごたえ、うま味が味わえる一品です。

ごま昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 デカパック1kg
デカパック500g

北海道産昆布に香り豊かないりごまを合わせ、甘口に仕上げました。昆布とごまの相性は抜群で、ごはんのお供やおにぎりに最適です。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品①

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

茶漬昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道日高産の昆布と、静岡県焼津産のかつお節を炊き合わせ、いりごまを混合して辛口に仕上げました。お茶漬やごはんのお供にどうぞ。

甘口昆布
(ごま付)



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所



4ミリに刻んだ北海道産昆布を濃口しょうゆでやわらかく炊き上げ、たれも多めに加えました。お好みに合わせてごまをかけてお召し上がりください。

まいたけ昆布



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所



1センチ角の角切昆布とまいたけを別釜でソフトに炊き上げ、混合しました。まいたけの香りと風味が味わえます。炊き込みごはんにもどうぞ。

松昆布巻



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 昆布(国産)
関連商品 2kg詰



北海道道東産の昆布をかんぴょうで一口大の大きさに巻き、千葉のしょうゆを使用して、一釜一釜時間をかけて炊き上げました。おせち料理にも最適です。

極上昆布巻
(小女子入り)



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 昆布(国産)
関連商品 1kg×2入



北海道道東産の昆布にこうごを芯に入れ、一つ一つ丁寧に巻きました。昆布とこうごが発する海の香りと食感が一口で味わえます。

特上椎茸昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道の厚葉昆布と国産の椎茸を使用し、2種類のしょうゆをブレンドして辛口に炊きあげました。お茶漬やごはんのお供にどうぞ。

上葉唐昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



1.5ミリに刻んだ良質な北海道産昆布と、ピリッとした葉唐辛子がからみ合い、辛口でごはんに最適な一品に仕上げました。ごまを添付しております。

上細切昆布



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



厳選した北海道産昆布を4ミリに刻み、本醸造しょうゆを使用して、シンプルに辛口に炊き上げました。おにぎりやごはんのお供にどうぞ。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品②

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

錫・田夫

厳選したするめいか、
国産のスケトウダラを使用し、
ていねいに攪拌しながら、
色・味良く炊きあげました

特上いかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用

北海道産の天日干するめいかのうま味と持ち味を生かし、けしの実を加えて、照りよくあめ色に炊きあげました。いかの風味濃厚な一品です。
(第55回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

いかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g

厳選した青森県産するめいかを特製のたれに一晩寝かせ、こだわりの製法で甘口に炊きあげました。お茶うけに最適の一品です。

ソフトいかあられ



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g

いかあられよりも薄くのしたするめいかを短冊状にカットし、水あめと砂糖でやわらかく炊きあげました。けしの実も多く加えています。

東 煮



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用

青森県産のするめいかを食べやすい松葉状に加工し、甘さを抑えてあめ炊きにしました。けしの実を添付しております。

特切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用

長崎県対馬産の上質なるめいかを厳選。たれがまんべんなくからまるよう丹念にほぐし、香り豊かないりごまを合わせました。

松切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g
保存料不使用

極細に加工した北海道産の皮付きするめいかを使用。ていねいにほぐしながらしょうゆの香りをほんのり効かせました。いかのうま味満点の商品です。

梅切いか



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
テカパック500g
保存料不使用

細くカットした干しいかをじっくり甘口にいりつけ、最後にいかと相性の良いいりごまを混合しました。ごはんやお弁当の一品にどうぞ。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他①

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

くるみいか



規格 テカパック500g×2
賞味期限 60日
保存方法 冷所



青森県産のするめいか(いかあられ)とカリフォルニア産のくるみを混合し、ほんのり甘く炊き上げました。お茶うけ、箸休めにどうぞ。

するめくるみ



規格 テカパック500g×2
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道産するめいかを甘辛く炊き上げ(松切いか)、カリフォルニア産のくるみを混合しました。するめいかとくるみの相性は抜群です。

海老



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
 テカパック500g
保存料不使用



厳選した干し海老をあめ炊きしました。サクツとした独特の歯ごたえと、甘いたれがしみ込んだ海老にいりごまの風味が良く合います。
(第52回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

帆立貝ひも



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



北海道オホーツク産の細長い帆立貝ひもを、そのまま時間をかけて甘辛く炊き上げました。しょうゆとしょうがの風味が絶妙です。
(第33回全国水産加工たべもの展:水産庁長官賞受賞)

寿しおぼろ



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



生からそぼろ用に加工処理した北海道産スケトウダラを、ふんわり炊き上げました。ちよっぴり塩味が効いた淡いピンク色のおぼろが、巻き寿司やちらし寿司を引き立てます。

黄金田夫



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
無添加



北海道産スケトウダラの素材を大切に、天然醸造しょうゆと砂糖でシンプルに炊き上げました。ごはんにかけてお召し上がりください。
(第46回全国水産加工たべもの展:大阪府知事賞受賞)

桜田夫



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 90日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
保存料不使用



生炊そぼろ・有塩そぼろに砂糖を攪拌し、着色料を使用して桜色に仕上げました。巻き寿司やちらし寿司に最適で、直接ごはんにかけてもお召し上がりいただけます。

寿しおぼろ
(天然色素)



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
保存料不使用



ていねいにほくして加工された生炊そぼろを、天然色素を使用して炊き上げました。着色料はコチニール色素を使用、ごはんに移りません。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他②

(業)ふき・田夫製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

蔴・田作り

岩手県産の山蔴、
 国産の片口いわしを厳選し、
 昔ながらの味を大切に、
 ていねいに仕上げました。

極上蔴



規格・荷姿 2kg(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所
 関連商品 デカパック1kg

岩手県産の自生山蔴をカットし、
 香ばしいしょうゆでじっくり煮込
 みました。自然の風味を生かし
 た昔ながらの味をご堪能くださ
 い。ごはんやお茶漬けに最適な
 佃煮の定番です。

松蔴



規格・荷姿 2kg(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所

山菜の中で最もポピュラーな天
 然山蔴をていねいに処理し、
 きゃらぶき独特のほろ苦さと歯
 ざわりを大切に仕上げました。
 極上蔴よりもちよびり辛めです。

ソフト蔴



規格・荷姿 1kg×2(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所
 関連商品 デカパック1kg

色合い・形がきれいな原料を
 厳選し、自然の色を大切に仕
 上げました。歯ざわりも良く、味
 も薄めに仕上げているので、
 お子様もお召し上がりいただけ
 ます。

特上蔴



塩蔵山蔴(細)
 規格・荷姿 2kg(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所
 保存料不使用

岩手県産の厳選した早採れ山
 蔴を使用し、しょうゆでじっくり辛
 口に炊き上げました。極上蔴よ
 りも細めの原料を使用しており
 ます。

正油田作



おせち品
 規格・荷姿 2kg(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所
 関連商品 1kg詰
 保存料不使用

主に千葉県房総沖で水揚げさ
 れた無脂上質なたくちいわし
 を使用し、しょうゆの香り豊かな
 辛口の一品に仕上げました。
 (第39回全国水産加工たべも
 の展:大阪府知事賞受賞)

特撰田作



規格・荷姿 2kg(×8)
 賞味期限 60日
 保存方法 冷所
 関連商品 1kg詰
 デカパック500g
 保存料不使用

主に山口県産の上質なたく
 ちいわしをていねいに焙焼し、
 しょうゆ、水あめで照りよく炊き
 上げました。おせち料理には欠
 かせない一品です。

つくだにの製造工程

- 原料選別 原料に混入している異物、不適格品等を除去する。
- ↓
- 前処理 小魚などの大きさをそろえる。(金属検査の実施)
- ↓
- 煮 熟 煮る前にゆでたり、蒸したりしてやわらかくする。
- ↓
- 冷 却 水洗い(洗浄)などをして異物を除去する。
- ↓
- 計量・包装 前処理した原料をしょうゆ、砂糖、その他の調味料で
 煮上げる(調味・味付け)。
- ↓
- 計量・包装 煮上がった製品をステンレス製の冷却盤にあげ、
 冷風を当ててさましながら仕上げる。(目視チェック)
- ↓
- 計量・包装 仕上がった製品をはかりで計量し、袋、箱に詰める。
 ポリ袋に詰めたものは真空包装機でシールする。
- ↓
- 小詰め 小詰め カップ、トレー、小袋などの容器に詰めて包装する。
- ↓
- 加熱殺菌 加熱殺菌 うす味、無添加の製品は、90度のお湯に50分程
 つけて加熱殺菌する。
- ↓
- 金属検査 金属検出機で金属異物の検出を行う。
- ↓
- 梱包・出荷 箱詰めされた製品を注文に合わせて梱包・出荷する。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

にしん甘露煮



規格・荷姿 500g×2(×10)
賞味期限 60日
保存方法 冷所

ロシア産の脂ののったにしんのうま味を十分に生かし、生しょうゆで時間をかけて煮上げました。1袋に16切以上入っております。お弁当やおはんのお供にどうぞ。

いわし甘露煮



規格・荷姿 1kg(×10)
70~90尾入
賞味期限 60日
保存方法 冷所

千葉銚子沖の脂ののったいわしの内臓をていねいに除去し、骨までやわらかく煮込みました。苦味・皮むけが少ないのが特徴です。

若さぎ甘露煮



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
原料原産地 韓国
無添加

粒ぞろいで形の良い魚体を厳選。風味豊かに照りよく炊き上げ、まろやかな甘露煮に仕上げました。

いなご甘露煮



規格・荷姿 1kg(×10)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
原料原産地 中国

別名「固えび」とも呼ばれる栄養価の高いいなごを、甘辛く仕上げました。カルシウムが豊富に含まれております。

あさり佃煮



規格・荷姿 1kg(×16)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

あさり本来のうま味をそのままに、じっくりと炊き上げました。貝類の佃煮では最もポピュラーな商品で、ごはんのおかずやおつまみに最適です。

しじみ佃煮



規格・荷姿 1kg(×16)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg
原料原産地 中国

肝臓に良いと言われているしじみ本来の風味を損なわず、味良くやわらかく炊き上げました。ごはんのお供にどうぞ。

生あみ佃煮



規格・荷姿 1kg(×14)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg

国産の生あみを使用し、素材のうまさを大切に炊き上げました。ごはんやパスタなどにかけても、おいしく召上がりいただけます。

お か か



規格・荷姿 1kg(×12)
賞味期限 60日
保存方法 冷所

鮮度の良い日本近海のさばを使用。ごまの風味を効かせて、しっとりとしたふりかけに仕上げました。温かいごはんにかけても、おにぎりの具材としても重宝されます。

味の花



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg

昆布とさばの削り節をしょうゆと砂糖で煮込み、ごまを加えてまろやかに仕上げました。お弁当のおかずやおにぎりの具材にどうぞ。

ピーナツ味噌



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所

ていねいに揚げたピーナツと国産味噌、はちみつを混ぜ合わせました。ピーナツと味噌の相性は抜群です。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

たらこ味付



規格・荷姿 1kg(×10)
賞味期限 60日
保存方法 冷所

スケトウダラの成熟したためのたらこを使用。たれが芯までしみ込むようにじっくり時間をかけて炊き上げました。ほぐしてお茶漬けにもどうぞ。

たらこ煮



規格・荷姿 1kg(×10)
賞味期限 60日
保存方法 冷所

一口大にカットしたたらこを、砂糖としょうゆでシンプルに煮込み、特製のたれに一晚以上漬込みました。ごはんのお供やお弁当に贅沢な一品です。

わかめ南蛮漬



規格・荷姿 1kg(×10)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 わかめ(国産)
関連商品 テカパック1kg

鳴門産の茎わかめを一口サイズにカットし、赤唐辛子を加えて、歯ごたえ良くピリ辛に仕上げました。お酒のおつまみやマヨネーズを加えてサラダ仕立てでどうぞ。

健康煮



規格・荷姿 1kg(×15)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

厚みのある茎わかめを食べやすいよう薄くスライスし、歯ごたえの良い、しょうゆ風味の馴染みのある味に仕上げました。

葉唐辛子



規格・荷姿 1kg(×16)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国
関連商品 テカパック1kg

唐辛子のやわらかな若葉のみを使用し、辛味の効いた昔ながらの味に仕上げました。ごはんやおにぎりの具に最適です。

惣菜辛子



規格・荷姿 1kg(×15)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

葉唐辛子のピリッとした辛味とうま味をそのままに、惣菜風にやわらかく炊き上げました。くどさのないさっぱりした味付けで、ごはんが進みます。

しその実



規格・荷姿 1kg(×12)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

しその実独特の風味を大切に、本醸造しょうゆでじっくり煮上げました。熱々のご飯にふりかけても、おにぎりの具材としてもどうぞ。

角煮



規格・荷姿 1kg(×15)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
関連商品 テカパック1kg

厳選したカツオ、マグロの臭みを抑え、塩分をひかえめにまるやかに仕上げました。食べやすいようサイコロ状にカットしてあります。

若さぎ佃煮



規格・荷姿 2kg(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

食べやすい大きさの新鮮なわかさぎを、風味豊かに炊き上げました。お酒の肴やごはんのお供にどうぞ。

しょうが佃煮



規格・荷姿 1kg×2(×8)
賞味期限 60日
保存方法 冷所
原料原産地 中国

「体を温める食べ物」ナンバーワンのしょうがをじっくり炊き上げました。ほどよい甘さと、後からくるしょうがの辛味がくせになります。

(業)しらす・小女子製品

(業)昆布製品

(業)いか・田夫製品他

(業)ふき・田作製品

(業)甘露煮・貝類製品他

(業)1kg詰製品他

小詰め製品

会社概要

- 商号 ニトク
株式会社 仁徳
- 所在地(本社・工場) 〒273-0014
千葉県船橋市高瀬町62番7
TEL:047-431-4851
FAX:047-434-0927
E-mail:tsukudani@nintoku-foods.co.jp
- 創業 大正13年 3月
- 事業内容 各種佃煮・惣菜の製造及び販売卸
- 資本金 1,000万円（決算期毎年12月）
- 従業員 33名
- 代表者 代表取締役社長 白井真吉



■事業(会社)沿革



初代社長・白井吉蔵氏像
(昭和37年東京七福会より贈呈建立)

- 大正13年 初代社長白井吉蔵、北海道で佃煮製造販売を創業
- 昭和 6年 東京下谷練堀町95に東京出張所を開設
- 昭和 8年 神田佐久間町に移転、同年駒込千駄木町で製造を開始
- 昭和11年 荒川日暮里町に工場を新設移転
- 昭和20年 戦災のため江戸川長島町に移転し、事業を継続
- 昭和26年 戦災前の日暮里に工場・住宅の建設を開始、翌年から同所で一部製造開始
- 昭和30年 日暮里工場(加工場、倉庫、変電所等)の新築・移転完了
- 昭和30年12月 個人営業を「株式会社仁徳商店」に組織変更、資本金800万円
- 昭和35年 7月 初代社長白井吉蔵死去に伴い、白井吉郎取締役社長に就任
- 昭和39年 9月 本社敷地内に3階建独身寮を建設
- 昭和45年 惣菜分野に進出し、たらこ味付等の新製品を発売
- 昭和46年 事務合理化のため電算機(コンピューター)を導入
- 昭和56年 4月 船橋市高瀬町に工場を新築移転し、操業を開始
- 昭和59年 原料、製品倉庫に自動電気倉庫を導入
- 平成 4年 8月 商号を「株式会社仁徳」に変更
本社を船橋市高瀬町に移転
- 平成 6年 3月 資本金を1,000万円に増資
- 平成14年 4月 二代社長白井吉郎死去に伴い、白井真吉取締役社長に就任

(平成24年 4月現在)

全国水産加工たべもの展

昭和58年(第32回)	特上しらす	農林水産大臣賞
昭和59年(第33回)	帆立貝ひも	水産庁長官賞
平成 2年(第39回)	正油田作	大阪府知事賞
平成 9年(第46回)	黄金田夫	大阪府知事賞
平成15年(第52回)	海老	水産庁長官賞
平成16年(第53回)	寿しおぼろ(天然色素)	大阪府知事賞
平成18年(第55回)	特上いかあられ	水産庁長官賞
平成23年(第60回)	やわらかしらす煮	水産庁長官賞



※掲載されている商品は、平成24年4月1日現在の規格(原料産地)です。

※商品価格、カタログに掲載されていない商品等ございましたら、弊社までお問い合わせください。