

ごあいさつ



代表
瀧口 正

味の贅沢を食卓にお届けしたい。自分の味をお客様に伝え、食べていただきたい。そんな想いを胸に従業員と心をつなげて、新しい美味しさを生み出す事に力を入れています。

漁師から直接生海苔の買い付けを行い、機械にはだせない手作りの愛情がこもった味は他では再現できない魅力に溢れています。

今もこの先も瀧口商店は瀧口商店にしか出せない味を追求し、美味しい物・おもしろい物を作りだしていきます。みんなでおいしいご飯を食べましょう！

会社概要

社名	瀧口商店
設立	2015年10月
代表者名	瀧口 正
場所	〒986-2135 石巻市渡波字中三勺1-66
TEL	0225-98-9433
FAX	0225-98-9863



瀧口商店

検索

バーコード読み取り機能を使って簡単にHPへアクセス出来ます。

冬季限定

生牡蠣(10月~3月)、生海苔(11月~2月)も扱っております。



味の贅沢を食卓に。



会社案内
Company Profile



牡蠣まつま松の目
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



牡蠣まつま松の目
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。



松の目の海苔
 4月ごろに収穫した松の目を、味噌汁や酒蒸し、佃煮などに加工して、お弁当やお土産にも人気です。また、お粥やお味噌汁の具にも最適です。

こだわりの地元石巻のあかもく

あかもくの収穫時期は2、3月頃。工場から車で数分の、石巻市万石浦湾で水面まで成長したあかもくを鎌を使って刈り取り、収穫してすぐに選別・入念な洗浄をした後、湯通しして細かくきざみます。そして松前や味付きなどに加工していきます。採れたてを即日加工できるのも海が近いからこそ。

【皇室献上】桂島の生海苔使用

宮城県松島湾に浮かぶ島のひとつ、桂島（かつらじま）の漁師 千葉周さんより直接買い付けた生海苔を使用。千葉さんの海苔は「塩釜神社奉獻第六十八回乾海苔品評会」で優賞を受賞し、香りや艶が最高級とお墨付きをいただいた逸品です。皆様の食卓に美味しい佃煮をお届けするため、素材からこだわっています。

