

# 味と技術と対応力



## 3代つづく伝統の味

初代考案の製法を忠実に守り、人工 添加物を一切使用していない当店の 粕床は、舌の肥えた築地の買出人に 今も根強く支持されています。



# うまみ・深み・独自の味

一年寝かせたひね粕(練り粕)と独自 の調味料を合わせた当店の粕床は、 マイルドな味わいでお子様からお年 寄り迄幅広く召し上がれます。



## 築地ならではの目利き力

魚河岸が日本橋にある時に創業した当店は、長年に渡り納入業者と確かな関係を築き、目利き力と安定供給を実現しています。



# 食の楽しさを追求

紅鮭粕漬からスタートした当店は、その魚種を増やし、今では新感覚の"焼かない粕漬"や、スプーンで召し上がれる"たらこ粕漬ほぐし"へと新たな分野に挑戦しています。

# お取引の事例





## ■お弁当の具材

~安定した製造販売に向けて~

お取引先:大手お弁当製造販売業者

リクエスト:冷めても美味しい 安定供給 など 納入品目:さごし粕漬 トラウトサーモン粕漬 など

納入頻度:「400切~|X2回/週

\*お弁当のリニューアルや催事毎に、ご予算に合わせて継続的に新しい提案をしています。



#### ■コース料理の脇役として

~本業注力に向けて~

お取引先:都内に数店舗展開する老舗寿司店 リクエスト:存在感ある焼物 取扱と保存が簡便 など

納入品目:銀だら粕漬など〈1切づつ真空パック〉

納入頻度:「20切~」X3回/週

\*このお取引で数店舗分の仕入や仕込が省力化され、本業注力の一助として活用頂いています。

# 製品の一例



#### ■銀だら粕漬

「銀だら」ならではの脂ののり とくせのない白身魚の味は、酒 粕との相性も抜群です。

しっかりした脂ののりをお好み のお客様には欠かせない、当店 の看板商品です。



#### ■たらこ粕漬

"焼かない粕漬"ここから始まり ました。

シリーズ人気No1です。 一口大に切って焼かずにそのま まお召上がり頂く事をお勧めし ています。



#### ■たらこ粕漬ほぐし

粕漬をもっと手軽に美味しくを コンセプトに開発しました。 スプーンですくってごはんやパ ンに載せたり、野菜スティック やサラダに和えたり、色々なお 召上がり方を提案しています。



#### ■紅鮭粕漬

当店の粕漬はここから始まりま した。

天然物紅鮭にはほど良い脂のの りと鮭本来の旨味があります。 さっぱりと召し上がりたいお客 様にはこの商品をお勧めします。



#### ■帆立貝柱粕漬

北海道産お刺身用Lサイズの帆 立貝柱を使用しています。 焼かないでそのままをお勧めし

ていますが、表面を強火でさっ とあぶっても違った味わいを楽 しめます。



### ■オーダーカット

業務用としてさまざまなニーズ にお応えします。

魚種・ご用途・ご予算・ロット や納入頻度などをお打合せの上、 納品させて頂きます。

\*最低ロットは100切です。

# 当店について

## 自家製粕漬 ~伝統と未来~

◎当店の粕漬は、ひね粕(練り粕)と独自配合の 調味液(天然素材のみを使用)を使っています。 お酒っぽさが程よく抜け、お子さまからお年 寄り迄幅広い年代で、安心して美味しくお召 し上がり頂けます。

◎当店の粕漬は、初代が考案し二代目、三代 目へと受け継がれました。

「品質・安全・味」を掲げ、目の届く範囲で 確かな商品作りを行っています。

◎当店の粕漬は、お客様のリクエストをお聞 きしながら少しづづ増えていきました。 そして現在「焼かない」新分野に挑戦し、食 の楽しさをご提供する取組みを積極的に行っ ています。

## 安全への取り組み

常日頃から衛生管理に留意し、清潔な状態を保っ ています。また、作業工程毎に確認作業を行い、 異物混入の無い様、細心の注意を払っています。 創業以来、食品事故は一切ございません。

(東京都発行食品衛生管理ファイル使用)

## 主要得意先

株式会社日本ばし大増 株式会社日本レストラ ンエンタープライズ 株式会社テレビ東京虎ノ 門市場 山サ水産株式会社 株式会社築地フー ズ 日本味噌株式会社 など

三井住友銀行築地支店 みずほ銀行築地支店 (順不同 敬称略)

## 当店の概要

◎商 号:築地田中商店(築地場外市場)

◎創 業:1925年

◎代表者:田中康俊(二代目) ◎責任者:田中誠一郎(三代目)

◎所在地:東京都中央区築地4-8-1 ◎営業時間: AM7:00~PM1:00

◎定休日:日曜 祝日 休市日

◎連絡先

・電話:03-3541-7774(代表)

• FAX: 03-3715-8829

• e-mail: info@tsukiji-tanaka.com

· URL: https://www.tsukiji-tanaka.com

Web Shop: http://shop.tsukiji-tanaka.com/