

●ほんちゃん数の子松前漬

歯応えよい数の子を一口サイズにほぐし贅沢に使用。がごめ昆布や人参を加え漬け込みました。甘さや塩分を控えた体にやさしいヘルシー松前漬。

●切り落としスモークサーモン

ゆっくりじっくりと燻製にしたそのお味は、上品な脂のりとしっとりとしたやわらかな食感。塩分控えめの味付けで素材の味がぎゅっと詰まった一品です。

●コラーゲン入いか塩辛

女性にうれしいコラーゲンを配合した当店オリジナルのいか塩辛。塩分控えめなので何度でもお箸が進みます。



●ほたてまぶし：ふわっとほぐした貝柱にシシャモ卵を加えたふわぶち食感のフレーク仕立て。

●紅鮭まぶし：ふわっとほぐした鮭身にシシャモ卵を加えたふわぶち食感のフレーク仕立て。

●ひと口昆布：ひと口サイズの昆布の中にニシンを巻いて仕上げた一品。飽きの来ないやさしいお味。

●かき佃煮：海のミルクと称されるカキを甘辛く佃煮に仕上げました。カキの旨味をギュッと包み込み、お口の中で磯の香りが漂う絶品珍味です。



●さんま茶漬け

北海道産の新鮮サンマを香ばしく焼き上げ、特製の甘辛タレで味付け。付属のわさび風味の調味料と一緒にご飯にのせてそのままお湯を注ぐだけで美味しい「さんま茶漬け」の出来上がり。

有限会社 小町園

■取扱品目
水産珍味、そうざい

有限会社 小町園
代表取締役 小町 征人
(本社)

〒085-0018 北海道釧路市黒金町13丁目25番地 釧路和商市場内
TEL:0154-24-5274 FAX:0154-24-5274

(工場)

〒085-0027 北海道釧路市仲浜町3番24号
TEL:0154-22-3393 FAX:0154-22-3588

■ホームページ <http://www.kushiro-komachien.co.jp>

■E-メール mail:sk@kushiro-komachien.co.jp

商談担当者 小町 誠一

※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。

創業以来、常に新しい味を追求しています。

当店は創業以来、常に新しい味の開発に努めてきました。食生活や生活環境が様々に変化する時代において、私達の味覚はいつも一定ではありません。いつの時代でもお客様にご満足いただける味を求めて挑戦する。だから当店のほとんどがオリジナル商品なのです。

