

最高級昆布「白口浜産」を早摘み
海の天然ミネラルをそのままに
本物の味わいをお届けします。

海の不思議たち

北海道南芽部産



真昆布のふるさと北海道南芽部は
日本一と譽われる白口浜真昆布の産
地として知られています。



芽
こん
ぶ

豊かな北の自然から 生まれた北海道の昆布

自然が育んだ「芽こんぶ」は、「ミネラルの宝庫」とも言われ、最高級品として名高い白口浜産真昆布を早摘みしたものです。厳冬の2月、潮にもまれて芽ぶく昆布を丁寧に早摘みしております。数も少なく、大変貴重なものです。「芽こんぶ」は豊富なミネラル分を含むノンカロリー食品としても注目され、そのやわらかさ、歯ざわりの良さが好評です。真水で洗い塩抜きをした後、そのままお刺身でもよし、また、お料理に加えても素材の味が引き立ちます。北の自然が生み出した贅沢な味わいをお召し上がりいただけます。



昆布の豆腐小鍋



昆布の出し巻き玉子



昆布の刺身



昆布のサラダ



芽こんぶステーキ

※数量が限られておりますお気軽にお問い合わせ下さい。

お申し込み・お問い合わせ

SUNCRAFT co.,ltd. 株式会社 サンクラフト 札幌市白石区東札幌6条1丁目2-30

011-833-3443



<http://www.suncraft-hp.com>

info@suncraft-hp.com