

# 彩 櫻 極 吟

極み伝承。あもりの味

青森市中程を流れる堤川は、  
藩政時代より陸奥湾で捕れた魚を積んだ  
漁船や材木運搬船が往来し、  
川沿いには堤町と呼ばれた商いの盛んな  
界隈がありました。  
その一角で、昆布巻きや数の子の塩辛を  
製造し、生業としましてから八十有余年。  
時代の流れと共に歩みながら醤油漬への  
こだわりと情熱は変わることなく  
受け継がれてまいりました。  
厳選された素材で丹念に漬け込まれた  
風味豊かな青森の味をお楽しみ下さい。



ご贈答にお土産にギフトセットもございます。

おいしさいろいろ、  
あもりの味便り

詰め合わせ自由  
200g・250g用



2個入



6個入



3個入

詰め合わせ自由  
お手軽2ヶパック用

お好みの商品をご予算に合わせて  
ご自由に詰め合わせることができ  
ます。※各サイズの箱代は別料金



9個入



6個入

全国発送承ります

ご注文はお電話・FAX・通販サイトで...

0120-26-5580

【受付時間】 8時~16時40分(水・日・祝は除く)

FAX 017-726-5575

【受付時間】 24時間(年中無休)

※ 商品名、数量、ご住所、お電話番号をお知らせ下さい。  
※ 「ご注文書」も用意しております。お気軽にお申付け下さい。  
※ 送り先が複数の場合などは「ご注文書」に記入の上、FAXか郵送にて願致します。  
※ 当社製品は5℃以下の保存をお願い致します。  
(冷凍保存もできます。)  
※ 製品に万全を期しておりますが、お気付きの点がございましたら当社までご連絡。・お問合せください。

インターネット



定期購入も  
できます

無人工場直売所



ホームページ



最新情報お届け



お友達募集中

〒030-0861 青森市長島1丁目6-3(柳町通り西側)



【営業時間】  
9時~18時

# 北国の伝統と 技の作品です。



つっこちゃん®

カラフトししゃも卵、バラ数の子、粒状のこんにやく、スルメ、昆布、緑豆はるさめの醤油漬。お好みの野菜を和えますと尚、美味しいです。



ねぶた松前漬®

精選された数の子に、北海名産の昆布、スルメ、緑豆はるさめを加えた醤油漬。当社の松前漬は数の子がたっぷりなのが特長。

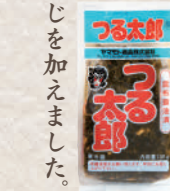


県産ホタテを使用し、貝柱、卵、ヒモを炙ることで旨味を凝縮。細切り昆布とスルメを混ぜ合わせ手間ひまかけて作り上げました。

平成29年度 青森県特産品コンクール  
青森県物産振興協会会長賞 受賞

ねぶた  
ホタテ

つる太郎



ねばりのある昆布に米こうじを加えました。風味よく漬込んだ醤油漬。

味よし



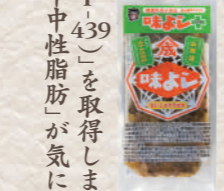
根元八幡屋磯五郎 七味唐からし入り  
日本三大七味と呼ばれる「八幡屋磯五郎」とコラボしました。味わい深い味付けです。

味よし



岩下の新生姜入り  
新生姜で有名な「岩下の新生姜」とコラボしました。爽やかな仕上がります。

味よし



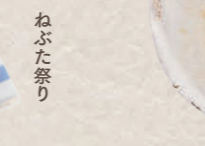
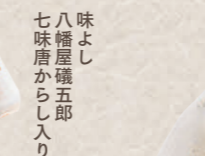
「機能的表示食品(届出番号F1439)」を取得しました。食後の「血糖値」と「血中中性脂肪」が気になる方へオススメ。

味よし



昭和35年以來のロングセーラー  
バラ数の子、大根、キュウリ、昆布、スルメをほどよい味に仕上げた醤油漬。

食べきりサイズで お手軽 2ヶパック



「ダイヤ漬」盛付例



ホタテ入りの  
ねぶた漬®

「ねぶた漬」の美味しさそのまま。国産のベビーホタテ、大根、スルメ、キュウリ、昆布を醤油味に漬け込みました。



ねぶた漬®

海の幸(数の子、スルメ、昆布)と山の幸(大根、キュウリ)の、おなじみの醤油漬です。永年のベストセラー。



特撰  
ねぶた漬®

日本ギフト大賞 受賞  
青森賞

数の子が更にたっぷり入った「ねぶた漬」の高級品です。



ダイヤ漬®

厳選した数の子に、味の引立て役としてねばりのある昆布とスルメを合わせた醤油漬の最高級品。



板長の数の子

昆布とかつおの合わせ出汁で、まろやかに仕上げました。  
希少な北海道産の数の子を使用。上品な味付けの数の子。



数の子醤油漬

出汁醤油/白醤油/黒醤油  
厳選した大ぶりの数の子を、薄色醤油に昆布とかつおの合わせ出汁でまろやかに仕上げました。

「パリパリ」食感が特徴の太平洋産数の子(通称/本チャン数の子)を、昆布とかつおの合わせ出汁にコクと風味豊かな醤油を使い、味わい深く仕上げました。

ねぶた祭り®



塩ずじり



塩たらし



たらし醤油漬



数の子醤油漬

