WEB SITE　WEB SHOP

2023.04　第5版

創業明治三十四年
海苔問屋高喜商店
https://www.takaki-nori.com

Since1901 Takakisyouten

Takakisyouten
Concept＋Catalog

ANNIVERSARY
1901-2021
120

高喜の海苔

海苔とともに120年

創業明治三十四年。海苔と向き合い続けた120年。

海苔製造元として「本物の海苔」をお届け致します。
日本古来の伝統食材であり、普遍の食材であり可能性に満ちた海苔。

海苔を通して食卓をより華やかにしたい。生活をより豊かにしたい。
そして小さな幸せを提供したい。　私たちの思いです。

海苔の事を考え、海苔が最高に喜ぶ事を考え続けて行き着いた答え。
それはお客様が喜んで頂ける海苔を最適な状態でご提供する事でした。

高喜の海苔コンシェルジュが貴方に最適な海苔をご提供致します。

五代目　店主

大地が育てる　海の恵み「海苔」

日本が誇る伝統食材である海苔。
海苔は栄養豊富な湾状の海で育ち、収穫されます。

大地が育んだ豊かな水が流れ込む河口地域の栄養豊富な海水から
栄養をたくさん吸収し、すくすくと海苔が育ちます。

そしてその土地の形状・土壌の特性・養殖技術などが様々な個性を持つ海苔を
生み出します。

海苔問屋・製造元として日本津々浦々で育った個性豊かな海苔を
取り揃え、お客様のお好みに合った海苔をご提案させて頂きます。

自社製造一貫管理

海苔の製造には数多くの工程が存在します。

原料を買い付ける入札会において商品価格を見定める「値付け」を行い、
海苔を競り落します。
そして仕入れた海苔を一枚一枚 検品しながら行う「のばし作業」
海苔を乾燥して乾海苔とする「火入れ作業」
海苔をより風味豊かなものに変貌させる「焼入れ作業」

知識と度胸の原料仕入れから、手間暇の掛かる数多くの製造工程、
保管や販売までの全ての工程と管理を自社で行う事を理念とし、
「自社製造一貫管理」を実現しております。

海苔の専門家として数多く存在する工程を徹底的にこだわり、追及し、
責任を持ってお客様へ安心・安全で納得の行く商品をお届け致します。

厳選仕入れ

冬に生産・収穫される海苔は、
東は宮城県から西は九州有明海まで
全国に渡って生産されてます。

その中から産地の特徴や収穫時期、
作柄などを分析し海苔を厳選し、
入札形式で競り落としております。

製造管理

海苔は天産物です。一枚ずつ個性が異なります。仕入れた海苔は、一枚ずつ検品を行うことから始まります。

その後、のばし作業・火入れ作業・焼入れ作業など数多くの工程を経て焼海苔となります。

品質へのこだわり

海苔は産地や収穫時期などによって一枚一枚の顔が異なります。

その違いを見極め 気温・湿度にも気を配り、火力の微調整などを続け、納得の行く焼海苔に仕上げます。

高喜の海苔コンシェルジュ

お客様のあらゆる要望に海苔の専門的な知識をもってお応えする。
誠心誠意 寄り添い、決してNOとは言わない。
これが高喜の海苔コンシェルジュです。

海苔は産地や等級、収穫時期などによって特色が大きく異なる食材です。そんな海苔の事をより知って頂く体験をご提供致します。

お客様のお好みに寄り添い、最適な海苔をご提案致します。
その海苔がお客様の海苔へのこだわりとなります。
こだわりを見つけるまでの体験をお手伝い致します。

海苔を「知り」「こだわり」
そして「海苔を楽しむ」という新体験をご提供いたします。

高喜の海苔コンシェルジュにお任せください。

戦後、二代目 百太郎は千葉県の金田に仕切場を設けました。
千葉県で海苔漁師から海苔を買い取り、首都圏の店舗へ卸し歩くと言う行商のような形から商売の規模を徐々に大きくして行きました。

当時の主流であった形状が焼海苔になる前の「乾海苔」です。
古き良き家庭の風景であった「海苔を焼く」という日本文化を現代でも変わらずお楽しみ頂けるように「乾海苔」を今も尚ご用意しております。

❖乾海苔-hoshinori-

板のり10枚

上　　５４０円
特上　８６４円

乾海苔の焼き方は、QRコードよりご参照頂けます。
焼き立ての海苔をご体験ください。(COOKPAD)

高喜の焼のり

雪の華　=Yukinohana=

海苔収穫で活気溢れる時期は
雪が海に華を咲かせる

全国推奨観光土産品
かながわブランド
かわさき名産品認定品
ふるさと納税返礼品

高喜の焼のり「雪の華」は海苔養殖発祥の地「東京湾」
神奈川県産の昔ながらの「江戸前海苔」を使用しております。

「雪の華」は海に雪が舞う厳寒の季節に収穫される新海苔を使用しております。シーズンの中でも柔らかく品質が良いものとされています。甘み、香り、海苔本来の味をお楽しみ頂けます。

-1本入-

YK-M	中缶	3,240円
YK-L	大缶	4,320円

-2本入-

YK-2S	小缶	4,320円
YK-2M	中缶	6,480円
YK-2L	大缶	8,640円

内容量
小缶：焼海苔 8切120枚
中缶：焼海苔 8切200枚
大缶：焼海苔 8切280枚

ギフトボックスサイズ

YK-M・YK-L	135×255×115 mm
YK-2S	230×220×195 mm
YK-2M・YK-2L	265×240×115 mm

おしゃれcan

テーブルに置いておくだけで“いつもの食卓”を変えてくれる華やかな缶に上質な海苔を詰めたシリーズです。食卓サイズの缶に鮮やかなブルーの柄が人気のギフト商品です。

高喜の赤缶

長年親しみ愛され続けている『高喜の赤缶』シリーズです。厳選した「有明海産」の原料を丁寧に焼上げお詰めしております。

-2本入-

DUR-2	焼海苔 2本	2,808円
DUR-2A	焼海苔・味付海苔	2,808円
DUR-2N	焼海苔 ・煎茶	2,808円

-3本入-

DUR-3	焼海苔 3本	4,104円
DUR-3A	焼海苔2本・味付海苔1本	4,104円
DUR-3N	焼海苔2本 ・煎茶1本	4,104円

内容量
焼海苔缶：8切80枚
味付海苔缶：8切50枚
煎茶缶：100g

ギフトボックスサイズ

Dur-2(2A・2N)	185×130×80 mm
Dur-3(3A・3N)	270×130×80 mm

1本入-

T-30	焼海苔	3,240円
TA-30	味付海苔	3,240円

内容量
焼海苔缶：8切200枚
味付海苔缶：8切200枚

2本入-

TW-60	焼海苔	6,480円
TA-60	焼海苔・味付海苔	6,480円

ギフトボックスサイズ

T-30・TA-30	135×255×115 mm
TW-60・TA-60	265×240×115 mm

創業120年の伝統と誇りを胸に新たな時代への想いを商品に致しました。五代目店主が厳選した原料を、一枚一枚丁寧に焼上げました。日本古来より伝わる和色の彩りとともにお楽しみください。

当店で取り扱う焼海苔の「極み」と言える最上級ランクのシリーズです。海苔養殖発祥の地と言われる東京湾神奈川県産と海苔の一大産地佐賀県産の2つの産地の新海苔でご用意しております。

❖牡丹 -botan-

1帖　540円

産地：瀬戸内海

おにぎりや太巻き、お弁当など日常使いに最適な焼海苔です。

3帖箱入	1,620円
5帖箱入	2,700円
7帖箱入	3,780円

❖山吹 -Yamabu-

1帖　756円

産地：東京湾

風味豊かで、昔懐かしい江戸風味を味わって頂ける焼海苔です。

3帖箱入	2,268円
5帖箱入	3,780円
7帖箱入	5,292円

❖瑠璃 -ruri-

1帖　972円

産地：有明海

歯切れがよく、柔らかい口どけを楽しめる甘みのある焼海苔です。

3帖箱入	2,916円
5帖箱入	4,860円
7帖箱入	6,804円

❖神奈川の極み

1帖　1,620円

産地：瀬戸内海

おにぎりや太巻き、お弁当など日常使いに最適な焼海苔です。

3帖箱入	4,860円
5帖箱入	8,100円
7帖箱入	11,340円

❖佐賀の極み

1帖　1,620円

産地：東京湾

風味豊かで、昔懐かしい江戸風味を味わって頂ける焼海苔です。

3帖箱入	4,860円
5帖箱入	8,100円
7帖箱入	11,340円

❖青まぜ焼海苔

1帖　1,080円

産地：有明海

歯切れがよく、柔らかい口どけを楽しめる甘みのある焼海苔です。

3帖箱入	3,240円
5帖箱入	5,400円
7帖箱入	7,560円

海苔への敬意をもって一枚一枚丁寧に仕上げた逸品。
自然の恵みである海苔を御馳走へと昇華させる。
「御馳走」とは、初物を神様にお供えすることが本来の意味とされております。
希少で価値の高い「推一等」と特別な「空間」をご用意致しました。
「喜び:よろこび」をご体験ください。

喜 =Yorokobi=ギフト

創業120年プロジェクトの集大成、
海苔問屋 高喜商店の技術と誇りと想いを
詰め込んだギフト商品が完成いたしました。

海苔を通して感じられるすべての「喜び」を
あなたの大切な方へ。

焼海苔 8切5枚×6食 **3,780円**
ギフトボックスサイズ:W310×D137×H65(㎜)

喜=Yorokobi=ギフト詳しくはこちら
https://www.takaki-nori.com/yorokobi

掛け紙各種、用意がございます。ご入用の方はご注文時にお伝えください。
種類が多数ございますので、細かなご要望がある方はご相談ください。

■ご注文のご案内
次の方法でお申し込みください。
①電話　：　044-411-2339
②FAX　：　044-411-2316
③E-Mail　：　takaki.order@takaki-nori.com
④ｲﾝﾀｰﾈｯﾄｼｮｯﾌﾟ：　http://takaki-nori.shop-pro.jp

■配送に関して
ヤマト運輸　宅急便での配送となります。
送料に関しましては別紙の配送料金表をご覧ください。

■お支払方法(通販をご利用のお客様)
①代金引換(着払い)
・代引手数料が発生します。
～9,999円未満:330円　/　～29,999円:440円
99,999円:660円　/　～300,000円:1,100円
②コンビニ振替
③郵便振替

■掲載価格に関して
本カタログの掲載価格は全て税込価格となっております。

■返品に関して
万が一、商品に不良があった場合やお気付きの点がございましたら
荷物到着後5営業日以内にご連絡ください。

■パッケージ変更に関して
都合によりパッケージのデザインを変更する場合がございます。

■個人情報の取扱に関して
お客様から頂いた個人情報は商品の発送とご連絡以外には
一切使用致しません。当社が責任をもって安全に管理致します。

■ファクトリーショップのご案内

創業明治三十四年
海苔問屋 高喜商店
〒211-0025
神奈川県川崎市中原区木月4-3-5
TEL 044-411-2339　FAX 044-411-2316
営業時間10:00～19:00(土曜18:00まで)
日曜・祝祭日定休

❖駐車場ございます