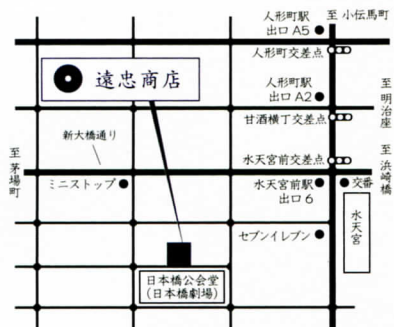




こだわり佃煮
遠忠商店
日本橋・水天宮前

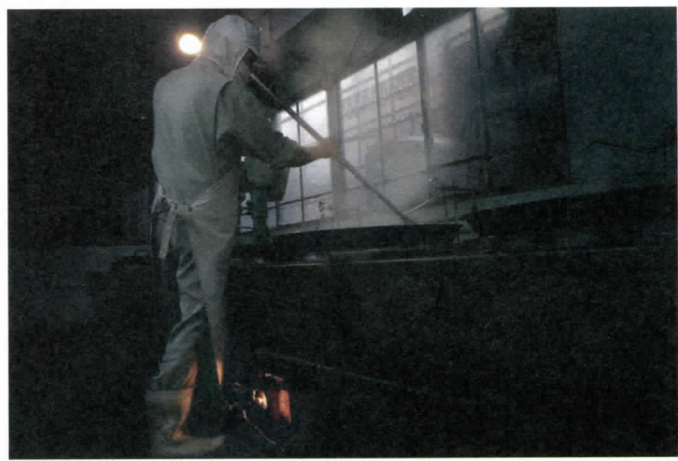
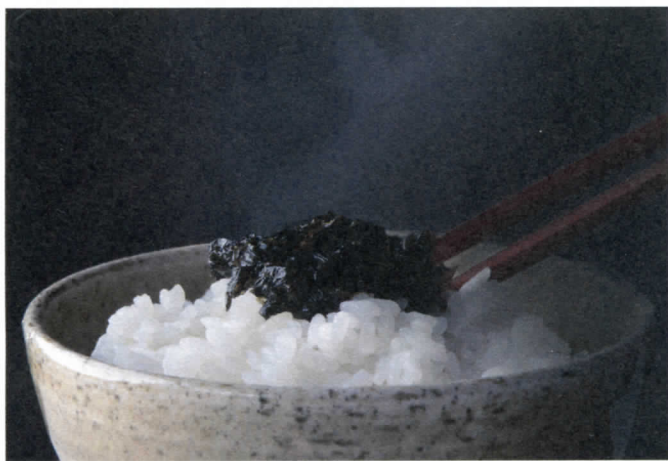


- 半蔵門線「水天宮前」6番出口より徒歩2分
 - 日比谷線「人形町」A2出口より徒歩5分
 - 都営浅草線・日比谷線「人形町」A5出口より徒歩7分
 - 東西線「茅場町」4、a出口より徒歩10分
- 電話..03、6661、6021
営業時間..11時~19時
定休日..日曜・祝日

遠忠商店 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-30-10 宮島ビル1階

電話：03-6661-6021 ファックス：03-6661-6026

ホームページ <http://enchu-food.com>



● 遠忠のこだわり

熟練の職人技が冴える直火釜炊き。
醤油の香ばしさを素材にのせて仕上げます。

伝統の直火釜炊き

日々変わる気温や湿度、素材の状態にあわせ、
微妙な火加減が欠かせない直火釜。

その加減を調整できるのは、

創業以来の変わらぬ製法を受け継いだ職人の
技術と経験がすべてです。

現在は操作が容易で生産効率の高いスチーム
蒸気釜が主流ですが、醤油の香ばしさを素材
にのせ、ふくらませることがができる直火
釜は遠忠の味の原点です。



国産素材と

選り抜かれた調味料

一番の願いは、子どもから大人まで、
誰もが安心して、おいしく召し上がっていただ
ける商品をお届けすること。

海・山・畑の恵みといった原料をはじめ、
調味料も厳選した素材を使用しています。
もちろん、化学調味料、合成添加物は使用し
ていません。

また、漁場や生産地に足を運び、作り手との
対話を常に心がけ、安全で豊かな生産物を
作る里海・里山を育む環境活動にも、積極的
に参画しています。



【江戸前佃煮詰合せ】