

成田山のお土産として有名な創業以来変わらない伝統の味



成田山新勝寺の参道で、お客さまに愛されている佃煮

弊社のぎこ（雑魚）（「ざっこ」とも呼ばれる）は、印旛沼で獲れる小魚の混じりのことを指します。主に「もつご」「もろこ」「はぜ」「川海老」が混ざっています。ほろ苦さが特徴で、昔から地元では家庭で佃煮にして食べていました。千葉県印旛沼で獲れる「ぎこ（雑魚）」を創業以来のレシピ通りに焼き上げた佃煮です。ぎこのほろ苦さと佃煮の甘さが丁度良く、生姜の風味が効いた味はご飯のお供やお酒の「あて」に最適です。当社の佃煮の中でも圧倒的にリピーターの多い商品で、成田山のお土産としても名物となっています。



ぎこ佃煮（生姜入）（小袋）

原材料	川魚（もつご、もろこ、はぜ、川えび、鮎、わかさぎ、たなご（千葉県産））、醤油、グラニュー糖、生姜、水飴／調味料（アミノ酸等）、（一部に大豆・小麦を含む）
内容量	70g
賞味期限	60日
保存方法	常温



川海老甘露煮（容器入）

千葉県の印旛沼で獲れる川えびを砂糖と水飴で甘く味付けした商品です。着色料を使わず加工した自然な色と風味が特徴で、お手軽なお土産として人気があります。

原材料	川海老（千葉県産）、砂糖、食塩、還元水飴／調味料（アミノ酸等）
内容量	100g
賞味期限	21日
保存方法	常温



もつごと落花生の花椒風味（小袋）

花椒のピリッとした辛さと千葉半立種のピーナッツの香ばしさが楽しめます。ビールのおつまみにどうぞ。

原材料	川魚（もつご、もろこ、はぜ、川えび、鮎、わかさぎ、たなご（千葉県産））、醤油、グラニュー糖、水飴、落花生（千葉県産）、カイエンペッパー、花椒、（一部に大豆・小麦を含む）
内容量	60g
賞味期限	60日
保存方法	常温



提供可能販促物

販売・表彰実績



店舗の様子

成田山新勝寺の参道での販売
1000年以上の歴史を持ち、年間1000万人以上が訪れる成田山新勝寺の表参道で「茂平の佃煮」として、弊社の佃煮が成田土産として愛されています。



お土産売場の様子

販売実績

なごみの米屋総本店様、県内各地の「わくわく広場」様などの多くのお土産屋で売られています。



「もつごと落花生の花椒風味」推奨証

全国推奨観光土産品として推奨

「ぎこ佃煮（生姜入）」、「もつごと落花生の花椒風味」が全国推奨観光土産品として推奨されています。

会社概要

茂平のつくだ煮 有限会社高橋水産

〒286-0001
千葉県成田市船形 1264
TEL 0476-26-9351 / FAX 0476-26-9350
<https://www.mohei.jp/>

成田山新勝寺の表参道で人気の老舗佃煮店

昭和49年より印旛沼の漁師から直接仕入れた川魚（主にもつご）をメインとした佃煮類の製造・販売をしています。味付けは複雑な調味料は使わず、創業当時のレシピにて煮上げています。成田山新勝寺のお土産として、土産屋を中心に卸売し、自社直売店でも販売しています。川魚佃煮を地元ならではの和食文化の一つとして捉え、主原料もできる限り国産にこだわって製造しています。



おいしさの POINT

- ・印旛沼で獲れるぎこを創業以来変わらないレシピで炊き上げています
- ・ぎこのほろ苦さと佃煮の甘さが丁度良い
- ・生姜が入っているのでお酒にも合います