



辻喜の白みそ漬け

柳橋中央市場にある創業八十年の老舗鮮魚店、
辻喜が四代目店主の代替わりのタイミングで
生業としてきた仲買業で培ってきた
「鮮魚をみる目」を活かし、
これまで以上にお客さまに
魚の美味しさ・魅力を届けたい。
そんな思いから新たな挑戦である
商品開発を行った。

同じ漁港で揚がった同じ名前の魚でも、
時期や状態によって味は大きく変わります。
八十年しっかりと受け継いできた
「最高の一匹」を選びぬく目で
市場に入荷したばかりの魚を
すぐにさばいて切り身にし、
秘伝の白みそに三日間漬け込みました。

この白みそは、四代目店主が大阪での修行時代から
「これほどおいしいものは他にない」と
惚れ込んできた特別なもの。
口あたりが良く、
ほんのり甘くてフルーティな味わいが特長です。

パッケージの内側には、この商品に込めた
辻喜店主からのメッセージを記載した。
商品をお届けするだけではなく
辻喜が大切にしてきた、「正直さ」と「誠心誠意」の
姿勢を伝えるパッケージを制作した。



レギュラー魚種（金日鯛・真鯛・鮭・鱒・銀鱈）パッケージ



秘伝の白みそ



新鮮な鮮魚をすぐにさばいて仕込む



白みそに三日間漬け込む



丁寧に焼き上げた白みそ漬け