㈱篠島お魚の学校

No.
9

我が社の特徴

「島の旨いを伝えたい！」と、しらす日本一の篠島の生しらすを始めとして、海苔、あかしゃえび、たこ、鯛、河豚等の加工品を作っています。
ミネラル豊かな島ハーブを使ったコラボ品も開発しています。

あいち知多半島メッセ出展商品

薫るしらすくん（しらす燻製）

「しらす日本一の篠島産しらす干し」　を、薫り豊かな燻製仕上げに変身させました。
そのままでも、お料理に利用してもどちらでも楽しむことが可能です。

海鮮キムチ（たこ・牡蠣・えび）

篠島産の食材にこだわる海鮮キムチです。いずれも添加物を使用しない製品造りであるために賞味期間は短いものの、自分の身体に取り入れる物に気配りされたい方にはぴったりです。（冷凍流通です。）

生しらす（刺身用100g）冷凍

手軽に自宅にて生しらすのお刺身が食べれます。

所在地	知多郡南知多町篠島浦磯1-201
TEL	0569-67-2929
QRコード	facebook / Instagram / HP
URL	https://osakana-school.jimdo.com/

㈱篠島お魚の学校
＆しらす食堂2929

2019年2月、篠島お魚の学校事務所に、
「＆しらす食堂2929」食堂部門がＯＰＥＮしました！
人手不足解消の「島サポ」も実践中。
魚介類をとり　→　加工　→　調理　→　販売まで一貫し、国の推し進める6次産業化認定事業に邁進しております。
加えて、令和元年より新たに「島ハーブ部門」を立ち上げて、島の耕作放棄地を減らす活動を目指しています。