

大

株式会社大八栗原蒲鉾店

所在地／〒047-0021 北海道小樽市入船1丁目11番19号
TEL／0134-22-2566 FAX／0134-22-2577
URL／<http://www.dai8kurihara.net/>
e-mail／UGI88014@nifty.com



大正3年創業。スケソウダラ、白グチ、宗八ガレイなどを原料に、板付きかまぼこを始めとした、角焼、揚げなど30数種類のかまぼこを製造しています。それぞれの素材の良さを生かすブレンドにより生み出される当社の製品は、全国の品評会でも高い評価を受けています。当社に代々受け継がれて来た石臼で、時間をかけて練り上げ、大豆たんぱくや保存料などの添加物を使用しない製法は、地元のみならず多くのお客さまに、当社の味として支持されています。



復古版宗八入角焼

●規格／200g ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日より12日

宗八ガレイを50%使用し、弾力ある白グチを使用した無でんぷんの高級かまぼこです。宗八だからそのしっかりとした味わいが生きています



パセリーノ・ジェノベーゼ

●規格／1個 ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日当日

すり身にジェノベーゼソースとパセリ、ニンニクを混ぜてパンでくるんで揚げています



まほろば (赤・白)

●規格／340g ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日より1ヵ月

少し大きめの板付きかまぼこです。しっかりとした食感は道内では他に並ぶものはないと思われる自信作です

イかつまみ

●規格／100g ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日より3日

すり身に玉ねぎ・ニンジン、ムラサキイカのみみをボイルしたものを細かく刻んで合わせ、小さくちぎった形の揚げかまぼこです



会社概要

- 代表者／代表取締役 栗原 康
- 従業員数／20名
- 取扱商品名／板付きかまぼこ、揚げかまぼこ
- その他／平成11年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞「イかつまみ」、平成23年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞・小樽のお墨付きブランド認定「パセリーノ・ジェノベーゼ」、平成25年全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞「八潮路」、平成26年全国蒲鉾品評会特別賞受賞「復古版宗八入角焼」、第1回小樽水産加工グランプリ金賞受賞「復古版宗八入角焼」、小樽蒲鉾工業協同組合員
- 沿革／
大正3年:栗原八郎氏が創業
昭和50年10月:新社屋完成



あすか (赤・白)

●規格／220g ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日より1ヵ月

当社定番の板付きかまぼこです



八潮路 (エビ・カニ)

●規格／90g ●保存方法／要冷蔵
●賞味期限／製造日より1ヵ月

2層になったかまぼこの上にズワイガニの棒肉が寿司エビを乗せました。無でんぷんの高級すり身を使用しています

このデータベースは、宝くじ収益金を活用し作成しています