

四季折々の旬の味を食卓に



有限会社はりま十水堂

代表者 中屋 政利
 所在地 揖保郡太子町鶴 4 6 6 - 4
 TEL 0 7 9 - 2 7 6 - 4 6 0 2
 定休日 日曜日・祭日 (土曜日は15時迄)
 URL <http://www.ikanago.com/>



○創業は

先代が昭和五十八年に惣菜や弁当などの製造・販売を始めましたが、地元の名産品を作りたいとの強い思いで、二年後にはいかなごのくぎ煮をはじめとする佃煮製造に専念しました。今では県内の大手スーパーはもとより全国の百貨店などにまで販路を広げ、当社のホームページや龍野商工会議所が運営するインターネット通販サイ

ト「西播磨特産館」などでも販売を行っております。

○佃煮の魅力とこだわり

当社の佃煮は播磨灘で捕れた新鮮な魚介類を使用しています。いかなごのくぎ煮というのは、いかなごを醤油、砂糖、生姜などで味付けして煮た郷土料理です。炊き上がった煮姿が錆びて折れ曲がった釘に似ていることからくぎ



ご希望に沿った佃煮の詰合せをご用意します

煮と呼ばれ、家庭の味として親しまれています。

いかなごは鮮度のいいものなので、水揚げされてから三十分という極めて新鮮なものを仕入れております。当社ではそれに加え高圧釜で煮込みますので、家庭で作られるものとはまた違った味わいになっています。

いかなごの味付けは食べ比べを楽しんでいただけるようにと山椒、ゆず、神戸牛肉入など変わり種を含む六種類あります。保存料や添加物は使用せず柔らかく、口当たりはまるやかに仕上げております

ので、お子様からご年配の方まで安心してお召上がりいただけます。ごはんのお供や晩酌のおつまみとしてはもちろん、魚介のだしと醤油の風味が効いているので焼き飯に入れるなど味付けのアクセントにもお使いいただけます。またお祝い事・お中元・行事の際の土産にも最適です。いかなごを始め当社の佃煮は旬の時期に調理加工しますので、いつでも旬の味わいをお届けしております。

○今後の目標

地域に根差した企業として町の活性化に貢献したいと思ひ、その一環としてNPO法人や小・中学校が開催するフリーマーケットなどのイベントに佃煮を提供いたします。このような機会には積極的に参加し、若い方々にもっと佃煮に慣れ親しんでもらい、懐かしい日本の味の良さを広めていきたいです。

伝統は守りつつも新たな味わいに挑戦し、日本の味を追求することが企業としての、お世話になっている地域への恩返しと心得ます。