

三陸の海の幸を愛情こめて包みました。

世界三大漁場で獲れたマス・穴子・さんま・牡蠣と、岩手・宮城県産米のシャリを使って
丁寧に手作りした(有)タイコウ謹製の笹の押し寿司です。
冷凍庫で保存しレンジで調理できる海鮮笹寿司をぜひ一度ご賞味ください。



有限会社 タイコウ 謹製

春先に水揚げされる三陸産のマスを岩手・宮城県産米のシャリにのせました。マスの上品な味わいをお楽しみください。

三陸産の穴子をふっくらと炊き上げ岩手・宮城県産米のシャリにのせました。穴子の重厚な味わいをお楽しみください。

三陸産のサンマを3枚におろし、岩手・宮城県産米のシャリにのせました。脂ののったさんまの味わいをお楽しみください。

三陸産の牡蠣を甘辛く炊き上げ岩手・宮城県産米のシャリにのせました。牡蠣の爽やかな味わいをお楽しみください。



マス寿司 ¥800 (税別)



穴子寿司 ¥800 (税別)



さんま寿司 ¥800 (税別)



牡蠣寿司 ¥1,000 (税別)



冷凍ホヤのお刺身、ホヤが1年で最も美味しい5月のホヤをすぐに食べられるよう加工しました。岩手県広田湾の荒波にもまれた甘みの強い滋味をお楽しみください。

冷凍ホヤのお刺身

¥700 (税別)



三陸産の剥き牡蠣を大阪の専門店の特注ジャンに漬け込みました。辛さの中に牡蠣の旨さが広がります。

冷凍牡蠣ジャン

¥1,000 (税別)



暖流と寒流の交じり合う三陸沖で水揚げされた新鮮な鯖を、水揚げ当日に三枚に加工しシメサバにしました。

冷凍シメサバ

¥350 (税別)



三陸産牡蠣を地中海産のオリーブオイルに丁寧に漬け込みました。口の中に涼やかな風が吹き抜ける美味しさです。

牡蠣オイル漬け

¥1,000 (税別)



三陸産牡蠣を大船渡の漁家に代々伝わる炊き方で仕上げました。熱々のご飯で浜の漁師めしをお楽しみください。

牡蠣しぐれ煮

¥350 (税別)



大船渡産の昆布を一晩かけてじっくりと甘辛くやさしく炊きあげました。ご飯とお酒がすすみます。3ミリ角に刻んだ昆布がご飯を引き立てます。

漁師の佃煮 浜いち番

¥350 (税別)



大船渡産の昆布を一晩かけてじっくりと甘辛くやさしく炊きあげました。ご飯とお酒がすすみます。ペースト状に刻んだ昆布がご飯を引き立てます。

漁師の佃煮 浜じまん

¥350 (税別)



三陸産のオスの鮭を原料にし、長年変わることのない味付けで商品をお届けしています。

鮭フレーク

¥270 (税別)

ご注文は電話またはインターネットでお申し込みください。
三陸の海の幸を全国へお届けします。

有限会社 タイコウ

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字鷹頭111-6
TEL: 0192-27-6131 FAX: 0192-27-6132
http://sanrikutaikou.jp tnaka@nnet.ne.jp

〈取扱店〉 株式会社 シー・フロント

〒022-0002 岩手県大船渡市大船渡町字丸森 53-1
TEL: 0192-47-4131 FAX: 0192-27-1531
http://www.55027104031.com
MAIL: marumori@aioros.ocn.ne.jp