

海苔の歴史的な不漁に直面した問屋が出来る事 “秘蔵の宝”最上等級の新海苔を発売



1901年（明治三十四年）に創業した「海苔問屋 高喜商店（たかきしょうてん）」は、海苔問屋としての強みを生かして新海苔「厳冬一番」の販売を開始する。

歴史的な不作の今年の背景のもとで、冬の旬である「新海苔」を待望しているお客様へ、新海苔をお届けするため、原料として適切な環境下で大切に保存していた「新海苔」原料を使用した商品を販売する。今シーズンの市場ではほとんど存在しない最上等級「推一等」を使用した希少価値の高い海苔となる。まさに「蔵出しの逸品」である海苔を「秘蔵の宝」として皆さんにお届けする。

■今期の海苔は「歴史的な不漁」「価格高騰」

海苔業界が有明海の歴史的な不漁で大変なことになっている。全漁連によれば、12月31日時点の秋芽海苔の生産量は前年比で22%減。特に生産量日本一で品質にも定評がある佐賀有明産の秋芽は半減、佐賀に次ぐ福岡有明も40%以上の減産となり、仕入れ価格が跳ね上がっている。
(2023/1/17 食品新聞から引用)



【新海苔「厳冬一番」】

商品概要：海苔の味が凝縮される厳寒の海で収穫させる海苔を厳選し、最上等級である「推一等」を使用した焼海苔

商品内容：焼海苔（佐賀県産）10枚入

販売価格：2,160円（税込）

販売店舗：高喜商店ファクトリーショップ・Webショップ

販売ページ：<https://takaki-nori.shop-pro.jp/>

■海苔問屋 高喜商店について

明治三十四年（1901年）に海苔養殖発祥の地、江戸前海苔の産地である東京湾に位置する「神奈川県川崎市」で創業し、創業120周年の海苔専門問屋です。海苔と120年向き合い続けた誇りと伝統の技術で海苔の製造を行っております。原料仕入れ、加工・卸し・販売までの全ての工程を自社で行う「自社一括管理」を実現しております。

