

創業明治三十七年。霞ヶ浦とともに 時代の求める味を心を込めて作り上げます。

霞ヶ浦とともに

大きな帆に風をはらんで優雅に湖面を滑る帆曳き船。風情あるその雄姿も、現在ではトロール船にとって代わり、ほとんど見る事が出来なくなりましたが、かつては霞ヶ浦漁に欠かせない存在でした。淡水に海水が混じりあう汽水の霞ヶ浦は、わかさぎや川えび、ほぜなどの水産資源が豊富で、そのたくさん捕れた魚介類を保存を兼ねて作られたのが佃煮です。そういった、地柄を反映して明治三十七年に、マルタイという屋号で創業を開始したのが小沼水産のはじまりです。

時代の求める味

小沼水産では、創業以来佃煮作りに取り組み 伝統の手法は守りつつ美味しい佃煮造りに日々努力を重ねています。佃煮作りは、まず素材の鮮度に徹底的にこだわることから始まり、味付けに欠かせない水や調味料にも最新の注意をはらいます。新鮮な素材と厳選した水、調味料で作った佃煮は風味が良く、素材の持つ旨みを十分に引き出すことができます。さらに、捕れたばかりの生の魚介類を煮上げた佃煮は、ふっくらと柔らかく仕上がるので皆様に大変喜ばれています。しかし、小沼水産は現状に満足しません。常に時代にあった味、時代が求める佃煮を作り出す研究を重ねています。かつては霞ヶ浦で水揚げされた魚介類だけで作っていた佃煮も皆様の ご要望に応じて、各地の新鮮な素材を厳選し、お客様に納得いただける 常備えに努めています。また、時代によって変化する味微についても常に 研究を続け、変化の激しい自然とご一戦を繰り返しています。

漁

水揚げされた
自然の恵をそのままに

自然

自然に広がる豊饒な霞ヶ浦

匠の業

数々の賞を受けた伝統の製法

一味おい

お家で 佃煮の味をおいしく

