

知多前推進協議会(立石海苔店)

No.
8

我が社の特徴

愛知県産専門海苔問屋です。
特に、知多の原料を限定使用した「知多前のり®」シリーズは、当店の目利きによる買付けを行っております。



知多前PREMIUM鬼崎産味のり

あいち知多半島メッセ出展商品

所在地

名古屋市港区九番町5-19-3

知多前のり焼10枚鬼崎産PREMIUM

TEL

052-661-3323

知多の中でも高値で取引される優良浜「鬼崎」で取れたのりを使用しています。鬼崎産は後味の風味が強いのが特徴です。

QRコード

Twitter

Instagram

HP



知多前PREMIUM鬼崎産味のり 匠

URL

<http://tateishi-nori.com>

後味の強い鬼崎産を原料にして、薄味で味付けることで先味を補い、バランスの良い味のりに仕上げてあります。

知多前PREMIUM鬼崎産焼海苔アルミ袋

沖縄で栽培されたサトウキビをもとに蒸留したスピリッツを、国産白樺炭で丁寧にろ過、弊社碧南蔵の純水にて割り水した、透明感のあるクリアな味わい。割材の味も活きます。

知多前あられ (当協議会)

現在、知多半島の素材を使ったあられ(おかき)を商品企画中。協力メーカーさん募集中。



知多前のり焼10枚鬼崎産PREMIUM