

## ホームページのリニューアルで インターネット販売にも注力



### 有限会社はりま十水堂

代表 中屋 政利

所在地 摂保郡太子町鶴1391-1

T E L 079-276-4602

営業時間 月～金 10:00～17:00

土曜日 10:00～14:00

※「コッタパン」は、パンがなくなり次第終了

### ○毎週土曜日はパン屋「コッタパン」をオープン

地域の皆様や若い方にも「はりま十水堂」を知っています。おかげになればと思い、2年程前から毎週土曜日に店内でパンの販売

(下) 店頭には多種多様なくぎ煮・佃煮が並ぶ



(上) 国産小麦とはりま十水堂の佃煮を使用した「ちりめん山椒×クリーミチーズのベーグル」

○事業内容は  
当社は昭和58年に創業し、当初は惣菜・弁当を手掛けていましたが、創業の2年後からは佃煮製造に専念し、現在に至ります。「いかなごのくぎ煮」をはじめ、「牡蠣の佃煮」「ちりめん」「焼き穴子」など、多種多様な商品を取り揃えております。11月から2月までは期間限定で丹波篠山の黒豆・しづり豆の販売も行っています。

### ○くぎ煮・佃煮へのこだわりは いかなごは鮮度が命です。当社では瀬戸内海で獲れたいかなごを

各商品は全国各地の大手スーパーの他、百貨店・通販でも販売。ギフト用詰合せ商品もあり、お中元やお歳暮はもちろん、ちょっとした時の手土産など様々な用途でご利用いただけますので、気軽にお申しつけください。

いち早く調理するために、網干港の傍に加工場を設けています。龍野の本醸造醤油を使用し、独自の製法でじっくり柔らかく炊き上げた佃煮は、余分な照りや粘りのない、しっとりまろやかな味に仕上がっています。

また、保存料や添加物は使用せず、素材の風味を大切に塩分控えめにお作りしておりますので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。

○今後はネット販売にも注力  
この度、ホームページをリニューアルしました。以前よりもデザイン性・機能性が向上し、ネットでの注文が簡単にできるようになりました。是非新しくなったホームページから当社自慢の商品をご覧になってみてください。

他にも旬の食材を使用したパンを取り揃えていますので、こちらも一度、お立ち寄りください。

○事業内容は  
当社は昭和58年に創業し、当初は惣菜・弁当を手掛けていましたが、創業の2年後からは佃煮製造に専念し、現在に至ります。「いかなごのくぎ煮」をはじめ、「牡蠣の佃煮」「ちりめん」「焼き穴子」など、多種多様な商品を取り揃えております。11月から2月までは期間限定で丹波篠山の黒豆・しづり豆の販売も行っています。

各商品は全国各地の大手スーパーの他、百貨店・通販でも販売。ギフト用詰合せ商品もあり、お中元やお歳暮はもちろん、ちょっとした時の手土産など様々な用途でご利用いただけますので、気軽にお申しつけください。

いち早く調理するために、網干港の傍に加工場を設けています。龍野の本醸造醤油を使用し、独自の製法でじっくり柔らかく炊き上げた佃煮は、余分な照りや粘りのない、しっとりまろやかな味に仕上がっています。

また、保存料や添加物は使用せず、素材の風味を大切に塩分控えめにお作りしておりますので、お子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけます。

他にも旬の食材を使用したパンを取り揃えていますので、こちらも一度、お立ち寄りください。