

# 素材本来の旨みを活かした本物の味



## 毎日の朝ごはんをランクアップ！ 鰹節屋の作る「漁師めしの素」

カツオ節は燻した香り、焼き海苔・昆布・あおさは、磯の香りがたつぷり。素材の旨みを活かして、味付けはしていません。そのままご飯にたっぷりと乗せて、醤油をちょっとかければ美味しい朝ごはんの出来上がり。日本中から厳選した海産食材の香りと旨味が口の中に広がります。ポイントは醤油をあまりかけすぎないこと。すこし湿らせる程度にすると、原材料の風味を存分にお楽しみいただけます。ご飯にふりかけて食べるほか、混ぜご飯やお茶漬けにするのもおすすめです。



### 漁師の朝ごはん 海苔とかつおぶしと昆布

原材料	かつおぶし（千葉県）、本枯鰹（鹿児島県）、海苔（国産）、昆布（北海道）、アオサ（愛知県）
内容量	30g
賞味期限	240日
保存方法	常温



### 食べるさば節

南房総で獲れた生鮮ごまサバを原料に使用しています。鰹節に比べてコクと甘味があるのでソースを使う料理に合います。

原材料	本枯鰹節（千葉県）
内容量	30g
賞味期限	240日
保存方法	常温



### 食べるかつお節

冷凍原料ではなく、千葉県内で水揚げされたお刺身でも食べられるほどの新鮮な鰹を原料にしています。その風味と旨みを是非ご堪能いただきたいです。

原材料	本枯鰹節
内容量	30g
賞味期限	240日
保存方法	常温



提供可能販売物

## 会社概要

### 有限会社永井商店

〒296-0034  
千葉県鴨川市湍谷 190  
TEL 0470-92-0057 / FAX 0470-92-0625  
<https://nagai-katsuobushi.com/>

## 創業100年 伝統を受け継ぐ・・・国産と無添加にこだわる本物の味

永井鰹節店の創業は大正9年。美味しい鰹節は、まず材料にあると房州はもちろん鹿児島県枕崎や山川など質の高い鰹節を全国から探し求め、さらに様々な工程を経て永井の鰹節が出来上がります。日本食の神髄はダシにあると考えています。和洋中間わずダシの良し悪しで料理の味が決まると言っても過言ではありません。蕎麦店、ラーメン店、日本料理店など様々な業種で永井の鰹節が使われています。これからも本物の味を守り続けていきます。

### おいしさの POINT

- ・素材の旨みを活かして、味付けはしていません
- ・本枯鰹節と荒節を混ぜております
- ・動物性イノシン酸(鰹節)とグルタミン酸(昆布)が合わさっているため味が詰まっています

## 販売・表彰実績



販売の様子

### 販売実績

無印良品® 様、「ペリエ千葉」様、「海ほたるPA」様、「市原SA 上り」様、「道の駅木更津 うまくたの里」様、その他道の駅などで弊社商品をお取り扱いいただいております。



出汁として使われています

### 多数飲食店の出汁として弊社の鰹節が使われています

全国の「和食料理店」、「ラーメン店」、「お蕎麦屋」、県内の「学校給食」、「ホテル」、「旅館」で弊社の鰹節が使用されております。



フロントのメニューの様子

### 「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様とのコラボメニューに採用されました

「Tokyo City i CAFE by PRONTO」様にて弊社の商品がコラボメニューとして採用されました。千葉県産ねぎときのこの和風パスタというメニューで販売されました。

