

誠味の味



大切なあの人に
素材にこだわる贈り物



真心 誠の味づくり

ものづくりへの強い思い

淡路島出身の創業者柳本一夫は、大阪の老舗昆布商「小倉屋」に奉公したのち、のれん分けを許され、神戸で昆布店を創業しました。昭和二十六年、一夫、弱冠二十才の時でした。

一夫は主家で学んだことを実践し、「小倉屋」ののれんに恥じない高品質のものづくりを実践していきました。

なかでもまろやかな薄味の昆布佃煮は、神戸の人々から爆発的な支持を頂戴いたしました。

創業以来培ってきた佃煮づくりに対するこだわりや心意気のすべてを世に問う想いと、信条である「誠の味づくり」の末長い実践を誓い、昭和五十一年、「誠味」を立ち上げました。創業から二十五年日の春、柳本一夫、四十五歳のときです。



受け継がれる心

創業から六十六年経った今もなお、わたしたちは「誠の味づくり」を受け継ぎ、ものづくりに取り組んでおります。調味料や素材にこだわり、そして豊かな自然に恵まれた、神戸・灘

の風土にふさわしいおだやかな薄味を育んでいます。

これからも、感謝の気持ちを大切に、日々創造と研鑽をかさね、

素材のおいしさに、和のぬくもりと愉しみを添えて、みなさまに

お伝えして参りたいと考えております。

誠の味 目次

01	真心尽くす誠の味づくり	11	山椒入り松茸昆布「松福」	17	国産牛セレクション	25	誠味の贈答ギフト
03	天然の真昆布へのこだわり	13	ちりめん山椒「おじゃこう」	18	誠味屋本店の創作佃煮	27	誠味屋本店ギフト
05	誠味屋本店だしパック	14	梅昆布「梅福」	19	佃煮・惣菜	28	包装について
07	だし茶漬け	15	季節の彩り佃煮	23	煮豆・蒸し豆	29	通信販売のご案内
09	昆布酢		高級小袋シリーズ	24	乾物	30	店舗のご案内
10	だし昆布		ごはんの素				

だしパック
だし茶漬け
昆布酢
だし昆布
松福
おじゃこう
梅福・季節
高級小袋
ごはんの素
国産牛セレクション
佃煮・惣菜
煮豆・蒸し豆
ギフト
通販のご案内
店舗のご案内

天然の真昆布へのこだわり



道南産の真昆布

北海道の南部に位置する函館近辺の海には、森の栄養分を含んだ河川水が流れ込み、沖合では親潮と黒潮が出会う混合水域となるため、栄養豊富な海域になっています。

この海域で採れる代表的な昆布が真昆布であり、栄養豊富な海で育つ



そのため肉厚で非常に品質が良く、昔は松前藩が朝廷や将軍家に献上していたことから、「献上昆布」とも呼ばれています。

天然と養殖の違い

近年では天然真昆布が減少し、養殖昆布の生産割合が増えてきています。養殖昆布は、通常天然昆布では収穫まで2年かかるところを、1年で収穫するもの（業者間では促成昆布といいますが）が主流になっています。

天然昆布は、岸から20m程度までの岩盤に根付き、海底から水面に向かって成長します。一方、養殖昆布は、沖合い100m以上でロープに苗束を埋め込んで海中に浮かべるため、海中から海底に向かって下向きに伸びていきます。採取後、天然昆布の多くは天日で乾燥させ、養殖昆布は付着物が多いため一度ブラシで洗浄してから乾燥機で乾燥させます。この工程の違いで、養殖昆布ではブラシで表面に傷がつき、うまみ成分が表面上で白い結晶となって浮き出てしまいます（この結晶をマンニットといいます）。また、天然昆布の天日乾燥では赤茶っぽく、養殖昆布の乾燥機での乾燥は黒っぽく仕上がることも特徴です。

結晶化したうまみ成分（マンニット）



▲機械乾燥で黒っぽい養殖真昆布



▲天日乾燥で赤みを帯びた天然真昆布

強く、風味が良いとされていますが、養殖昆布の方が生産量が安定しており、多くの昆布メーカーやだしのメーカーはこの促成昆布を使用しています。

天然へのこだわり

養殖昆布が主流になるなか、誠味では創業時から「天然」の真昆布にこだわり続けています。

誠味では、定期的に現地を訪れ、産地問屋や生産者から直接昆布のことを聞くことで、昆布の知識を深め、より適した炊き方、味付けを日々追及しています。

誠味を代表する「松福」はもちろん、多くの昆布佃煮に、天然の真昆布を使用しています。

一つ一つ手作業で形を切り揃え、肉厚な部分だけを昆布佃煮に使用し、端の形が不揃いなところは、細か



▲函館地区の生産者に話を聞く弊社代表者



▲昆布を砂浜で天日乾燥している様子



▲昆布漁

く碎き、だしパック等に使用することで、道南産天然真昆布を余すことなく利用しています。

昆布を長年扱う佃煮専門店だからこそできる天然真昆布へのこだわりを、誠味の昆布佃煮を通してぜひお感じいただければ幸いです。

天然真昆布を使用している代表的な商品



だし茶漬け
140円+税
袋入5.7g
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP7~P8をご覧ください。



梅福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日
※詳細はP14をご覧ください。



松福143g
1,000円+税
袋入143g
賞味期間：製造日から120日
※詳細はP11~P12をご覧ください。



極味だし(特大)
2,000円+税
8g×30パック
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP5~P6をご覧ください。



昆布酢
600円+税
355ml
賞味期間：製造日から12ヶ月
※詳細はP9をご覧ください。



誠味屋本店だしパック

化学調味料・保存料不使用 国産原料使用

昆布の持つ素晴らしい食文化、

出汁の素晴らしさを

もっと知ってもらいたい。



極味だし

きわみ

こだわりの
国産原料使用

極味だしには主に3種類の素材を使用しています。すべて国産にこだわり、ブレンドすることで、ご家庭で簡単に料亭の味付けが再現できるようになりました。

しっかりと味付けでそのまま料理に

味の決め手は北海道産天然真昆布。使いやすいよう、下味をつけておりますので、味付けをせず、そのままお吸い物やうどんにお使いいただけます。

だしパックで手軽に
本格だし

素材を細かく粉砕しているので素材からのだしも出やすく、ご家庭で簡単に本格だしをとることができます。

また、粉末をそのまま煮物に入れたり、鰹節のようにかけて使ってください。こどもでも、まるごと素材のおいしさをお召し上がりいただけます。

天然真昆布
北海道産



鰹節
静岡県 鹿児島県産



うるめふし
熊本県 大分県産



化学調味料不使用
保存料不使用



1 きわみ 極味だし(小) 400円+税 8g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



2 きわみ 極味だし(大) 750円+税 8g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



3 きわみ 極味だし(特大) 2,000円+税 8g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月

減塩極味だし

きわみ

だしは使いたいけれど、塩分が気になる・制限されているというお客様のために、減塩だしをご用意いたしました。

極味だしに使っている原料やおいしさはそのままに、塩分を50%カットいたしました。そのままお吸い物にご利用いただくのはもちろん、薄味なので調味料を足してご家庭の味付けで、本格的な料理をお楽しみいただけます。

塩分
50%カット

化学調味料・保存料不使用
国産原料使用



4 減塩だし(小) 400円+税 8g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



5 減塩だし(大) 750円+税 8g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



6 減塩だし(特大) 2,000円+税 8g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月

まごころだし

調味料不使用
天然素材のみ
使用

- ・北海道産天然真昆布
- ・かつおぶし
- ・宗田かつおぶし
- ・うるめぶし
- ・焼ほたて
- ・焼あご
- ・しいたけ

だれもが安心して食べられる、
からだに優しいものをお届けしたい。

『天然真昆布』をベースに、塩、醤油等の調味料を使用せず、素材のみの旨味から作られた出汁パックを作りました。
自然の素材のみで旨味がしっかりと取れ、小さいお子様用から一般のお料理まで、幅広くお使いいただける商品です。

本物の「旨味」を知っていただきたい。

味覚の形成に非常に重要な幼少期に、便利で簡単に子育て世代のお母様方にもご使用いただき、将来を担うお子様に、天然のホンモノの『旨味』を知っていただけるお手伝いが出来ればと考えております。また、世代を問わず、自然の旨味を皆様知っていただき、毎日の食卓の豊かさに貢献できればと思っております。



7 まごころだし(小) 400円+税 55g×5ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



8 まごころだし(大) 750円+税 55g×10ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月



9 まごころだし(特大) 2,000円+税 55g×30ℓ 賞味期間：製造日から12ヶ月