



**TOKYO HIROYA**

## Company Profile

since 2005

## 企業理念

皆様に笑顔と感動を届け続ける為に、  
新しい魅力のある商品をお届けします。

## 事業内容

### HIRO ブランド販売

EC  
サイト

カタログ

実店舗

飲食店様

### OEM 食品 企画・提案

だし茶漬け  
金目鯛などの  
レトルト加工製造

ふりかけ

その他

### OEM 商品のメリット

こだわりのオリジナル商品製造  
小ロットで製造可能  
自社工場不要

## 会社概要

### 有限会社 東京 HIROYA

住所：〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 2-20-7

### 株式会社 TOKYO・HIROYA-FACTORY

住所：〒415-0017 静岡県下田市東中 8-18

### 株式会社 TOKYOHIROYA LABORATORY

住所：〒415-0017 静岡県下田市東中 8-6

### Djam 株式会社

住所：〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 2-20-7

TOKYOHIROYA Group

代表：瀨本 紘也

## 会社沿革

- 2005年 4月 有限会社博多ひろや設立
- 2016年 1月 有限会社東京ひろやに社名変更
- 2016年 1月 株式会社東京ひろや 伊豆ファクトリー設立
- 2018年 9月 Djam株式会社設立
- 2020年 7月 (株)東京ひろや 伊豆ファクトリー 新社屋竣工
- 2022年 9月 TOKYOHIROYA LABORATORY 竣工
- 2023年 7月 (株)東京ひろや 伊豆ファクトリーを  
(株)TOKYO・HIROYA-FACTORYに社名変更
- 2023年 7月 有限会社東京ひろやを  
有限会社東京 HIROYAに社名変更



## 当社製造について

自社にて受注生産を基本にし、小ロット多品種の製造を可能にしています。だし茶漬は、生の魚を加圧加熱殺菌することで常温保存を可能にし、骨まで軟らかく仕上げています。2022年9月に竣工したTOKYOHIROYA LABORATORYでは魚の下処理から切身加工までの一貫製造を小ロットで対応しております。

### ▼ TOKYOHIROYA LABORATORY



魚下処理・殺菌室



原料受け入れ



切身カット



バック詰め



真空バック・金属探知

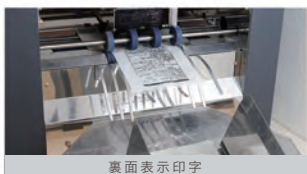


加圧加熱殺菌

### ▼ TOKYO・HIROYA-FACTORY



飯膳製造室



裏面表示印字



シール貼り



袋詰め（具材・かやく・だし）



シーリング



箱詰め



ふりかけ製造室



バック詰め



計量



シーリング・金属探知





## 金目鯛

人気の高い金目鯛はお祝いの贈り物にもピッタリの一品。うっすらとのった脂が甘さを感じさせてくれ、上品な味わいです。

## いわし塩焼

いわしを塩焼きにし、骨まで軟らかく加工しています。ボリュームたっぷりの人気の一品です。

## まぐろ

ほどよい甘味と脂があって後味の良いマグロを使用。シンプルな味付けですので、だしつゆとの相性もピッタリです。

## 鰻

皮と身を白焼きにして、蒸したあとさらに独自のたれで焼き上げました。深い甘みと、ふんわり柔らかな食感の蒲焼です。

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯



## 鮭

紅鮭は脂ののりも程よく、甘みとコクがあり、風味も豊かです。骨まで柔らかく加工しています。

## 鯛

鯛は乾燥させたのち、炙って香ばしさを出しています。ジューシーな食感が絶品です。

## 穴子

脂ののったふくらと柔らかな穴子を蒲焼にし、食べやすい大きさにカットしました。骨まで柔らかく加工しています。

## 帆立

帆立にとても甘みがあり、だしつゆとの相性が抜群なお茶漬です。1 合用炊き込みご飯でもおすすめです。

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯

お茶漬 炊き込みご飯



## 牡蠣

養殖牡蠣を使用。遠赤外線でご飯までしっかり加熱しています。柔らかな食感とおいしさをお楽しみいただけます。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 炙り柚子胡椒明太子

好きな時にお召し上がり頂けるよう、明太子を常温保存可能に仕上げました。厳選された鱈子を使用し、丹念に仕上げた明太子を香り豊かな柚子胡椒と合わせ、香ばしく焼き上げました。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 金華鯖

石巻港で水揚げされたさばの中から選び抜かれたのが「金華鯖」です。脂がたっぷりのついています。が、しつこくなく食べやすいのが人気の秘密です。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 鮎

鮎は澄んだ水を好み、よい香りがすることから「香魚」と呼ばれています。骨まで柔らかくしていますので丸ごとお召し上がりいただけます。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 焼海老

唐辛子を利かせ、甘辛く仕上げました。噛めば香ばしい香りが口の中に広がります。尻尾のカリカリ感もたまらない一品です。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 鱈子

一粒一粒がしっかりした、程よく塩気が効いた鱈子を香ばしく焼き上げました。だしつゆとの相性もピッタリです。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 蟹

紅ズワイガニの身を食べやすく丁寧にほぐしました。紅ズワイガニは甘みが強いのが特徴で、だしつゆとも好相性です。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 厚切牛タン

牛たんの部位でも柔らかく旨味があり、やや脂身を多く含んだ部位だけをチョイスし、ビッケル液に漬け込み熟成させ、一枚一枚手切りした厚切牛タンを直火焼きで仕上げました。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 蛤

二枚の殻がぴったりと合わさった蛤は、縁起物として親しまれています。熱湯をかけたて殻が開き、香り豊かな蛤をお召し上がりいただけます。

お茶漬け



## 味付たまご

たまごを濃口醤油と薄口醤油を独自の配合でブレンドしたダシ液に漬け込み、黄身の中まで十分に味をしみ込ませた、新感覚のお茶漬けです。

お茶漬け



## 桜えび

静岡県の駿河湾だけで水揚げされる「桜えび」。小さなえびですが、旨みがギュッと詰まっています。だしつゆとの相性も抜群です。

お茶漬け 炊き込みご飯



※ 商品掲載については、予告なく変更となる場合がございますので予めご了承ください。





## しらす

しらすを新鮮なうちに釜茹し、常温で保存できるように加工しました。だしつゆとの相性もピッタリで、さっぱりとお召し上がりいただけます。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 辛子明太子

好きな時にお召し上がりいただけるよう、常温保存可能に仕上げました。三段階の蔵仕込みで丹念に熟成された中辛の明太子は、辛さと旨味が凝縮されたこだわりの一品です。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 炭火鶏

国産の鶏肉を手焼きで丁寧に焼き上げました。炭火でじっくり焼き上げることで肉の旨味が凝縮され、絶妙な味わいを生んでいます。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 炙り河豚

古くから無毒なフグとして人気があったシロサバ河豚を、風味豊かに焼き上げました。焼いた香ばしさと河豚独特のプリっとした食感をお楽しみいただけます。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 鯨

脂が乗ったプリは多くの方から愛されるおいしい魚です。出世魚ということで縁起物として扱われることも多く、良い日に食べられる魚でもあります。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 炙り鱧

厳選されたハモを使用し丹念に仕上げました。少し炙ることで、香ばしさと甘みが出て、だしつゆとの相性が抜群です。

お茶漬け 炊き込みご飯



## 金目鯛姿煮

静岡県下田産の金目鯛を使用。常温保存可能です。

# 炊きこみごはん、混ぜごはんの素

Takikomigohan, Mazegohan nomoto



## 金華鯖 二合用 炊きこみごはんの素

脂のついた金華鯖の旨味と風味豊かな日高産汐吹き昆布が食欲をそそります。



## 金目鯛 二合用 炊きこみごはんの素

下田産金目鯛を使用。だしつゆと日高産汐吹き昆布と金目鯛の旨味が絶品です。



## 味噌漬け金華鯖 一膳用 混ぜごはんの素

一膳のあたかいごはんに混ぜるだけ。常温保存なので手軽にお召し上がりいただけます。



## 辛子明太子 一合用 混ぜごはんの素

あたかいごはんに混ぜるだけ。辛さと旨味が凝縮された一品です。

洋風本格だし茶漬け

# ピッコロ茶漬け

Piccolo Chazuke

具材が小さくて、  
可愛い  
ピッコロ茶漬け。

※だしつゆ、かやくは  
飯膳と同じものが入っています。



## しらす

しらす飯膳の具材を小さく半分にして、食べきりやすくしました。しらすを新鮮なうちに釜茹し、常温で保存できるように加工しました。さっぱりとお召し上がりいただけます。

お茶漬け 炊き込みご飯

## 磯海苔

焼ばらのりは香りがよく、だしつゆとの相乗効果で旨味の強いお茶漬けです。サラッと召し上がりいただけるので女性に人気の商品です。

お茶漬け



## 梅

「土用干し」という昔ながらの製造方法でひとつひとつ丁寧に天日干しました。着色料・保存料は一切使用しておりません。しそと沖繩の塩だけで漬けた梅干しです。

お茶漬け

## 辛子明太子

辛子明太子飯膳の具材を小さく半分にして、食べきりやすくしました。三段階の蔵仕込みで丹念に熟成された中辛の明太子は、辛さと旨味が凝縮されたこだわりの味です。

お茶漬け 炊き込みご飯

## 焼海老

焼海老飯膳の具材を半分にして、食べきりやすくしました。唐辛子を利かせ、甘辛く仕上げました。噛めば香ばしい香りが口の中に広がります。尻尾のカリカリ感もたまらない一品です。

お茶漬け 炊き込みご飯

## 炙り柚子胡椒明太子

炙り柚子胡椒明太子飯膳の具材を小さく半分にした、食べきりサイズ。厳選された鰯子を使用し、丹念に仕上げた明太子を香り豊かな柚子胡椒と合わせ、香ばしく焼き上げました。

お茶漬け 炊き込みご飯

ごはんのお友

Gohan no otomo



## 国産海老ちりめん

国産原料にこだわり、素材の味をそのまま生かした海の風味豊かな一品です。ごはんにふりかけて、サラダ、チャーハン、パスタ、ラーメンなどのトッピングにも最適です。

## 汐吹き刻み昆布

北海道日高産昆布を使用。細かく切断し、しそ風味で香り高く、ふりかけや浅漬けにもご利用いただけます。

## 梅しそひじき

肉厚のひじきと、カリッとした歯ごたえのよい梅の実を合わせ、風味豊かに仕上げました。ごはんはもちろん、おかゆ、サラダ、チャーハン、パスタなどのトッピングにもオススメです。

※ 商品掲載については、予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。



Enjoy  
Camping

# キャンプ・ アウトドアの 新定番!

手軽に持ち運べるお茶漬けは、キャンプ飯でも大活躍。

朝食にちょっと贅沢なだし茶漬け。夕食には飯盒で炊いた、1台分の炊き込みご飯。

新たなキャンプ飯のメニューにおすすめです!

持ち運び便利!

無駄が出ない  
使い切りタイプ

お米とお湯だけ!  
簡単調理

種類豊富!  
選べる楽しさ

for Breakfast

for Dinner

朝食  
&  
夕食

## 飯膳ギフトセット

Meshizen gift set



お中元

お歳暮

お祝い

お返し

土産

大切な方への贈り物や、お手軽なギフトとしてお使いいただけるように、2種類のギフトBOXをご用意しました。ご要望に応じてセット内容を変更可能です。



TOKYO HIROYA



<https://tokyo-hiroya.stores.jp/>



[instagram.com/tokyo\\_hiroya](https://www.instagram.com/tokyo_hiroya)

