

ごあいさつ



代表
瀧口 正



味の贅沢を食卓にお届けしたい。自分の味をお客様に伝え、食べていただきたい。そんな想いを胸に従業員と心を一つにして、新しい美味しさを生み出す事に力を入れています。

漁師から直接生海苔の買い付けを行い、機械にはだせない手作りの愛情がこもった味は他では再現できない魅力に溢れています。

今この先も瀧口商店は瀧口商店にしか出せない味を追求し、美味しい物・おもしろい物を作りだしていきます。みんなでおいしいご飯を食べましょう！

会社概要

社 名 瀧口商店
設 立 2015年10月
代表社名 瀧口 正
所 在 地 〒986-2135
宮城県石巻市渡波字中三勺1-66
T E L 0225-98-9433
F A X 0225-98-9863



瀧口商店

検索

バーコード読み取り機能を使って簡単に HP へアクセス出来ます。

冬季限定

生牡蠣(10月～3月)、生海苔(11月～2月)も扱っております。

万石浦からのお便り



会社案内
Company Profile

牡蠣みそ煮

こだわりの八丁味噌を使用しています。宮城県産の牡蠣を厳選し、手間ひまかけて味噌で煮込み、時間をかけて熟成しています。



牡蠣

しょうが煮

宮城県で育った牡蠣を生姜たれで煮込みました。牡蠣本来のおいしさを存分に堪能ください。



てり塩 オイスター

石巻産の牡蠣を水飴と金華塩で炊き上げました。



海苔の佃煮

松島湾で摘んだ生海苔をそのまま煮込み、十二時間じっくり熟成した商品です。荒切りにする事によって、磯の風味と食感を大事にしています。



茎わかめ

ことこと煮

三陸産の茎わかめを一口大にカットし、丁寧に炊き上げました。程よい甘さが食欲をそそります。



三陸昆布 たまり煮

三陸産のこんぶを燗ごたえを損なわず丁寧に炊き上げ、ご飯がすすむ程よい甘さに味付けしました。



あかもく

石巻・万石浦湾で採れたあかもくです。クセがないので納豆、味噌汁、酢の物、めんつゆで味付けしてアツアツのご飯にのせてお召し上がりください。



あかもく松前

三陸産わかめとあかもくを使った珍しい松前です。程よいしょっぱさが食欲をそそります。



味付き あかもく

たまり醤油を使い、程よく味がついたあかもく。解凍してご飯にかけたり冷奴の薬味に、うどんやそばの付け合わせなど。



松島湾・桂島の生海苔使用

宮城県松島湾に浮かぶ島のひとつ、桂島（かつらじま）の漁師・千葉周さんより直接買い付けた生海苔を使用。「塩釜神社奉獻第六十八回乾海苔品評会」で優賞を受賞した千葉さんの海苔は、香りや艶が最高級とお墨付きです。皆様の食卓に美味しい佃煮をお届けするため、素材からこだわっています。

こだわりの地元石巻のあかもく

あかもくの収穫時期は2、3月頃。工場から車で数分の、石巻市万石浦湾で水面まで成長したあかもくを鎌を使って刈り取り、収穫してすぐに選別・入念な洗浄をした後、湯通しして細かくぎみまします。そして松前や味付きなどに加工していきます。採れたてを即日加工できるのも海が近いからこそ。

シールド乳酸菌®配合

あかもくには1パックあたり100億個配合しております。ヒトのおなかから選り抜かれたの乳酸菌で、数千株から選ばれた健康力をサポートする乳酸菌です。





海苔とチーズのスクエアパイ

【材料】4個分

海苔の佃煮16g、春巻きの皮2枚、チーズ20g、オリーブ油適量、水溶き小麦粉適量

春巻きの皮を半分に切り、海苔の佃煮とチーズを乗せて正方形に折る。水溶き小麦粉で口を閉じ、表面にオリーブ油をぬりトースターでこんがり焼いて完成。



釜わかめ ことことにぎり

【材料】2個分

釜わかめことこと煮20g、ご飯180g、しらす15g、シンの葉2枚

温かいご飯に釜わかめことこと煮と、しらすを加えて混ぜます。にぎってその葉でくるみ出来上がり。



あかもくおにぎり

【材料】1人分

乾燥あかもく2.5g、ご飯200g、しらす干し15g、白ゴマ小さじ1、塩少々

沸騰した湯で乾燥あかもくを15～20秒茹でてザルにあげ、サッと水にさらして軽く絞って細かく切る。ボウルに温かいご飯にあかもく、しらす干しと白ゴマを加え、シャモシで切るように混ぜ合わせ、おにぎりを作る。



海苔イサダの厚焼き玉子

【材料】

卵3個、海苔の佃煮15g、干しイサダ5g、だし汁大さじ3、サラダ油適量

ボウルに海苔の佃煮とだし汁を入れよく混ぜあわせてから、卵とイサダを加えて切るように混ぜる。油をしいた玉子焼きフライパンに少しづつ卵液を流しながら厚焼き玉子を焼く要領で焼く。



三陸昆布のたまり和え

【材料】

ビーマン1個、人參16g、ごま油適量、七味適量、白ごま少々、めんつゆ小さじ1、本品（たまり煮）

人參を千切りし電子レンジ600wで20秒加熱。ビーマンを細切りにして電子レンジ30秒加熱。本品に人參、ビーマン、ごま油、七味、めんつゆを混ぜ白ごまをかけ、出来上がり。



あかもく和風バーグ

【材料】2人分

乾燥あかもく5g、鶏ひき肉150g、玉ねぎ小1/2、高野豆腐2枚、豆乳大さじ3、塩小さじ1/6

乾燥あかもくを水で戻し刻む。高野豆腐をすり下ろし具材を入れてよく混ぜ、4等分にして丸めたらフライパンで焼く。お好みでタレをかけてお召し上がりください。



万石浦からのお便り アレンジレシピ

〒986-2135 宮城県石巻市渡波字中三勺1-66
TEL 0225-98-9433 FAX 0225-98-9863



龍口商店

検索

<http://takiguchi-s.jp>





パンやクラッカーに

牡蠣みそ煮パテ

【材料】2人分

牡蠣みそ煮 … 50g
バター … 適量
オリーブオイル … 適量
塩こしょう … 少々
にんにく … 1/3

材料をすべてフードプロセッサにかける。パンなどにのせてお召し上がりください。



牡蠣みそ煮グラタン



【材料】1人分

牡蠣みそ煮 … 50g
ホワイトソース(市販) … 290g
マカロニ … 60g
ブロッコリー … 少々
チーズ … 少々
牛乳 … 適量

ブロッコリー、マカロニを茹でる。ホワイトソースはお好みの濃さまで牛乳でのばす。グラタン皿に具材を入れ牡蠣、ブロッコリーをトッピングし、チーズを乗せてトースターで3〜4分焼いて出来上がり。

牡蠣みそ煮3点盛り



【材料】1人分

牡蠣みそ煮 … 30g
厚揚げ豆腐 … 1/4
こんにゃく … 3枚
田楽味噌(市販) … 適量

こんにゃくは茹で、厚揚げ豆腐はレンジ500Wで30〜40秒加熱する。皿に盛り付け田楽味噌を適量かけたら出来上がり。

牡蠣しょうが煮 ベーコン巻き



【材料】1人分

牡蠣しょうが煮 … 50g
ベーコン … 6枚
シソの葉 … 6枚

ベーコンの上にシソの葉、牡蠣しょうが煮を乗せてくるっと巻き、楊枝で止める。フライパンで中火で軽く焼いたら出来上がり。

牡蠣しょうが煮の軍艦巻き



【材料】1人分

牡蠣しょうが煮 … 50g
酢飯 … 1貫分(18g)
のり … 1枚(3cm×15cm)
ネギ … 適量

酢飯を握り整える。海苔を巻き、牡蠣しょうが煮とネギを乗せて出来上がり。

家庭で手軽に牡蠣パスタ

てり塩オイスター ペペロンチーノ

【材料】1人分

てり塩オイスター … 50g
パスタ … 適量
ベーコン … 適量
ほうれん草 … 適量
ツナ缶 … 適量
バター … 適量
唐辛子 … 適量
ニンニク … 適量

具材を炒め、茹で上げたパスタを入れる。火を止める前にバターとてり塩オイスターを加え、さっと絡めたら出来上がり。



あかもく松前豆腐



【材料】1人分

あかもく松前 … 40g
木綿豆腐 … 半分

木綿豆腐を半分に切り、あかもく松前40gをそのままかけてお召し上がりください。

あかもく松前3色ご飯



【材料】1人分

あかもく松前 … 40g
マグロ切り身 … 適量
とろろ芋 … 適量
ご飯 … 茶碗1膳分
わさび … 少々

お好みで盛り付けて召し上がってください。

あかもくかけご飯



【材料】1人分

味付きあかもく … 40g
ご飯 … 茶碗1膳分

ご飯に味付きあかもくを乗せて。卵を乗せて卵かけご飯にしても美味しく召し上がれます。

味付きあかもくの山かけ



【材料】1人分

味付きあかもく … 40g
マグロ刺身 … お好み
とろろ芋 … 適量
わさび … 少々

お刺身の上に(お刺身の種類はお好みで)味付きあかもく、とろろ芋、をかけてお酒のつまに。そのままご飯と一緒に。

①ねぎと白菜をみじん切りにする。②耐熱ボールに入れて500Wの電子レンジで50秒加熱、粗熱をとる。③ボールに鶏ひき肉と本品(あかもく)、調味料を入れ粘り気がでるまで混ぜる。④中火で熱したフライパンに油をひきスプーン1杯分を取りフライパンの上で形を整えて、中火で両面を5〜6分焼いたら出来上がり。

おうち居酒屋気分を味わえる

あかもく入りつくね

【材料】2人分

鶏ひき肉190g、白菜190g、ねぎ20g、あかもく50g
【調味料】醤油9g、塩、胡椒、適量、にんにくしょうが7g、鶏がらスープの素少々、ごま油少々

