



有限会社南保留太郎商店

住 所	〒046-0024 北海道余市郡余市町港町88番地		
営業時間	午前8時～午後5時	定休日	無
T E L	0135-22-2744	FAX	0135-23-2150
メ ー ル		ホームページ	https://nptomedon.com/

昔ながらの手づくり製法で再現する、燻製の味

昭和20年に創業、タラコとニシンの製品作りからスタートしました。現在は、ニシンのほか甘エビやホッケなど、余市または道内産の魚介類を中心とした燻製作りが主体となっています。当社の燻製は、保存料は一切使用せず、昔ながらの手づくり製法を守ること、先人の匠の味を再現するものです。旬の素材を使用するため、漁期限定製品など季節によって商品は変わりますが、燻製の単純にして奥深い味を、手軽に、より広く楽しんでいただこうと店舗には常時30種類ほどの製品を用意しています。



にしん燻製

小・大・特大

脂が乗った鮮度の良いニシンを、じっくり燻して仕上げました。多くの方に愛される味をと研究を重ね、完成した一品です

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

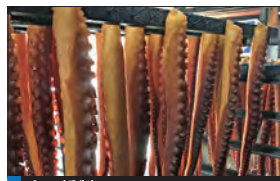


甘えび燻製

40g

獲れたての生きた甘エビを燻製にしました。甘エビのバリバリサクサクの食感と燻製の香りが口の中に広がります。4月～11月の漁期のみの限定品です

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



たこ燻製

1本約170～300g

薄味でソフトな仕上がりで、スライスしても、そのままかじりついても召し上がれます。サイズが多種ありますので計り売りになります

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



へら蟹燻製

小4杯パック・大・特大

漁期のみ、店頭での販売になります

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>



新巻鮭燻製

鮭を一本丸ごと燻製にしました。熟成と燻製を繰り返し、濃厚な味わいに仕上がっています。ハードタイプ・ソフトタイプの2種あり、注文生産(9月予約開始)になります

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



400g・500g・600g・700g・800g

インディアンズモーク
北方の先住民の製法を再現した鮭の半分の燻製ワイルドな大自然を味わえる一品。10月～5月までの限定品です

販売形態	店頭	宅配	ネト
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

概要

代表者	代表取締役 南保 憲亨
従業員数	10名(うち正社員3名)〈平成30年 10月現在〉
資本金	300万円
取扱商品名	燻製品
主要販売先	丸井今井ぎたキッチン、駅なかマート「タルシェ」
関連会社	燻製レストラン「燻香廊」
企業の沿革	昭和20年:南保留太郎氏により創業 平成 4年:有限会社南保留太郎商店設立



会社外観