

漬け魚で和みの食卓

肉厚で

ジューシーな

しまほつけ

和 ごころ

伝えたい

日本の味



しっかりと

身が締まった

国産さば

淡泊な味わいが

仙台味噌とあう

赤魚

仙台味噌漬け

たっぷりと

脂がのった

国産ぶり

HP





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

しまほっけ

国産さば

国産ぶり

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。



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。

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/>