

● 藤森商店

「海苔マイ・ブーム」起こしませんか？



藤森商店は、1965年の創業以来、大森の地で海苔販売業を営み、現在は東京本店(京浜急行電鉄梅屋敷駅より徒歩5分)と茅野店(長野県)の2店舗を構えている。同社が販売する商品は全てオリジナルブランド品であり、茅野店に併設された工場にて、焼加工・味付加工・カット・缶詰め・袋詰めまで一貫して製造している。

毎月1,2,3日の特売日には、店頭に行列ができるほどの盛況ぶり、人気は絶大である。また、同社オリジナルの海苔を、多くの方に味わっていただきたいとの思いから通信販売も行っている。

大森は、江戸の昔から我が国の海苔の養殖業発祥の地として、歌川広重をはじめ、多くの浮世絵師によって当時の海苔採りの様子や、海苔乾場の風景が数多く描かれてきた。海苔は、古来より人々に愛されてきた日本を代表する自然食品であり、身近な健康食品として、今も幅広い年齢層に親しまれている。

同社は、品質に徹底的にこだわっており、焼き海苔は、新海苔の時期にもっとも良質な漁場で育った、やわらかく、味が良い栄養豊富な一番刈りだけを厳選している。「海苔マイ・ブーム」を社長以下全従業員の合い言葉とし、独自の加工技術でこだわりを持って慎重に焼き上げている。

味付けのりは、社長自らが仕込む100%オリジナルの自家製だれを使用している。タレの仕込み日に店舗を訪れることができた際には、味付けのりの香ばしさを感じることができる。味、香りともに良い焼き海苔、味付けのりを季節のご挨拶や贈り物はもちろん、日頃のご褒美としてご家庭用にも一度手に取ってみたいはかかがだろうか。

企業情報

- 📍 藤森商店
- 📍 東京都大田区大森中
- 👤 藤森俊哉代表取締役
- ☎ 0120-22-1979



<http://www.nori-fujimori.com/>