ReproN

合同会社ReproN

北海道・雄武町から

海の素材を、次の価値へ。

北海道の海で育まれたホタテ貝殻を、
食の器や養殖の基材、新たな素材へ。
海の資源を活かし、次の価値を生み出します。

ホタテ貝殻容器

北海道産ホタテ貝殻を選別・加工した、料理を引き立てる天然素材の器。



ホタテ貝殻容器

内側（左）・外側（右）



業務用の箱詰め例



盛り付けイメージ

ホタテ貝殻を使用

用途

食品メーカー・飲食店・ホテルなどでの料理の盛り付けや商品演出に。
刺身・海鮮料理・グラタンなど、幅広いメニューの器として。

特徴

北海道産のホタテ貝殻を選別・加工。
天然素材ならではの形や模様を活かした器です。
一枚一枚異なる自然の表情が、料理の魅力を引き立てます。

相談

サイズ・数量・大量注文・継続納品・納期などをご相談いただけます。
白色仕上げ加工は有料オプションとして対応します。

ホタテ貝殻の取扱サイズ

8.0〜8.9cm
9.0〜9.9cm
10.0〜10.9cm
11.0〜11.9cm
12.0〜12.9cm

サイズ・仕上げのご相談

サイズ外　8.0cm未満・13.0cm以上は別途ご相談ください。

仕上げ　白色仕上げ加工（漂白加工）は有料オプションとして対応します。

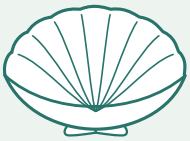
ReproN

合同会社ReproN

北海道のホタテ貝殻から、3つの事業へ。

食の器、養殖の基材、貝殻由来の素材として海の資源を活かします。

01 ホタテ貝殻容器

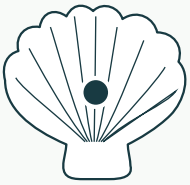


用途 食品メーカー・飲食店・ホテルなどでの料理の盛り付けや商品演出。

特徴 北海道産ホタテ貝殻を選別・加工。
天然素材の形や模様を活かした器。

相談 サイズ・数量・大量注文・継続納品・納期、白色仕上げ加工（有料オプション）。

02 牡蠣養殖用原盤



用途 牡蠣養殖の採苗用基材として使用。

特徴 北海道産ホタテ貝殻を選別。
サイズや穴あけ仕様に応じて加工・供給。

相談 貝殻サイズ・穴径・数量・荷姿・納入時期、継続供給など。

03 貝殻焼成粉



用途 肥料など、貝殻由来素材の活用。

特徴 ホタテ貝殻を原料に焼成・粉状化。
海の資源の有効活用につながります。

相談 用途・粒度・必要数量・荷姿・供給条件。
使用用途への適合性は個別に確認。

ご相談の流れ

01 ご希望を伺う → 02 仕様・条件を整理 → 03 お見積もりをご案内

会社概要

会社名	**合同会社ReproN**
所在地	〒098-1821 北海道紋別郡雄武町幌内228
事業内容	貝殻容器・原盤の加工・供給、 焼成粉の販売
WEB	https://umi-no-utsuwa.vercel.app/

お問い合わせ

TEL / FAX
0158-85-7878

メール
info@repron.jp

公式LINEからも
お問い合わせいただけます