鮭の町・石狩。その大地と海が育んだ 天然素材を独自の技術で加工、提供いたします。



鮭 荒ほぐし 525円

程よい塩加減で焼いた鮭をざっくりと ほぐしました。しっとりした食感は鮭 の身に脂が乗っている証拠。ちょっと 贅沢なお茶漬けにいかがですか。



日高昆布 315円

襟裳岬を中心にした太平洋岸で採れる 昆布で、ダシとしてはもちろん、食べ る昆布として大変喜ばれており、これ らを使った昆布巻は食通を唸らせる逸



さけっぴ ほたてっぴ 各315円

新鮮な鮭の皮をカレー風味でからっと 揚げた逸品。リーズナブルに楽しめ、 熱烈なファンが多く売切れ御免の人気 商品。ホタテのひもをあっさり塩味で 揚げた ほたてっぴ も一緒にどうぞ。



品



ロッキーサーモン 1800円 鮭を3枚に卸しカナダ産ヒッコリーチップで燻しました。調味料は鮭の旨味を引き出すため塩・胡椒のみ。シンプ ルな味は酒との相性もバツグンです。



鮮醤油 330円~

小泉武夫東京農大名誉教授の総合プロ デュースにより誕生しました。昔なが らの杉桶仕込みで4ヶ月掛け熟成させ た魚醤油はコクと香り、さらに深みの あるまろやかな味が特徴です。



サーモンチーズロール 945円 佐藤水産のオリジナルグルメシリーズ の中でも人気の商品。スライスした紅 鮭と素材と製法にこだわったチーズの ベストマッチはそのままでも、バター 焼きでも美味。

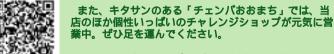


『**キタサン』**って?



福島市出身の作曲家「古関裕而」。戦前・戦中・戦後 と激動の日本を彩った古関メロディー約5000曲は現在 も多くの人に愛唱されています。そんな裕而の生家は市 内でも有数の呉服店であり、その名前が『喜多三 きた さん』。当店のある大町に店を構えていたそうです。

そして今、福島市の情報アンテナショップとして「キ タサン」がここに復活いたしました!



新商品など楽しいブログも更新中! 詳しくは

福島 きたさん

検索



福島駅前通りを東へ徒歩5分 チェンバおおまち 1階 TEL 024-529-6361







