

紅葉漬：先人達が考えたすばらしい伝承食文化食品の製造加工

◆ 福島紅葉漬株式会社 <http://www.abukumakouyou.jp/main.html> (作成日) 2021年6月11日



【ポイント】

- 阿武隈の紅葉漬
- 紅葉漬は江戸時代より伝わる伝統食品です。米糲で発酵させた発酵保存食として食されていました。漬け上がった鮭の身と糲の色合い、紅葉の季節の鮭で造ることから「紅葉漬」という名前の由来となっています。先人達が考えたすばらしい伝承食文化食品です。
- 鮭と糲（こうじ）との出会いが「阿武隈の紅葉漬」誕生のきっかけとなりました。鮭を独特の加工工程を経て糲と漬け込み生の状態で食べる漬け物には、先人のたゆまぬ試行錯誤の繰返しがあっただろうと考えられます。

【基本情報】

事業内容	水産物加工業
会社所在地	福島県伊達市梁川町希望ヶ丘10
担当者名	大竹
電話番号	024-577-0658
FAX	
メールアドレス	kouyouzuke@mbm.nifty.com

対応エリア	全国	○	エリア	
商流	直出荷、卸経由可能			
発注方法	電話	FAX	LINE	メール
発注リードタイム				
決済方法	当月末支払い		翌月末支払い	
現地見学	○			
商談方法	オンライン		出張商談	○ ※要相談