



会社案内

さわいほ海で育った
岩手のわかめ



本社・営業部



工場

<http://www.kotani-food.co.jp/>

本社・営業部

会社名 有限会社 コタニ
代表 小谷 幸治
所在地 〒157-0064 東京都世田谷区給田4-30-22
TEL 03-3300-0331
FAX 03-3300-0334
E-mail info@kotani-food.co.jp
設立 昭和60年4月
事業内容 海藻全般の加工販売、岩手県物産食品の販売、
その他乾物の販売

◆アクセス

京王線「新宿」駅から「千歳烏山」駅下車 徒歩15分
「千歳烏山」駅から関東バス「北給田」下車 徒歩1分

工場

◆アクセス

三陸鉄道 南リアス線「綾里」駅下車 徒歩15分
(自動車利用)
三陸道 大船渡碓石海岸ICより、国道45線釜石方面
⇒ 県道9号(大船渡綾里三陸線)

「わかめ」をはじめ、各種海藻や乾物等を取り扱っております。
掲載商品以外にも多数の商品を取り揃えております。
お気軽にお問い合わせください。

☎ 03-3300-0331

有限会社 **コタニ**

有限会社コタニ

岩手のわかめの 生育・加工・販売をメインに 30年以上の実績

品質にすぐれた岩手産の海産物をお客様へお届けします。

岩手県大船渡市三陸町で「岩手産わかめ」を中心とした海藻の加工・販売をしております。

乾燥品、塩蔵品、冷凍品と用途にあった商品をご提案させていただきます。

「わかめ」の中で最高級とされる岩手県産（三陸産）にこだわり、本当に美味しいと思う商品だけを取り扱っております。岩手県宮古市と大船渡市にある漁協と提携し、加工していますので安心・安全です。

自社工場での加工

乾燥の加工は、生わかめ（湯通し塩蔵わかめ）から自社設備を使用し、洗浄→裁断→乾燥→パックと原料から製品まで全ての工程を岩手工場で行っております。「乾燥わかめ」の加工実績は30年以上あり、原料の厳選はもちろんの事、水戻りの早さ、風味など素材の特色をできるだけ生かす加工をしております。



岩手のわかめは
なぜ国内一なのか？



三陸海岸は「わかめ」の生育に適していることが生産量にも表れています。国内の「わかめ」では、採取量が一番多いことでも有名です。その中でも岩手県・宮城県の三陸地区で全体の約70%を占めます。

国内おおよその収集量

岩手県……………39%	徳島県……………13%
宮城県……………32%	長崎県……………2.5%



