



岩手

来て、見て、食べて宮古前  
秘伝の技で仕立て上げた  
『三陸宮古海の惣菜』

古須賀商店

古須賀商店(岩手県宮古市藤原、古館善一代表、0193・62・2634)は、本州最東端の街、岩手県宮古港のそばで、新鮮な旬の魚介類等の加工・製造販売を営む創業300年の老舗業者である。

平成23年3月11日に発生した東日本大震災では、津波により工場が甚大な被害を受けたが、従業員の協力の下、同年6月2日から事業を再開することができた。再開後は、新商品の開発、販路開拓にも積極的に取り組んでおり、昨年10月の「第3回宮古市 Sea 級グルメコンテスト」において、同店の商品が見事グランプリに選ばれ、今年9月19日、20日に宮古市で開催される「第6回 Sea 級グルメ全国大会」にも出場する予定となっている。

そんな同社の代表商品の一つが、「わかめ佃煮」である。同商品は、地元宮古市田老産のわかめを使用し、わかめの形状を残しながらも、飽きのこない味付

けに工夫されており、とても人気がある。海苔の佃煮とは一味違い、ご飯のおかずにはもちろんだが、卵焼き、ピザ等の具材としても美味しく食べることができる。

この他、熟成蔵干し鮭「熊之助」という商品も、「わかめ佃煮」と並んで人気がある。創業者「熊之助」に因んで命名した自慢の鮭の蔵干しで、平成26年1月に商標登録している。通常、新巻鮭は1〜2週間寒風に干して製品にするが、同商



「わかめ佃煮」

品は、寒風干し後、蔵の中で約8カ月熟成させ乾燥したものをサイコロ状にカットしており、酒の肴にも最高の逸品である。また、スライスしてそのまま炙ったり、燻したり、お茶漬けにしても違った味わいが楽しめる。



「熊之助」

同店お勧めの『三陸宮古海の惣菜』。いずれも宮古前(産)の魚と海藻を同店秘伝の技で仕立てあげた逸品ぞろいであり、是非ご賞味いただきたい。

商品に関するお問合せ・ご注文は、電話(0193・62・2634)、ホームページ(<http://kosuka.jimdo.com/>)から。