

北海道自慢の昆布をご堪能いただくため 厳選した昆布をお届けします。

ご挨拶

北海道日高地区、太平洋に面した日高昆布の生産地より天日乾燥した質の良い昆布を集めひとつひとつ丁寧に加工し出荷しております。
お料理を楽しみながら自然の恵み日高昆布の魅力を広げられるよう努めております。

日高昆布

荒波から生まれた日高昆布。
料理での使いやすさが抜群の昆布です。

日高昆布が採れる日高沿岸は荒波が続くため、養殖での生産ができません。7月初旬より約2カ月の収穫で天候・海の状況が良い日でのみ出漁できることから、漁獲量は大きく変動があります。
日高昆布はコクのある味わい、又煮あがりやはやく煮くずれしないため昆布巻きなどに形をかえ召し上がりやすいのも特徴です。
食べ応えも良いので是非お試しください。



沿革

昭和43年	田村利光商店 創業
平成 4年	新ひだか町静内旭町に加工所・倉庫開設
平成15年	有限会社 田村利光商店設立
平成23年	新ひだか町静内目名に倉庫増設



旭町加工所・倉庫



目名倉庫



目名倉庫内部

会社概要

名 称	有限会社 田村利光商店
所 在 地	059-2565 北海道日高郡新ひだか町静内春立169-1
電 話 番 号	0146-48-2544
F A X	0146-48-2546
設 立	平成15年8月
資 本 金	3,000,000円
代 表 者	代表取締役 田村敏男
事 業 内 容	海産物(昆布)の加工販売

北海道の昆布

利尻昆布

澄んだ香りの良いだしが取れる高級昆布です。京都では干枚漬けや湯豆腐などに重宝されています。

なが昆布

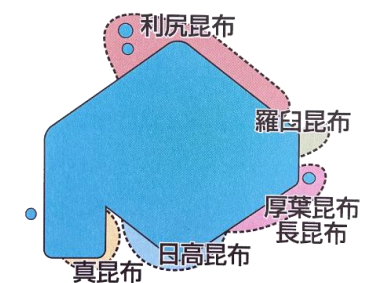
ほのかな甘みのあるだしが取れます。日高昆布と同様に崩れにくいので、加工しやすい昆布です。

羅臼昆布

味が濃く、香りの良いだしが取れる高級昆布です。柔らかく口当たりが良いので細く切ってそのまま食べたり、酢昆布などにします。

真昆布

澄んだ上品な味わいです。だし汁を大切にすする吸い物などに最適です。肉厚なので、塩昆布、おぼろ昆布などにします。





太平洋と日高山脈に囲まれた新ひだか町
過ごしやすい環境から「涼夏少雪の郷」とも呼ばれ
日本有数の馬産地としても知られています。



日高昆布は早朝浜辺に敷き詰められ、たっぷりと太陽の光を浴びます。
砂利浜の小石の空間は、ほどよい通気をもたらし乾燥を促すと共に、
浜風によりじっくりと昆布にうまみが凝縮されていきます。
独特の風味は、この天日干しでしか出せないもの。
高品質の伝統は、まさに浜の宝となっています。

日高昆布ブランドは、その品質の高さから全国的にも知名度を得ており、
関東・関西の料亭や専門店で広く出荷されています。

会社案内

有限会社 田村利光商店



有限会社 田村利光商店

〒059-2565 北海道日高郡新ひだか町静内春立169-1

TEL 0146-48-2544 Mail toshimitushouten@zpost.plala.jp