

たじへいしょうてん

太次平商店

篠 島



太次平商店 代表取締役

天野 徹さん(左)

太次平商店 品質管理部長

林 陽介さん(右)



子どもが安心して食べられるシラスを徹底的に追求

シラス、小女子を加工する『太次平商店』は、加工したシラスや小女子の製品化や消費者目線の商品企画、流通基地としての機能を持つ『ヤマタ水産』、全国物流拠点・佃煮工場も併設された『豊浜冷蔵庫』の3社で構成されるヤマタグループのひとつ。篠島漁港で競り落としたシラスは、港に隣接した工場ですぐに釜揚げするから鮮度は抜群。徹底した品質・衛生管理により、異物の選別、除去はもちろん、一般生菌の検査も

全ロットで実施している。それらはすべて、子どもが安心して食べられる商品づくりを実践しているから。篠島とともに80年以上もシラスを加工してきたプロフェッショナルとしてのプライドをいたるところから感じることができる。

●会社情報

〔住 所〕 知多郡南知多町篠島浦磯44
〔T E L〕 0569-67-2954
〔F A X〕 0569-67-2917
〔直 売〕 なし
〔営業時間〕 9:00～15:00
〔休 み〕 土曜日、日曜日、祝日
〔U R L〕 <http://www.yamata-group.com/>
〔注文方法〕 電話注文・FAX注文



●商品購入窓口(ヤマタ水産株式会社)

〔住 所〕 名古屋市港区丸池町2丁目2番地
〔T E L〕 052-659-6210
〔F A X〕 052-659-6211

おすすめ商品



しらす干し・ちりめん山椒

厳選したしらすのみを使用。ちりめん山椒は、生から炊いているため柔らかく山椒をひかえめにしているため、お子さんも食べやすいようになっています。

〔しらす干し500g/1,300円、ちりめん山椒500g/1,300円、しらす干し・ちりめん山椒セット2,500円〕

