

地域の食材、 卓越の技。

地域のかがやき食材を大切にし、
その魅力をふんだんに生かした
郷土のご馳走「仙台松前漬け」と
「ふかひれ松前」です。



ふかひれ



昆布



人参



するめ

※こちらは「ふかひれ松前」
にのみ使用しています

宮城県気仙沼産の厳選した
希少な天然ふかひれをたっ
ぷり使用しています。

粘りが強くて越しよく
食べられる、北海道産の
細切り昆布です。

彩り豊かでシャキシャキ
歯ごたえが抜群な東北産
人参です。

北海道で加工された旨味
が強く、昆布との相性が
良い刻みスルメイカです。

たれのこだわり

とろみが少なく、さらりといくらでも食べられる、特別な配合で作った当社独自の自慢のたれです。



ご飯にのせて



卵焼きなどのお料理にも



冷奴などと一緒に

松前漬けができるまで

すべての工程を丹精込めて丁寧に手作りしています。



1 素材の味わいを引き出すたれで



2 鮮度と食感を大切にしながら



3 手作業でしっかりと
丁寧に仕上げた



4 本当に美味しい松前漬けです

商品ラインナップ



■ふかひれ松前



■仙台松前漬け

丹精込めて
作っています



有限会社東北いちば

〒981-3132 宮城県仙台市泉区将監10丁目13-3

TEL : 022-772-9188 FAX : 022-772-9411 Mail : info@yakishisomaki.com

HPはこちら▶

