

漬け魚で和みの食卓

たっぷりとした
脂がのった

国産ぶり

和ごころ

伝えたい

日本の味

しつかりと

身が締まった

国産さば



旨辛
うま辛!
からっ!

淡泊な味わいが
仙台味噌とあう

赤魚

仙台辛味噌漬け

肉厚で

ジューシーな

しまほつけ

HP



宮城の
和ごころ

伝統のご当地味噌を

ふんだんに使った

4種の漬け魚

宮城

かねしん

仙台



国産ぶり

国産さば

しまほっけ

赤魚

日本になじみある魚たち

さば、ぶり、ほっけ、赤魚…日本の食卓に古くから並び、親しまれてきた魚たちを、伝統のご当地味噌「仙台味噌」を使用し、味わい深い漬け魚に仕上げました。



漬け魚一筋！こだわりの味

宮城三陸・石巻の漬け魚屋「カネシン」が、約半世紀に渡り、培ってきた技術と経験に基づいた丁寧なものづくりで、魚の本当においしさを伝え続けます。



旨辛
仕立て

伝統の仙台味噌で仕上げ

伊達政宗公の時代から受け継がれてきた伝統技術で作られた、宮城のご当地味噌です。塩が少し多めに使われているため味は辛口ですが、長期間熟成させているので、深みのある味わいが特徴の赤味噌です。仙台味噌を辛口に仕上げた旨辛仕立てです。

お問合せ

株式会社カネシン

宮城県石巻市松並 1-4-2 TEL 0225-93-1303 / FAX 0225-93-1370

<https://www.n-kaneshin.co.jp/>