

Japanese food products delivered fresh and speedily, from the market to the world.

豊洲市場から世界へ
日本の新鮮な食材を、スピーディーにお届け

17h

Fastest time from
order to delivery

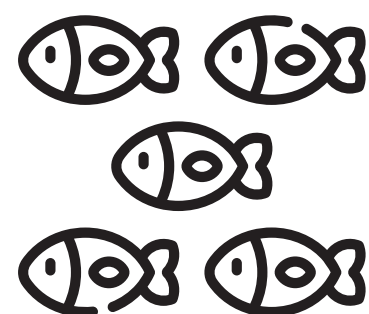
ORDER

オーダー



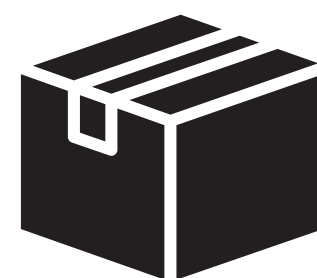
PROCUREMENT

仕入れ



PACKAGING

梱包



TRANSPORT

輸送



PROCUREMENT ABILITY

優れた調達力

The ordered items are carefully procured from the vast variety of quality seafood that arrive fresh to Toyosu market from all over Japan. With our extensive knowledge and experience, along with our long-serving reputation with trusted partners, we seek to deliver the best possible products to meet our clients' needs.

日本各地の漁港から豊洲市場に集まる新鮮で多様な品種の魚介類を目利きし、希望の商品を仕入れます。専門的な知識を持つスタッフが、長年信頼してきた取引先とのやり取りで、お客様のニーズに合わせた最適な商品を厳選します。

SPEED

スピード

After procurement, the products are packed on the spot at Toyosu market and transported immediately to eliminate any time loss. Packaging, vital to preserve freshness and taste, is done optimally in accordance with each product.

仕入れ後、豊洲市場内で即座に梱包を行い、無駄なロスタイムを省いて迅速に出荷します。商品ごとに最適な梱包を行うことが、味の決め手となります。

AIR TRANSPORT

エア便で輸送

Products are moved from Toyosu market to airports on trucks, then transported by air to ensure the freshest quality possible.

豊洲市場からトラックで空港へ。全ての商品をエア便で輸送し、鮮度を落とすことなくお手元までお届けします。



うに

MAIN PRODUCT **Sea Urchin**



Many types of “uni” (Japanese term for sea urchins *pronounced “oo-nee”) exist in Japan, most of which are wild, originating from 10 to 20 different regions. There are over 150 brands that offer sea urchins. They are usually divided into five levels of quality with place of origin, season, and processing technique being factors that determine the grade. Senri will assess the overall scope to deliver the best sea urchins to best meet the needs of our clients.

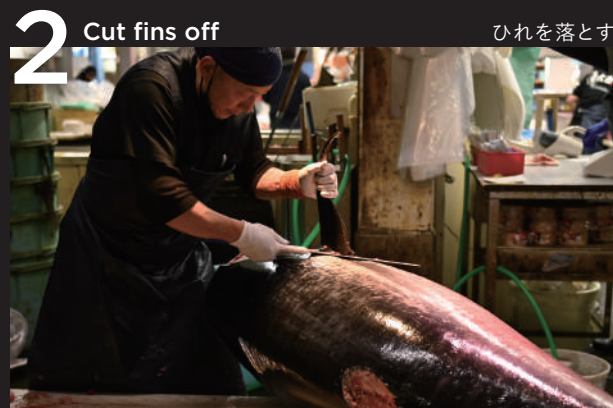
日本のウニには、非常に多くの種類が存在します。そのほとんどは天然で、原産地域は10～20箇所にわたり、150社以上のメーカーがあります。各メーカーが提供するウニには、5段階の品質レベルがあり、産地や季節はもちろん、メーカーの加工技術も味に大きな影響を与える重要な要素です。私たちはそれらを総合的に見極めて良し悪しを判断し、お客様のニーズに合う、最良のウニを選別してお届けしています。

We handle over 150 brands of Sea urchin brands

うにの取り扱いブランドは150以上

大千 (Daisen) / 羽立 (Hadate) / 東沢 (Higashizawa) / 橘 (Tachibana) / 浜中小川 (Hamanaka Ogawa) / 小川商店 (Ogawa Shōten) / 小川カンパニー (Ogawa Company) / 鷗洋 (Ōyō) / 富美丸 (Fumimaru) / 平川 (Hirakawa) / 家保 (Ieho) / 松浦 (Matsuura) / 木村 (Kimura) / 鳴瀬 (Naruse) / マルコ (Marco) / 竹内 (Takeuchi) / 札幌進 (カネシン水産) (Kaneshin Suisan) / 琥蓮 (Kuren) / 泰匠 (Taishō) / 銀次郎 (Ginjirō) / 丸川 (Marukawa) / 川村 (Kawamura) etc. ほか

Preparing the Tuna - まぐろの解体プロセス -



The quality varies with every tuna. Thus, the ability to distinguish the quality of the fish is extremely vital. It is then important to cut and prepare the fish with the required technique. At Senri, our experienced craftsmen perform the process with proficiency and care to provide the highest quality tuna.

マグロは一尾一尾、個体ごとに品質が異なります。特に重要なのは、優れた魚を見極める目利きと、熟練した切り方です。千里では、経験豊富な職人の手によって、最高品質の個体を丁寧に加工し、提供しています。



鮮魚

MAIN PRODUCT Fresh Fishes



Fishes are caught across Japan and get swiftly transported to Toyosu Market. Senri handles around 300 types of fresh fishes, and over 500 types when including processed products.

日本各地で水揚げされた魚は、迅速にトラックで豊洲市場へと運ばれ、そのうち千里で取り扱う鮮魚は約 300 種類に及びます。一時加工された商品も含めると、その種類は 500 を超えます。

Fruits & Vegetables

MAIN PRODUCT



Fresh fruits and vegetables from all over Japan. From shiso (perilla) leaves and flower buds, essential sashimi accompaniments, to heavenly strawberries and melons, exquisite Japan-produce items hard to find overseas.

日本各地から集めた新鮮な野菜・果物をお届けします。生魚を食べる時に欠かせない大葉や花穂、海外で手に入りにくい国産のイチゴやメロンなどの果物も取り扱っています。

野菜 果物