

歴史

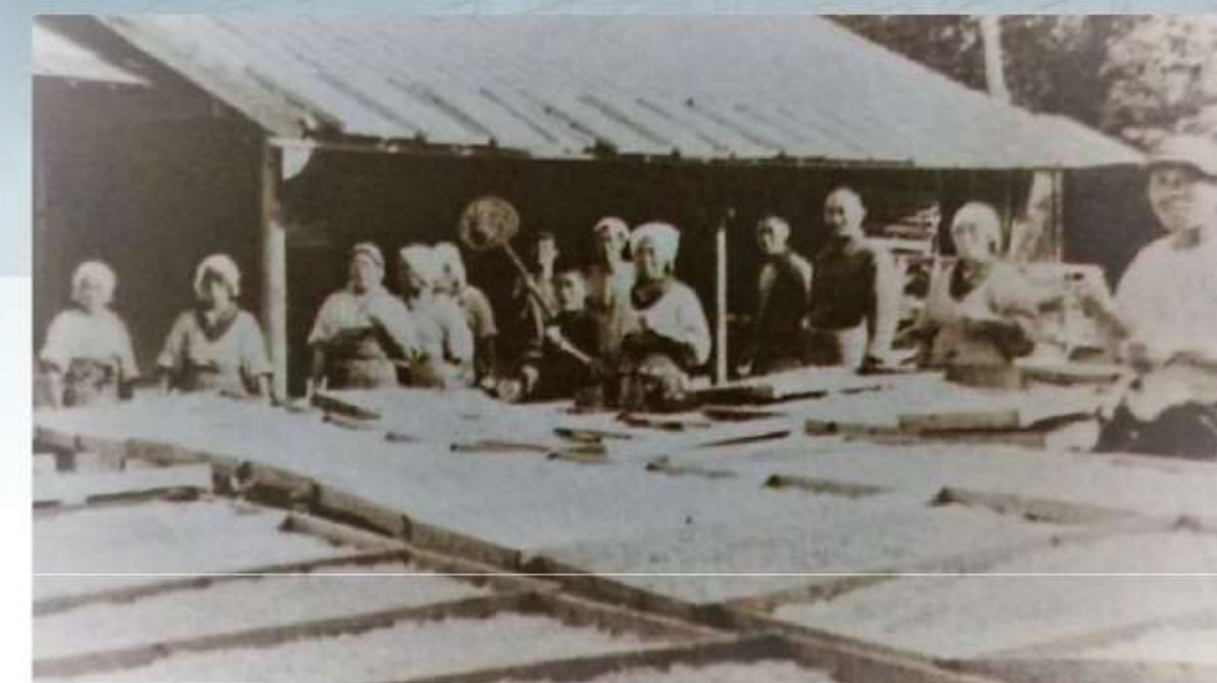
先代が築いた礎を請戸から閑上へ

『巳之助山十一ハ明治廿九年
漁業ニ従ヒ船主トナリテ傍ラ
海産物ヲ加工シ魚鬻ノ利ヲ収ム』

鈴木翁碑（石碑）より引用

明治29年福島県浪江町請戸港にて
初代巳之助が屋号を『山十一』として
創業。二代目榮次郎より『鈴栄商店』を
名乗り、当時大漁の白魚に着目。村で
唯一の煮沸釜にて『干し白魚』を製造
したのが『鈴栄』の原点となります。
東日本大震災で請戸港の工場は
全壊したものの、先代が築いた礎を
引き継ぐことを決意。

宮城県名取市閑上に『魚匠鈴栄』と
して商いを再開いたしました。



昭和18年頃 白魚天日干し 鈴栄商店にて

職人技



受け継がれてきた魚匠魂と職人技

魚は、鮮度・大きさ・色・脂の乗り・
水揚げされる条件によって魚質が
異なります。それを見分ける目利きは
『一子相伝』により代々受け継が
れてきました。

不器用ながら謹厳実直。『旨いもの
をつくる』魚匠魂と職人技が鈴栄
こだわりのちりめんと佃煮を生み
出しています。

伝統の味を守りつつ現代の食との
融合を考え、お客様の声に耳を
傾けながら新たなちりめんの食べ
方を提案してまいります。

全魚鈴栄 こだわりの逸品



ちりめん



時期によりパッケージ毎に多少サイズ・仕上がり異なる場合があります。

ちりめんを知り尽くした
魚匠がつくる手作りの佃煮。
素材を活かし旨みを引き立
たせるため大釜で丹念に
炊き上げています。『柚子唐
辛子』や『梅入り』は鈴栄が
独自に発案した他には無い
創作佃煮です。

つくだ煮



全魚鈴栄

明治二十九年創業

