

かねせいかいさん

# カネ成海産

師崎



カネ成海産  
荒井 厚善さん



## 海の旨みを凝縮した 価値と加工へのプライド

金鯱いわしや初釜しらすなど、師崎の水産加工品のブランド価値を積極的に高めようと活動している『カネ成海産』。その初釜しらすは、競り落としたばかりの透明度の高い特上のシラスを、一番はじめの釜で炊きあげるといふプレミア感。透明な磁化水とドイツの岩塩で炊きあげるシラスは、他と同じ塩分濃度でも甘みが増し、ひと口でその違いがわかるほどだという。「シラスは身は

もちろん、皮、骨、内蔵も食べられる、日本人の身体にとってはとてもバランスの取れた食べ物です。離乳食にも勧められるほどですからね」と3代目の荒井さん。シラスの洗浄にオゾン水を使ったり、異物混入の検査を計8回行ったりと、安心安全な商品を加工していく努力も惜しまない。



## おすすめ商品



### 海の恵み詰め合わせ

しらす干しや小女子、天日干しの干物などを詰め合わせいたしました。詰め合わせ2,000円・3,000円・5,000円(送料別)

【写真:3,000円】

## ●会社情報

- 【住所】 知多郡南知多町片名新師崎II-1
- 【TEL】 0569-63-0735
- 【FAX】 0569-63-1839
- 【直売】 あり(師崎漁港朝市)
- 【営業時間】 8:00~12:00
- 【休み】 水曜日、お盆、年始
- 【URL】 <http://kanesei-kaisan.jp/>
- 【注文方法】 電話注文・FAX注文・ネット注文

