



(株)マルリョウ野澤商店

代表者：代表取締役 野澤 幸平
 住所：岩内町字相生 194 番地
 営業時間：8:00～17:00 定休日：不定
 TEL/0135-62-0249 FAX/0135-62-0349
 メール：keep-on-smiling.noza@rondo.ocn.ne.jp
 ホームページ：http://nozawa-shouten.com/

■ 「かずの子」を新発想で一年を通して楽しめる美食に

「かずの子 一路」かずの子原料で春夏秋冬、一年を通し食していただける「かずの子商品」を提案しています。新しい発想で生み出した「珍味かずの子」と「かずの子ワイン醤油」のセットは、ぐるなびの「接待の手土産セレクション 2019」において全国特選 30 品の一つに選ばれました。岩内海洋深層水を活用した味わいにもこだわっています。ここではご贈答用の 4 セットをご提案します。

また、お店ではマルリョウ川柳を楽しむ会を主催していて、全国より 1000 首を超える投稿から、11 月 23 日「珍味の日」に受賞作の発表を行い、全商品に一句ずつ貼付しています。

かずの子の食感と味、そして川柳の味わいをご一緒に。



かずの子一路の文字が染め抜かれた野澤商店玄関の暖簾



商店の玄関横、囲炉裏の部屋

■ 自慢の商品

販売形態 店舗 電話 ネット <http://nozawa-shouten.com/>



かずの子ギフト 煌 (きらめき)

珍味かずの子 各 15g x 2 袋 x 3 種、かずの子ワイン醤油 150ml 5,900 円 (税込)

ぐるなび「接待の手土産セレクション 2019」特選受賞の商品。珍味かずの子 (白醤油味、明太子味、ゆず風味各 2 袋) とかずの子ワイン醤油 1 本のセット。



かずの子ギフト 雪

珍味かずの子 各 15g x 1 袋 x 3 種、かずの子ワイン醤油 150ml 3,300 円 (税込)

珍味かずの子 (白醤油味、明太子味、ゆず風味各 1 袋) とかずの子ワイン醤油 1 本のセット。珍味かずの子はお酒のお供に。かずの子ワイン醤油は卵かけごはんや小籠包に。



かずの子ギフト 岩内山

割烹かずの子 各 80g x 2 種 x 3 袋 トップシール冷凍保存 3,500 円 (税込)

丁寧に白皮を取ったかずの子を白醤油味と明太風味に仕上げられています。食べ方は色々。上の写真はその例、2cm角にカット ①梅肉和え ②佃煮のり和え ③長芋と ④納豆和え



かずの子ギフト 刀掛け

割烹かずの子 各 80g x 2 種 x 2 パック、かずの子キムチ漬 150g 3,200 円 (税込)

丁寧に白皮を取ったかずの子を白醤油味と明太風味に仕上げた割烹かずの子と、めかぶり一口かずの子のキムチ漬をセットに。



従業員数	2 名
取扱商品名	ひと口かずの子、キムチ漬、割烹 Kazunoko、かずの子ワイン醤油、数の子入りドレッシング
主要取引先	道内・首都圏の土産店・小売店
企業の沿革	1940 年 (昭和 15 年) 創業、2011 年法人化

海の民の知恵と
 美食の逸品目録