

<高付加価値情報ポータルサイト>

地球の健康
EARTH

家族の健康
FAMILY

地域の健康
REGIO

会社の健康
CORPORATE



伝統の製法、静岡のひもの 老舗干物専門店-くま吉-
老舗の心意気がしみこんだ、自慢の干物をお届けします。

家族の健康



くま吉の原料

味づくりに真剣に、誠実により組む。
それが、一つ上のおいしさになります。

ノルウェー、カナダ、南米チリ、そして日本。
「くま吉シリーズ」では、世界各地の海に原料を求め、
ふかろの目にかなう上物の魚だけを選び抜いています。
食欲をそそる脂のり、みほとな色艶、良質の素材を目の前にして、
製造スタッフは格別おいしい干物づくりへの気持ちを更新いたします。

くま吉の製法

素材を大切にすることが、豊かな味わいの秘訣。

「くま吉シリーズの干物は、ほんとにおいしい」 お客様のそんなありがたい声をたくさんいただきます。
しかし、くま吉シリーズの製法に秘伝のタレなどありません。
何かあるとすれば、素材を吟味し、その良さを大切にすること。
手作業へのこだわりも、塩漬ひやづけ時間も、すべては素材を生かすための工夫です。

品質・管理

先進の設備、衛生管理と作り手の姿勢が一つになって。

平成17年に全面改装した工場では、冷凍機器や乾燥機器の整備、調理器具の殺菌、
工場内の陽圧など衛生管理に万全の体制を敷いています。
そして、それ以上に「食品製造者として行うべき当たり前のこと」を大切にしています。
例えば、全員が毎日30分~1時間かけて床から天井まで清掃します。



伝統の製法、静岡のひもの 老舗干物
専門店-くま吉- / 株式会社ふかくら
老舗の心意気がしみこんだ、自慢の
干物をお届けします。

このサービスの対応エリア: 全国

詳細・お申込はこちら



印刷する
PRINT

株式会社 ふかくら
静岡市清水区愛染町19番地
電話: 054-365-1155

上に戻る