



悠久時中、
贅沢丹念
味熟成

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 21 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 22 年間にわたり、眠り続けています。

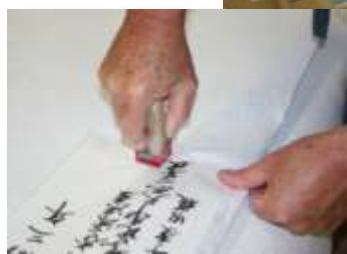


出荷準備

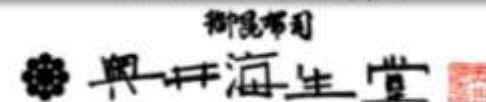
海生堂 「蔵囲昆布」®専用蔵
昔、松前船で北海道から運ばれた昆布は、秋口に敦賀港に到着。冬の長い北陸は雪に閉ざされる事が多く、全国への出荷は翌年。桜の花の散る頃には、風味も変わっていました。敦賀での「蔵囲」®の始まりです。

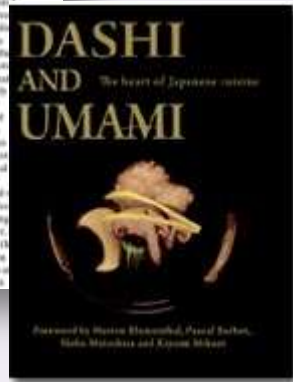


収穫年の確認



昆布を計量





日本料理、その土台となる「だしとうま味」の英文専門書。

昨年、世界で始めて、ロンドンにて、発刊されました。

弊社の「昆布蔵」と「蔵囲昆布」をご紹介いただきました。

【Eat-Japan/CrossMediaLtd. 発刊 於：英国】



木箱入 二年蔵囲利尻昆布 400g

越前和紙箱入り 昆布詰合せ（お好み）



御昆布司 奥井海生堂