

みなみちたぎょぎょうせいねんグループ

南知多漁業青年グループ

日間賀島



南知多漁業青年グループ 取締役
坂口 信己さん

本来のおいしさを伝える ちりめん

塩以外の添加物は一切使用しない製造方法で、うす塩味で安心安全なちりめんとして東海コープ事業連合(生協)と取り引きしている『南知多漁業青年グループ』。中でも水道水だけで製造する塩無添加、無漂白のちりめんは全国的にニーズが強く、塩分摂取制限されている人や離乳食、健康志向の方などの引き合いも多いという。「添加物を使った方が、製造しやすく見栄えやツヤも良く、日保ちするそうゆうものとは、競争では負けてしまうんだけどね。」と取締役の坂口さん。日間賀島では唯一、マリンエコラ



ベルジャパンを取得、塩分も0.5%刻みで減らしてきた意識の高さは、大きな利益は出ないまでも確実にファンは増加中。「まさに自然の味だ!!」と興奮し、好んでこちらのちりめんを使用する料理人もいるほどだ。



●会社情報

- [住所] 知多郡南知多町日間賀島
久湊道下38-1
- [TEL] 0569-68-2968
- [FAX] 0569-68-2387
- [直売] なし
- [営業時間] 9:00~17:00
- [休み] 土曜日、日曜日
- [注文方法] 電話注文・FAX注文

おすすめ商品



ちりめん、上乾ちりめん、
塩無添加 上乾ちりめん、ちりめんの佃煮

無添加にこだわり、素材の味を活かした製法です。
お子様からお年寄りまで安心してお召し上がりください。

[ちりめん 50g、上乾ちりめん 40g、塩無添加上乾ちりめん 40g、ちりめんの佃煮 50g 各商品300円]

