



## (有) チガイヨ高橋商店

代表者：代表取締役 高橋 一郎

岩内町字大浜 81 番地 5

営業時間：8:00～17:00 定休日：1月1日

TEL/0135-62-0305 FAX/0135-62-8815

メール：-----

ホームページ：-----

### ■ 伝統のスケソウダラののみりん干作りを受け継いで半世紀

自社で完結する製造・販売を基本として、何代も受け継いできた伝統の加工技術を実践している。たらこやスケソウダラは岩内産が減少するなか、近海ものに限って扱っている。スケソウダラののみりん干なら他でも見かけるだろうが、社長の自慢はのみりん干を一旦焼いてからローラーにかけて薄く伸ばしていく「半のし」や「うすのし」。

これらは、手間がかかり、ロスも多いので、もう作っているところが3軒しかないとのこと。半のし、うすのしとも伝統の味で絶品。



高橋商店の店舗入り口。ガラスドアには旬の商品の札が並ぶ。



隣接する工場での作業風景

### ■ 自慢の商品

販売形態	店舗	電話	ネット	×
------	----	----	-----	---



#### たらこ

たらこ (大中小) 時価

延縄で釣ったスケソウダラの卵をその日のうちに漬けるので、抜群に美味しいたらこになります。



#### 佃煮 (小女子)

冷凍パック 200g / 900円、400g / 1800円

北海道で馴染みの小女子を一度天日干しで干してから、醤油と水あめ等で煮た佃煮。地元で評判のご飯の友。



#### 味付けめんたい

冷蔵パック 120g / 550円

スケソウダラのことを「明太」と呼ぶ韓国との交易の名残で、スケソウダラの身を調味液に漬け、干したものを「味付けめんたい」として販売。



#### すけそうだらののみりん干

冷蔵パック 180g/550円、380g/1000円

昔ながらの匠の技で仕上げた、スケソウダラののみりん干。その味には自信あり。



#### すけそうだらの半のし

冷蔵パック 140g/550円

スケソウダラののみりん干を焼いてから形が残る程度ローラーで伸ばしたもの。半のしはうすのしより少し厚めで、柔らかい。



#### すけそうだらのうすのし

冷蔵パック 140g/550円

+ スケソウダラののみりん干を焼いてからローラーで薄く伸ばしもの。半のしより、少しパリッと硬め。

従業員数	25名
取扱商品名	釣たらこ、佃煮、めんたい (スケソウダラ)、のみりん干、半のし、うすのし
主要取引先	全国中央市場、町内外一般消費者
企業の沿革	初代は漁師で、加工業として昭和50年に先代が法人化、現在5代目

海の民の知恵と  
美食の逸品目録