

「海苔の古里 東京の味」 店主こだわりの乾物を ご賞味ください

五味商店

五味商店(相模原支店)・相模原市中央区東淵野辺、稲吉太店主、042・757・0509)は、海苔を中心とした乾物卸問屋である。稲吉店主は平成19年創業者の父親より事業を引継ぎ、「自身の納得いく良質な商品をお客様にお届けしたい」という経営方針から、店主自ら日本全国の入札に赴き仕入を行っている。

季節商材である海苔は、旬の11月頃から翌4月頃まで毎年入札が続く。旬の時の仕入が一年を通



店主おすすめの佐賀県産の海苔



海苔以外の乾物も豊富に揃っている

じて良質な商品を提供するため重要なので、11月はもつとも繁忙となる。日本各地で生産されている海苔だが、店主一押し海苔は佐賀県産。つや、食感ともにぜひ一度ご賞味いただきたい海苔とのこと。こういった見た目のよい商品は寿司屋などの飲食店で使用される場合が多い。また、同店の海苔は飲食店以外でもスーパーマーケットなど小売店にも卸され、誰でも手に取ることができる。だからといって低品質なものというわけではなく、国産の安心で良質な商品が並ぶ。

現在相模原市内の市場に店を構えているが、この10年で商売の形は様変わりした。時代のニーズに合わせ、今ではホームページでも販売を行い、海苔をはじめ、椎茸や昆布など乾物の品揃えが常に充実している。

しかし、来店客で賑わっていた昔と比べ、インターネット販売など最近の販路拡大・充実により店舗販売は減少しており、人と人との触れ合う機会が減っていると稲吉店主は寂しさを隠せない。店舗販売のものに関しては、スーパーなどでの販売品よりさらに高品質な、プロの料理人も多数関わった商品を取り揃えているので、もし相模原市に立ち寄ることがあれば、ぜひ店舗にも足を運んでほしい。店主の気さくで明るい笑顔が、昔ながらの人と人との温かい触れ合いを思い出させてくれる。