

越後漬物八十余年の老舗の味を ご堪能ください

MASUKO 株式会社 増子

代表取締役 増子 邦夫
〒957-0198 北蒲原郡聖籠町東港7-5525-12
TEL(025)256-1000 FAX(025)256-1008

業種：食品製造
資本金：1200万円
事業内容：漬物、惣菜、魚介類加工品の製造販売

創業大正10年から越後の漬物を製造している老舗「増子」。^{たくあん}沢庵では業界屈指の機械設備と大型冷蔵庫を保有し、生産量は全国トップクラスを誇る。また、以前から「増子味選」ブランドとして惣菜、魚介類加工品を製造、通信販売しており、平成15年には直売店を開設。海の幸・山の幸に恵まれた新潟の食文化を幅広く食卓へお届けしている。

^{たくあん}沢庵では全国トップクラスの生産能力を誇る

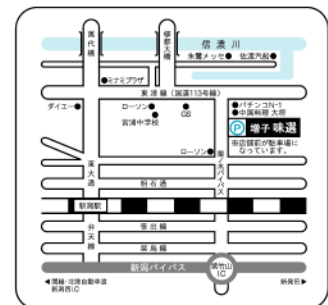
総合食品メーカー「増子」は、^{たくあん}沢庵生産量が全国でもトップクラス。5,000tの原料を保存できる大型冷蔵庫を保有し、日産50,000パックの生産能力を持っている。原料には、新潟の肥沃な大地で育った契約農家栽培の大根を使用し、新鮮なまま低温で漬け込むことで自然の甘みを引き出し、添加物を極力控えた低塩で安心して食べられる^{たくあん}沢庵を製造している。



▲平成15年に開設した増子味選

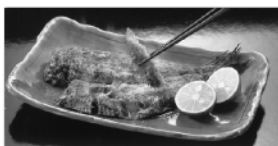
新潟の食文化をお届けする「増子味選」を開設

同社では、味噌、醤油、酒粕など越後伝統の味を究め尽くした老舗の職人が新潟の新鮮な食材を使い、手間をかけながらじっくり仕上げた惣菜や魚介類加工品を「増子味選」ブランドとして通信販売のみで取り扱ってきた。そして、このたび平成15年に新潟市沼垂に直売店を開設し、店頭販売を開始した。現在では、故郷の味としてお土産やご贈答品に県内外問わず広く利用されている。



増子味選
〒950-0075 新潟市沼垂東5-1-31
TEL(025)247-1333(代表)
URL <http://www.m-ajisen.co.jp/>

「増子味選」商品のご紹介（一部）



郷愁を感じさせる素朴な味わい「ぬかいわし・ぬかさんま」

昔から保存食として親しまれてきた「ぬかいわし」は、香ばしい炒りぬかの風味といわしの旨みが調和した懐かしい味。増子味選では、脂ののった新鮮な日本近海物のいわしを炒りぬかに漬け込み、じっくりと低温熟成させたオリジナル商品販売。塩分も従来（塩分約20%）に比べ、5.5%と控えめ。同製法で漬けた「ぬかさんま」と合わせて、看板商品となっている。



数の子がたっぷり入った伝統の味わい「数の子山海」

上質の数の子をふんだんに使い、刻んだ大根ときゅうりを熟成させ、越後・地酒の酒粕にバランス良く混ぜ込んだ、甘味と辛味の調和がとれた伝統の味。増子味選自慢のベストセラー商品。
その他、「数の子松前」、「数の子わさび漬」、「子持ち昆布入り松前漬」も人気。



味選秘伝の漬込で味わい深く仕上げた「鮭の味噌漬」

脂ののった鮭を大きめの餅切りにして、越後の赤味噌と白味噌をブレンドし、本みりんを合わせ漬け込んでいる。焼くと、外は香ばしく、中は旨みが逃げずにジューシーな味わい。その他、「鮭の粕漬」、「銀鮭の味噌漬・粕漬」、「銀鱈の味噌漬・粕漬」も好評。

商品のお問い合わせは ☎ 0120-707105まで