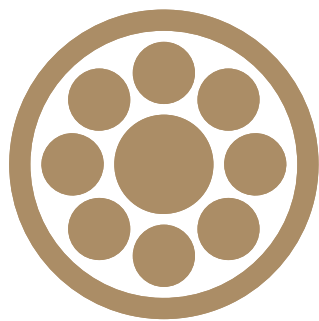




歌津小太郎 南三陸 歌津港

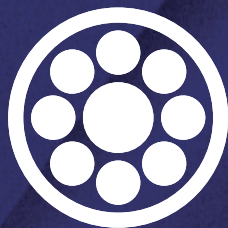
UTATSU KOTARO

受け継がれてきた三陸伝統味

ハレの日に
歌津小太郎



Utatsu Kotaro



歌津小太郎 南三陸 歌津港

UTATSU KOTARO

受け継がれてきた三陸伝統味

有限会社 橋本水産食品

TEL 0226-36-3655

FAX 0226-25-9963

<https://utatsukotaro.co.jp>

歌津本店

〒988-0451 宮城県本吉郡南三陸町歌津字管の浜 55-1

藤崎百貨店本館地下1階・2階 直営店

〒980-8652 宮城県仙台市青葉区一番町 3丁目 2-17



公式サイト



公式LINE



三陸漁師の

本物の「美味い」を

伝える

歌津小太郎は、

「磯の宝」と呼ばれる三陸の食材と

代々受け継がれた伝統の味を守り続け

一人でも多くのみなさまにお届けすること、

ご愛顧いただくみなさまの想いも

商品に包み込むことを大切に、

日々挑戦し続けます。



Utatsu Kotaro



【歌津小太郎の由来】

本社工場がある宮城県南三陸町歌津。
その地名「歌津」と創業者である漁師の
千葉小太郎の「小太郎」を組み合わせ、
『歌津小太郎』と名付けました。
歌津小太郎は誰よりも海を愛し、
海のうまいもんをできるだけ多くの人々に
お届けすることに命をかけてきました。

Utatsu Kotaro



うどん／お造り

口の中ですとろける甘みと
磯の風味がたまらない濃厚なうに。
歌津小太郎自信作の逸品です。



あわび／お造り

身のしっかりとしたあわびを
独自の技術で瞬間冷凍。
まるで採れたての美味しさです。



三陸の漁師が

食べている本物の

美味しいッ！へ挑戦

世界三大漁場

三陸の海から

「本物の美味しい」をお届け

親潮と黒潮、二つの海流が交わる三陸の海。

プランクトン豊富なこの海域は、

それを食べる生き物が集い、

「世界三大漁場」と呼ばれる豊かな海となっています。

また三陸の特徴であるリアス式海岸は、山と海が近く、

森の栄養が川から海に流れ込み、山と海の恵みを含んだ

「本物の美味しい」海産物を育んでいます。



三陸産へのこだわり

歌津小太郎は、うに・あわび・牡蠣等の主な素材は
三陸産にこだわり、実際に現地へ赴いて
確かな品質のものを厳選しています。

素材

創業から五十年かけて
縁を紡いできた目利き・
仕入れのプロと協力し、
素材を厳選して仕入れ。

職人

創業から五十年受け継ぎ
磨いてきた味付け・匠の
技で、お母さん職人達が
手作りで丁寧仕上げ。

技術

厳選素材と職人の技で
仕上げた高品質の状態で
お客様へお届けするため、
革新の包装技術を導入。

職人たちによる熟練の技

手作りにこだわる歌津小太郎では、
作業工程のほとんどを腕に自信のある職人たちが想いを込めて作っています。
熟練の技で素材本来の旨みを贅沢に引き出しています。

