



御昆布司
奥井海生堂

蔵囲昆布」出荷風景

平成元年から、新昆布(平成二十一年度収穫)まですべての昆布が揃う「昆布蔵」。

料理界で最高級と呼ばれる礼文島・香深浜産天然一等検が二十二年間にわたり、眠り続けています。

海生堂 「蔵囲昆布」® 専用蔵

昔、松前船で北海道から運ばれた昆布は、秋口に敦賀港に到着。

冬の長い北陸は

雪に閉ざされる事が多く、全国へのお荷は翌年。桜の花の散る頃には、風味も変わっていました。敦賀での「蔵囲」®の始まりです。



出荷準備



昆布を計量



平成3年、10年、19年収穫の昆布



平成三年度産収穫の
礼文島、香深浜産
天然利尻昆布の一等検。



平成三年、この年は、ここ半世紀の内でも最高級の昆布が収穫されました。19 年前の昆布の出荷は始めてになります。

