



●たこの本わさび漬

釧路近海産柳たこを生のまま国産本わさび、北海道産山わさびで漬けました。たこの旨みとわさびの風味をお楽しみ下さい。



●紅鮭ししゃもっ子

脂ののった紅鮭のフレークとししゃもの卵をマッチさせました。紅鮭のうま味とししゃもの卵の歯ごたえをお楽しみ下さい。ふりかけ、お茶漬、スパゲッティなどでもお召し上がり下さい。



●釧路川讃歌六つの味

あらゆるものにこだわりながら調味したのがおが和の味。野趣豊かなのに繊細、素朴なのにふくよか。鮮度だけではなくしえない職人の心意地が伝わる逸品でございます。



株式会社

■取扱品目

紅鮭茶漬、紅鮭ししゃもっ子、いか塩辛、松前漬、いくら醤油漬、生珍味各種、乾物珍味

株式会社 おが和
 代表取締役 小川 一典
 〒085-0815 北海道釧路市材木町21番27号
 TEL:0154-42-7171 FAX:0154-42-6846
 ■ホームページ <http://www.sh.rim.or.jp/~ogawa>
 ■E-メール mail:ogawa@sh.rim.or.jp
 商談担当者 小川 一典

※出店条件等につきましては、別途協議させていただきます。

こだわりの製品をみなさまへ

北海道釧路。その港には今日も海鮮の恵みをいっぱい蓄えた旬の魚介が水揚げされています。その素材をさらに厳選し、旬、調理法等、あらゆるものにこだわりながら調味したのがおが和の味です。

