



★ 玄海漬株式会社



炊き立てのご飯の上に



焼きおにぎりとして



カナッペにして



お酒のお供に



お召し上がり方



商品について

当該粕漬は、調味した酒粕に漬け込んでおりますので
酒粕共にお召し上がりください。

賞味期間は、製品により、また季節により1ヶ月から3ヶ月位です。
なるべく冷蔵庫で保存してください。

■公式SNSにて新商品やおトクな情報配信中！ ■公式ホームページ



genkaizuke Q

玄海漬

検索



〒847-0114 佐賀県唐津市佐志中通 4065 <https://genkaizuke.co.jp/>

お電話



0120-73-3804

FAX



0120-094752

あしいく ひらなん こつ

唐津が世界に誇る珍味

「玄海漬」

明治の中頃に創業者の高田庄太郎が、
鯨の軟骨(燕骨)を刻み、踏み込んで熟成させ
た酒粕に調味して漬け込み完成させました。
そして「世界に通じる玄界灘の珍味」を目指
して玄海漬と名付けました。

独特の風味とコリコリした歯ごたえは、
お酒の肴に、ご飯のお供におススメです。



酒粕踏み込みの様子



燕骨処理風景



改装前店舗



玄海漬K缶



★ 粕漬専門店ならではの商品ラインナップ



クリームチーズの
大吟醸粕漬



貝柱、数の子、野菜など、バリエーション豊かな粕漬



酒粕バター



ドライフルーツ粕漬



こばコシリーズ



魚の大吟醸粕漬・西京漬



捕鯨漁の様子

改装後現店舗



佐賀県唐津市

福岡県

長崎県

熊本県



唐津城



虹の松原

鯨

の回遊路になっていた玄界灘海域
の佐賀県唐津市一帯は、かつて捕鯨
基地で江戸時代初期から昭和20年代まで
捕鯨が行われていました。

鯨は、ちゃんと捌けば一切捨てる所は無いといわれ
ています。当時、捕獲したばかりの鯨の軟骨は醤油漬や
塩漬にして食べられていました。