

峯

奥寺水産

住 所 千046-0024 北海道余市郡余市町港町121番地1

営業時間

定休日

T E L 0135-22-3074

FAX

0135-22-3076

メー ル

ホームページ

■ 長年続く当社独特の技術で作り上げた「もみじ子」

もみじ子(たらこ)、ニシン切込、味付数の子などを製造、店頭にて直販しています。原料の獲れる時期に合わせて製品を作り、冷凍保存にて通年販売しています。たらこは、太平洋噴火湾産の生原料を使用し、12~1月の間に製造。調味料は塩のみで仕上げています。ニシン切込は、添加物は一切使用せず、麴と塩のみの自然の力だけで発酵させています。当社の製品は、創業以来大切に受け継いできた、昔ながらの製造法で一つ一ついいいに手づくりしています。



紅葉子(たらこ)

600g



紅葉子(たらこ)

800g

太平洋噴火湾産生原料を使用、塩のみで仕上げる、昔ながらの方法で製造しています

販売形態 店頭 宅配 ネット

販売形態 店頭 宅配 ネット



鯖きりこみ

400g

アメリカ産ニシンを原料に、麴と塩のみで発酵させています

販売形態 店頭 宅配 ネット



概要

代表者	奥寺 満
取扱商品名	紅葉子、鯖きりこみ、味付かずの子
企業の沿革	昭和46年:奥寺由朗氏により創業



会社外観