



石焼きいもの原理で熱した石で焼く石焼きのり

熱した石で焼き上げる独自の「石焼のり金機」にて、じっくりとおいしく自然の風味豊かに焼き上げました。通常の海苔はバーナーや機械で一気に高い温度で焼き上げますが、弊社の石焼きのりは、石焼きいもの発想で熱した石で遠赤外線ですっきりと焼いていきます。弱い温度ですっきり焼くため香りが飛ばず海苔に旨味が残ります、ご飯等に触れたり濡れたら海苔の香りが爆発的に一気に広がるこれが石焼きのりの特徴です。東京湾（江戸前）で採れた千葉県産乾のりは、「香り・旨み」が強く、歯切れよく、色つやがあります。その海苔の特徴を生かすべく、熱した石ですっきりと時間をかけ、天然の磯の風味豊かに焼上げました。伝統と風土が育んだ自然の風味「石焼のり」をご堪能ください。



江戸前石焼きのり【大海の恵み】

原材料	乾のり（千葉県産）
内容量	全型 10 枚
賞味期限	365 日
保存方法	常温



贅沢おにぎり・手巻寿司用 江戸前石焼のり

磯の風味豊かな色艶良く柔らかで、旨みのある特上の江戸前ちば海苔石焼のり。おにぎり・手巻き寿司に最適なサイズに仕上げました。

原材料	乾のり（千葉県産）
内容量	半切 12 枚
賞味期限	180 日
保存方法	常温



食卓のお友焼のり 石焼のり

スタンドバックに入れることにより、身近に食卓においてもらえるように仕上げました。

原材料	乾のり（千葉県産）
内容量	8 切 40 枚
賞味期限	180 日
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要



株式会社 金庄

〒273-0002
千葉県船橋市東船橋 4-27-5
TEL 0474-22-3856 / FAX 0474-22-3973
<https://www.cha-cha.co.jp/>

心と心のふれあいを大切に

創業昭和20年 金庄・茶茶は、地場産品を代表する江戸前の海苔・落花生そして本場掛川のお茶を通じて、伝統の和食文化を提供させて頂いております。今日、食生活においては飽食の時代、グルメの時代、とあらゆる食品は溢れ、多様化している中、弊社では生産・製造そして販売と一貫体制の基、伝統と風土が育んだこだわり、独自の自然製法、そして時代と共に革新する先端システムとの調和から「石焼のり」を中心としておいしい食品づくりをしています。

おいしさの POINT

- ・香りがよく、色も味も濃い「江戸前海苔」のみを使用
- ・弱い温度ですっきりと遠赤外線で焼くため香りが飛ばず海苔に旨味が残る
- ・ご飯等に触れたり濡れたら海苔の香りが爆発的に一気に広がる

販売・表彰実績



直営店 店舗の様子

直営店での販売実績

本社併設直売所、「JR東船橋駅前店」、「習志野市谷津店」等の実店舗がございます。その他出張販売も行っています。



東武百貨店催事販売の様子

出張販売での販売実績

「東武百貨店船橋店」様、「そごう千葉店」様、「ららぽーと船橋店」様、「千葉県内イトーヨーカドー」様、「千葉県内イオン」様、等各場所にて催事を行いました。



読売新聞で紹介されました

メディアで紹介されました

読売新聞、「ふらり途中下車の旅」日本テレビ、「じゅん散歩」テレビ朝日、で弊社商品が紹介されました。

