

ごはんに合う海苔を求めて

大正九年（1920年）に初代坂井末吉が創業してから、約100年。

時代や環境の変化の中、美味しい海苔で喜んでいただきたいという変わらぬ想いで、お客様と海苔と共に歩んでまいりました。最高の海苔をお届けするために、現地まで足を運び見極める海苔の味、香り、食感、色艶。

そこには長い年月がたった今でも、知れば知るほど、味わえば味わうほど深くなる海苔の世界が広がっていました。海苔の味わい方は様々ですが、坂井海苔店のこだわりは「ごはんに合う海苔」。

炊きたてのごはんのふわとした蒸気をまとい、ご飯と海苔がひとつになるその瞬間。

シンプルながらに最高のごちそうが出来上がります。

その味わいは寿司職人や割烹などプロのお墨付き。

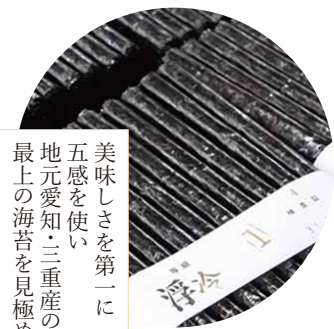
食卓を豊かに、日々のお料理を手軽に美味しく。

坂井海苔店はお店でもご家庭でも、すべての料理人たちが輝く海苔をお届けします。



坂井海苔店のこだわり

一、目利き



美味しさを第一に五感を使い、地元愛知・三重産の最高の海苔を見極めます。

二、厳選



選び抜いた原料をさらに厳選し、いつでも上質な品質のものをお届けします。

三、プロの味



今も昔もご墨原に。職人さんたちが求める最高の海苔を揃え、料理に華を添えます。

商品ラインナップ

寿司、料亭などでも愛されるプロの味をご家庭でもお楽しみいただけます。

はねだし焼のり



ご家庭用に

五紋焼のり



ご贈答用に

一番摘み焼のり



こだわりのある方に

その他にも多数商品を取り揃えており、店頭・オンラインショップにてご購入いただけます。詳しくはHPをご覧ください。



 坂井海苔店

〒450-0002 愛知県名古屋市東区中村区名駅五丁目23番20号
【問合せ】052-582-0211 【HP】sakainori.com

HP



ONLINE SHOP

