

昭和5年創業 老舗の食品メーカー

末廣昆布では徹底した品質管理と衛生管理のもと、素材の味を活かした「美味しく、体に良いもの」を「出来たての美味しさ」でお届けすべく、日々活動しております。

食品メーカーとして時代の要求に機敏に対応すべく、社員全員、常に切磋琢磨し、創意工夫をもって取り組んでおります。

どうぞ今後とも末廣昆布の製品をご愛用いただけますよう、宜しくお願い申し上げます。

OEM・PB 商品企画のご案内

当社では長年の食品メーカーとしてのノウハウを活かしたOEM・PB(プライベートブランド)商品のご提案を行っております。自社工場ではドライ商品(各種海藻加工品)・日配商品(惣菜・レトルト品)の両方を製造しており、お客様のニーズに沿った柔軟なご提案をすることが可能です。

当社ホームページ お問い合わせ欄よりお気軽にお問い合わせください。



(朝市工場・朝市第二工場・神戸工場)

ISO 22000 認証取得

「安全・安心・おいしさ」でお役立ち 株式会社 末廣昆布



■事業内容
各種海藻等加工製品、各種惣菜製品、わかめ、ひじき、釜揚げの素の製造加工・卸・開発・流通に関わる業務全般

●本社・関西支店・神戸工場
〒550-8044 兵庫県神戸市中央区東川崎町6丁目1番3号
TEL: 078-671-0600 (代表)
FAX: 078-651-6301

●朝市工場・研究室
〒574-0063 兵庫県朝市町大久保町人本743番地43

●朝市第二工場
〒574-0063 兵庫県朝市町大久保町人本字高野352番地1

●朝市第三工場
〒574-0063 兵庫県朝市町大久保町人本字高野352番地1

●東京支店
〒194-0203 東京都町田市国師町615番地6 六つひろハイフ 地下1階
TEL: 042-791-0211
FAX: 042-791-0213



「味のすえひろ」

オンラインショップ



Instagram



Facebook



株式会社 末廣昆布

昭和五年創業

自然の恵み 昆布・惣菜
「安全・安心・おいしさ」
でお役立ち



たこ飯の素

お米に具を混ぜるだけ、簡単手軽で風味豊かな「たこめし」の素です。当社では、恒産製造によって培われた技術を活かし、釜揚げの素を製造しております。一度食べたら病みつきになるタコのコリコリした食感と、得意とする昆布の旨味を活かした一味違った「たこめしの素」を是非ご賞味くださいませ。



松前漬

国産昆布と国産スルメを使用し、素材本来の旨味を引き出しています。付属の特製たれに昆布とスルメを漬け込むだけで、本格的な松前漬が手軽に楽しめます。



ひじき

日本近海で採取されたひじきを丁寧に加工・乾燥させた国産の乾燥ひじきです。磯の香りとやさしい風味、しっかりとした食感が特徴で、煮物やサラダ、炒め物など様々な料理にお使いいただけます。



わかめ

東北・三陸海岸で採れた「わかめ」を塩蔵し乾燥させたのち、食べやすい大きさにカットしました。「三陸産わかめ」の最大の特徴は、しっかりとした弾力と歯ごたえです。肉厚で、色味が綺麗な点も大きな特徴です。



※無印イメージキャラクター
だし昆布

カットわかめの
簡単白和え
レシピ動画
(Instagram)

しおふき

お茶の間に広がる風味を彩る「しおふき(湯炊)」シリーズです。素材の旨味をじっくりと引き出し、独自の製法で仕上げました。ふりかけのように手軽に使える、ひと口で広がる奥深い味わい。白ご飯はもちろん、お茶漬けやおにぎりにもぴったりの一品です。



末廣布とさくらんぼの
ピリ辛和えレシピ動画
(Instagram)



昆布巻

あなごの八幡巻

昆布巻きは、昆布で巻くのをきき、甘辛い味付けで煮込んだ日本の伝統的な料理です。おせち料理や贈答品としても人気があります。用途やお好みに合わせて選ぶことができます。おせち料理の一品や、日常の食卓を彩るおかずとして、ぜひお試しください。



惣菜

毎日の食卓をちょっと豊かにしてくれる、こだわりの惣菜シリーズ。家庭の味を再現しながら、素材や調味料にもこだわりました。忙しい日でも、手軽に本格的な味が楽しめます。



佃煮



厳選した素材をじっくり煮詰めて、旨味をぎゅっと閉じ込めた佃煮。昔ながらの製法で丁寧に仕上げ、甘辛い味わいがご飯との相性抜群です。毎日の食卓に、手軽に本格的な味をどうぞ。

●佃煮昆布(佃煮昆布・ごま昆布・しそ昆布・山椒昆布・かつお昆布)
●きゅうり佃煮・ピリ辛きゅうり佃煮

だし昆布

自然の恵みが詰まっただし昆布。じっくりと煮出すことで、上品でまろやかな旨味が広がります。お味噌汁や煮物はもちろん、鍋物や炊き込みご飯のだし取りにも最適です。毎日の料理に、本格的な味の味をどうぞ。



粉末昆布

北海道産昆布を微粉末にしました。隠し味として、だし汁や煮込み物、鍋物、お好み焼き等、色々なお料理に簡単に使えます。



とろろ昆布

ふんわりとした口当たりと豊かな旨みが特徴の「とろろ昆布」です。北海道産の良質な昆布を使用し、職人の手で丁寧に調理しました。昆布本来の風味ととろけるような食感が楽しめる逸品。お味噌汁やおにぎり、うどんのトッピングとして幅広くお使いいただけます。



味こんぶ

北海道産の昆布に、ちりめんじゃこやしその実を加えた、風味豊かなふりかけタイプの昆布製品です。長年愛され続けているロングセラー商品で、温かいご飯やおにぎり、お茶漬け、うどんのトッピングなど、さまざまな料理にお使いいただけます。

