

# 国内でも海外でも海苔ブーム到来！ 東京五輪インバウンドニーズに向け 老舗の選り抜いた最高の海苔を…

五味商店

1960年創業の老舗である五味商店（相模原市中央区東淵野辺、稲吉太社長、042・757・

0509）は、寿司海苔・焼海苔・味付海苔・乾椎茸・昆布といった農・海産物の卸、小売業を営んでいる。大手の海苔卸会社に勤めていた社長の父が、自分で見て選んだ海苔を皆様に届けたいという想いから、板橋区にて海苔の卸売を始めたことがきっかけという。2007年に息子である現社長が就任した。先代の志を受け継いで社長自ら買い付けを行い、間違いない品質の商品を皆様にお届けしている。

海苔は海水温など天候の影響を受けやすく、その年によって品質の善し悪しや漁獲量が大きく変化する。不作の影響などから原料価格が上昇してきている近年、よい

商品を見極めて買い付けるには長年の経験に裏打ちされた確かな目利き力が肝要である。

日本の誇る健康食品である海苔の歴史は長く、昨今のラーメンブームや寿司ブーム、また海外の和食ブームでも人気が高まっている。日本国内でもその栄養価に再度着目してTVなどでも特集が組まれ、消費者のニーズは高い。

東京オリンピックが開催される2020年、外国人観光客が多く日本を訪れる。海外の方にも人気のある海苔を、確かな品質でご提供いたします。各飲食店の方々や、外国人観光客向けの商品づくりにお悩みの方、ぜひとも当社の仕入れた最高級海苔をご活用ください！



同店自慢の風味豊かな海苔商品