

さんりく工房株式会社

三陸海岸は親潮と黒潮、津島団粒が交錯する複雑な潮境であり、海岸はリアス式で深く岩礁や砂礫質であるため、海藻や魚介類が豊富でわかめの養殖が盛んに行われております。
新鮮な海の幸を使用した弊社こだわりの商品をお届けします。


弊社は、三陸産わかめ、昆布を主に取り扱っている会社です。塩蔵わかめ、茎わかめ、めかぶといった商品の他に海藻を使用した佃煮や漬物といった加工食品を作っています。

お気軽にお問い合わせ下さい。

住所：岩手県釜石市大町1-5-1

盛岡事務所：岩手県盛岡市向中野細谷地137

TEL.019-681-8858 FAX.019-681-8859

| 三陸産塩蔵わかめ | | 商品内容 | |
|---|--|-----------------|--|
|  | 規格 | 各種100~200g程度 | |
| | 保管 | 要冷蔵(10℃以下) | |
| | 外箱サイズ | 450×300×210(mm) | |
| | 賞味期限 | 90日 | |
| | 産地 | 三陸産 | |
| | 商品分類 | 水産物加工品 | |
| | <p>三陸産わかめは肉厚で歯ごたえが良いので、おみそ汁だけではもったいない！サラダや酢の物など、新鮮な食感をお楽しみください。塩抜きしてご使用ください。</p> | | |

| 三陸産冷凍わかめ | | 商品内容 | |
|--|--|-----------------|--|
|  | 規格 | 1kg×10入 | |
| | 保管 | 要冷凍(-18℃以下) | |
| | 外箱サイズ | 450×300×210(mm) | |
| | 賞味期限 | 365日 | |
| | 産地 | 三陸産 | |
| | 商品分類 | 水産物加工品 | |
| | <p>三陸産の肉厚わかめを使用し、すぐに使えるように塩抜きをした状態で冷凍しています。単体で食べてもいいですが、サラダや酢の物に和えてお惣菜としての具材として提案させていただきます。身近なところでは、宮城生協さんで取扱いがございます。タコの酢の物やあさつきなどの酢味噌和えのメニューとして提供しています。</p> | | |