

大森銀座商店街の老舗海苔店

「守半の味」を守り続ける

守半海苔店

ている。

毎年1月には現地に足を運び、職人の厳しい目で選り抜いた初摘み海苔だけを仕入れてくる。仕入れた際は軽く二つ折りにされ10枚1束になった海苔を、1束1束開き、伸ばして電熱焙炉という乾燥棚に入れ、2日半かけてじっとり乾燥させていく。これを倉庫で保管し、販売のつど焼き上げて店頭に並べる。

人気のギフト商品は、焼き海苔とのり茶漬のセット（税別2500円）や食べきりパック（巾着袋入・税別900円）。ご家庭には、焼き海苔（3号丸缶・税別2000円）がお勧め。皆様の食卓に、季節のご挨拶・ご贈答に、ぜひご利用ください。



JR大森駅東口から徒歩5分、守半海苔店（大田区大森北、小谷千砂子代表取締役、TEL0120・62・4077、FAX03・3761・4099、<http://www.morihan.jp/>）は、明治34（1901）年に初代守屋初重と守半本店の長女みよによって創業された。関東大震災や東京大空襲といった災難も乗り越え、東京・大森の地で118年にわたり仕入・加工・販売を一貫して行い、質の高い海苔をお求めやすい価格で提供してきた老舗である。初代の曾孫である小谷代表で現在4代目となり、「守半」という社名は、守半本店の初代守屋半助に由来している。

大森は、かつて江戸前海苔の一夫大生産地として海苔の商いで賑わっていたが、1960年代前半、東京湾の埋め立てに伴い養殖海苔の生産が終了してしまった。その後は、全国各地を回って九州の佐賀県有明海産海苔にたどり着き、「守半の味」として使用するに至っ



百余年の伝統が磨いた、風味豊かな味と香りをご賞味ください