

創業宝永3年 海苔と三陸海産物

私たち日本人の食卓になじみの深い海産物。

創業以来、常にその海産物と共に歩み、自然の恵みを
当社独自の製法と伝統の味で皆様にお届けしてきました。

横田屋本店は、これからも時代を超えて伝統の味、
豊かな三陸の海の恵みを真心を込めて
皆様にお届けいたします。

会社概要

名称： 株式会社 横田屋本店
住所： 〒988-0084 宮城県気仙沼市八日町1丁目4番8号
連絡先： 電話 0226-22-0175 (代表) FAX 0226-24-1276
代表者： 代表取締役社長 猪狩 儀一
創業： 江戸・宝永3年(1706年)
会社設立： 昭和6年6月

加盟団体

全国海苔問屋協同組合、全国加工海苔協同組合、三陸海苔商業協同組合、気仙沼水産加工協同組合、気仙沼冷凍水産加工業協同組合、宮城県物産振興協会、気仙沼市物産振興協会、食品のり公正取引協議会、全漁連三陸わかめ買受人会

業務内容

海苔、海産物、食品の卸売及び小売、水産物加工販売、不動産賃貸業、輸出入業

取扱品目

乾海苔、焼海苔、味付海苔、各種海産乾物、各種海産珍味、業務用食材

店舗のご案内



本社・店舗

〒988-0084 宮城県気仙沼市八日町1-4-8
電話 0226-22-0175 (代)
FAX 0226-24-1276



海の市店

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13
電話 0226-22-2672
FAX 0226-22-2672



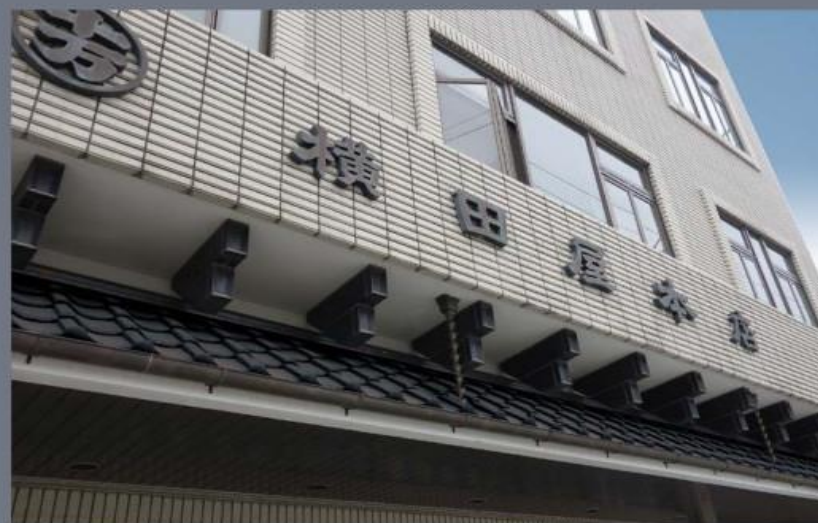
階上工場

〒988-0234 宮城県気仙沼市字長磯原ノ沢30-1
電話 0226-27-4878
FAX 0226-27-4877



横田屋本店盛岡支店(業務用食品卸売)

〒020-0851 岩手県盛岡市向中野字東道明30-1
電話 019-635-6171
FAX 019-635-6170



時代を越えて引き継がれる、三陸の豊かな海の恵み。



海苔

安政四年(1857年)、気仙沼湾で海苔の養殖が始まった頃より取扱っている当社の主力商品です。先代より引継がれ、磨かれた目利きが全国の産地をまわり、厳選して仕入れた海苔を自社工場で丁寧に焼きあげております。地元気仙沼のお客様はもとより、全国の寿司店、飲食店、量販店、仏事の際の引出物など、多岐に渡る商品をご提案させて頂いております。

あわび、うに、ほや

三陸沿岸で育まれた海の幸を当社の伝統の製法で真心こめて仕上げた逸品です。地元の酒粕に漬けた「あわびの粕漬」。荒磯で育ったムラサキウニの旨みを凝縮した「塩うに」。旬の時期の厚肉で食べ頃のほやを使った「ほやの塩辛」。三陸の幸を知り尽くした当社が自信を持ってお届けできる横田屋の代表的な品々です。

磯の香り(ピン珍味)

三陸沿岸で水揚げした原料を中心に、素材の味をいかしたピン珍味です。長年ご愛顧を頂いている「のり佃煮」。大粒の帆立の旨みを十分に引出すように焼きあげ、一粒一粒、手作業で丁寧に身をほぐした「焼ほたて」。しっかりと太った滋養あふれる牡蠣を使った「かきの佃煮」など。この他にもお客様にご満足いただける商品を数多く取り揃えてございます。

海藻・海産乾物

三陸沖は黒潮と親潮が交わる栄養豊富な海です。沿岸では数多くの海藻類も育ちます。横田屋の「わかめ」は厚肉でしっかりした歯ごたえが特徴です。「めかぶ」、「まつも」、「ふのり」などもご好評頂いております。また、気仙沼港で水揚げした鰹を柔らかく燻製にした「鰹若節」、珍しい商品として「乾燥ほや」、「鮫節」などもございます。

創業から変わらぬ気仙沼への想いと伝統の味。



神明崎・猪狩神社



明治末頃の八日町店舗



昔使用したレッテル

宝永3年(1706年)、横田屋の屋号で猪狩治兵衛政満が廻船問屋を始めました。その後、新たな事業を模索していた猪狩新兵衛は江戸の大森よりその技と職人を気仙沼に呼び寄せ、幾度にもわたる失敗をかさね安政4年(1857年)海苔養殖を成功へと導きました。

三陸の豊かな海に生まれ、海苔養殖は気仙沼の新しい事業として定着していきました。後に気仙沼の人々は、海苔養殖の事業の発展によりたくさんの人に仕事を与えてくれた新兵衛に感謝し明治十年(1887年)、神明崎に祠を建て彼を生きながら神として祀ることとなりました。

横田屋本店は新兵衛の想いを引き継ぎながら、独自の製法と伝統を守りつつ三陸の恵みを皆さまにお伝えし続けております。



北大路魯山人の書いた看板