味と技術と対応力

３代つづく伝統の味

初代考案の製法を忠実に守り、人工添加物を一切使用していない当店の粕床は、舌の肥えた築地の買出人に今も根強く支持されています。

築地ならではの目利き力

魚河岸が日本橋にある時に創業した当店は、長年に渡り納入業者と確かな関係を築き、目利き力と安定供給を実現しています。

うまみ・深み・独自の味

一年寝かせたひね粕(練り粕)と独自の調味料を合わせた当店の粕床は、マイルドな味わいでお子様からお年寄り迄幅広く召し上がれます。

食の楽しさを追求

紅鮭粕漬からスタートした当店は、その魚種を増やし、今では新感覚の”焼かない粕漬”や進化型”たらこ粕漬ほぐし”へと新たな分野に挑戦しています。

お取引の事例

■お弁当の具材

～安定した製造販売に向けて～

お取引先：大手お弁当製造販売業者
リクエスト：冷めても美味しい 安定供給 など
納入品目：さごし粕漬 ﾄﾗｳﾄｻｰﾓﾝ粕漬 など
納入頻度：「400切～」Ｘ２回/週

＊お弁当のリニューアルや催事毎に、ご予算に合わせて継続的に新しい提案をしています。

■コース料理の脇役として

～本業注力に向けて～

お取引先：都内に数店舗展開する老舗寿司店
リクエスト：存在感ある焼物　取扱と保存が簡便 など
納入品目：銀だら粕漬など〈１切づつ真空ﾊﾟｯｸ〉
納入頻度：「20切～」Ｘ３回/週

＊このお取引で数店舗分の仕入や仕込が省力化され、本業注力の一助として活用頂いています。

製品の一例

■銀だら粕漬

「銀だら」ならではの脂ののりとくせのない白身魚の味は、酒粕との相性も抜群です。
しっかりした脂ののりをお好みのお客様には欠かせない、当店の看板商品です。

■たらこ粕漬

“焼かない粕漬”ここから始まりました。
シリーズ人気No１です。
一口大に切って焼かずにそのままお召上がり頂く事をお勧めしています。

新商品

■たらこ粕漬ほぐし

たらこ粕漬をもっと手軽に美味しくをコンセプトに開発しました。
直接ごはんやパンにのせたり、野菜スティックやサラダに和えたり、色々なお召上がり方を提案しています。

■紅鮭粕漬

当店の粕漬はここから始まりました。
天然物紅鮭にはほど良い脂ののりと鮭本来の旨味があります。
さっぱりと召し上がりたいお客様にはこの商品をお勧めします。

■帆立貝柱粕漬

北海道産お刺身用Ｌサイズの帆立貝柱を使用しています。
焼かないでそのままをお勧めしていますが、表面を強火でさっとあぶっても違った味わいを楽しめます。

業務用

■オーダーカット

業務用としてさまざまなニーズにお応えします。
魚種・ご用途・ご予算・ロットや納入頻度などをお打合せの上、納品させて頂きます。
＊最低ロットは100切です。

当店について

自家製粕漬　～伝統と未来～

◎当店の粕漬は、ひね粕(練り粕)と独自配合の調味液(天然素材のみを使用)を使っています。お酒っぽさが程よく抜け、お子さまからお年寄り迄幅広い年代で、安心して美味しくお召し上がり頂けます。

◎当店の粕漬は、初代が考案し二代目、三代目へと受け継がれました。
「品質・安全・味」を掲げ、目の届く範囲で確かな商品作りを行っています。

◎当店の粕漬は、お客様のリクエストをお聞きしながら少しづつ増えていきました。
そして現在「焼かない」新分野に挑戦し、食の楽しさをご提供する取組みを積極的に行っています。

安全への取り組み

常日頃から衛生管理に留意し、清潔な状態を保っています。また、作業工程毎に確認作業を行い、異物混入の無い様、細心の注意を払っています。
創業以来、食品事故は一切ございません。
（東京都発行食品衛生管理ファイル使用）

主要得意先

株式会社日本ばし大増　株式会社日本レストランエンタープライズ　株式会社テレビ東京虎ノ門市場　山サ水産株式会社　株式会社中外食品　日本味噌株式会社 など
三井住友銀行築地支店　みずほ銀行築地支店
（順不同 敬称略）

当店の概要

◎商　号：築地 田中商店（築地場外市場）
◎創　業：1925年
◎代表者：田中誠一郎(三代目)
◎所在地：東京都中央区築地4－8－1
◎営業時間： AM7:00～PM1:00
◎定休日：日曜 祝日 休市日
◎連絡先
・電話：03-3541-7774（代表）
・FAX：03-3715-8829
・e-mail：info@tsukiji-tanaka.com
・URL：https://www.tsukiji-tanaka.com
・Web Shop：http://shop.tsukiji-tanaka.com/