

まるいちずいさん

マルイチ水産 篠島



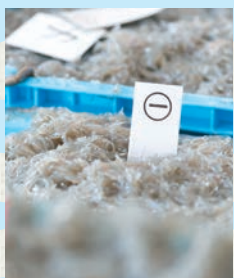
マルイチ水産
小久保 一慶さん



手間を惜しまない職人気質 新進気鋭の加工場



平成15年1月に創業した篠島ではもっとも新しい加工場である『マルイチ水産』。20年以上もシラスの加工場で腕をふるってきつた先代が独立、そこに店舗運営の仕事をしてきた2代目が跡を継ぎ、顧客のニーズに合わせたシラスの加工で評判を上げている。篠島のシラスは新鮮なだけに、そのまま食べてもおいしいのが魅力のひとつ。新鮮かつおいしいシラスを仕入れ、その状態を見極めたうえで塩加減を変えているという職人気質で、甘からず辛からず、ほどよいおいしさを心掛けている。釜揚げしたシラスを冷蔵庫で冷やすときに、木製のセイロで在庫するのもこだわりのひとつで、セイロだと風通しが良く、冷気がまんべんなくシラスに行き渡るため、ムラなく、おいしくシラスが完成される。



おすすめ商品



しらす干し、創作ちりめん

甘からず、辛からず、収穫されたしらすに合わせた絶妙な塩加減に仕上げてあります。

しらす干し 500g/1,300円、
ちりめんふりかけ(4種:梅、さけ、
野沢菜、しそ)各90g/350円

●会社情報

- [住所] 知多郡南知多町
篠島浦機46-2
- [TEL] 0569-67-3030
- [FAX] 0569-67-3038
- [直売] なし
- [営業時間] 9:00~17:00
- [休み] 土曜日、年末年始
- [注文方法] 電話注文・FAX注文