

● 新橋玉木屋

1782年創業「伝統を守りながら 新しいことにもチャレンジしています」



新橋玉木屋は1782年創業、佃煮やふりかけ等の製造販売業を営んでいる。お客様に満足いただける製品を作るべく、材料選定へのこだわりはもちろん、創業時から伝え継がれた秘伝のタレを継ぎ足して使用。伝統の味と心と腕を脈々と現在に受け継ぎ、同社ならではの味と香り豊かな佃煮ができあがっている。商品の種類も豊富で、定番の「あみ」や「しじみ」はもちろん、「うなぎ」「きくらげ」「帆立」など珍しい商品もあり、全部で数十種類にもなる。

店舗には飲食カウンターを設け、同社の商品を堪能できる「おにぎり」や「お茶漬け」セット、また、ワインとともに味わえる佃煮を使った洋風オリジナルメニュー等を提供し、佃煮の魅力を楽しめるよう工夫している。また、海外からの観光客にも佃煮やふりかけを通して日本食の素晴らしさを伝えようと、おにぎり作りを体験してもらうための英語とフランス語でのワークショップ「Onigiri Work shop in TAMAKIYA」を開催している。参加者自らおひつからご飯をよそい、同社の製品を具におにぎりを作り味わっ

てもらおう。日本の食文化を知ることができる」と好評でSNSでも話題だ。

ふりかけも伝統の製法で手間を惜しまず作られている。素材はすべて厳選した自然のもの。防腐剤も保存料も一切使わない安全で栄養のあるソフトタイプのふりかけだ。やさしい味の「和のふりかけ」のほか、世界の味をふりかけで完全再現した「世界のふりかけ」はTBS系列「所さん お届けモノです！」など、さまざまなメディアで紹介されている。

お中元、お歳暮はもちろん、記念日や手土産等さまざまなシーンでご利用していただける同社の製品。佃煮を味わう機会が減った今だからこそ、製造から一貫してこだわり抜いた同社の製品で、日本食の素晴らしさを体感していただきたい。

企業情報

- 📍 新橋玉木屋
- 📍 東京都港区新橋
- 👤 田巻恭子代表取締役社長
- ☎ 03-6450-1973

<https://www.tamakiya.co.jp>

