だしの国 駿河から厳選素材の本物を。

削り節産業が花開いた、その原点。

多彩な海の幸が育まれる駿河湾沿いの小さな漁師町・蒲原。静岡県は削り節に携わる企業も多いのですが、明治時代に広島県で製造された1台の削り節製造機が蒲原に運ばれ、そこから静岡県の削り節産業が盛んになったと言われています。（静岡県削節組合サイトより）

その"1台の削り節製造機"を最初に導入した会社が、弊社「有限会社西尾商店」です。以来百有余年、こだわり続ける「だしの素」が取り組んでおります。

卓越した技術と、こだわりの素材が融合する。

削り節の元となる原料は主に鹿児島県枕崎・山川産。

第37回 農林水産祭 天皇杯 受賞

本物のだしをご家庭で簡単に。

本格 削り節シリーズ

だし屋の一滴。シリーズ

有限会社 西尾商店
〒421-3203 静岡県静岡市清水区蒲原4-15-37
TEL／054-388-2341 Mail./dashiya@nishiosyouten.com
営業時間／9:00～18:00（土日祝休業）
http://nishiosyouten.com/

西尾商店こだわりの三本柱

安定
毎日同じだしをとっていただくために、安定した商品の提供を常に心がけています。原料には、旬の時季（がありり、それぞれの種類をそれぞれの旬の時季に1年分仕入れることで年間を通して良質な原料を確保しています。

味
旨みと香りを凝縮することができる遠赤外線焙乾法を採用しています。こだわりから得られるものは「味」です。だしは薄ついていてはいけません。半年以上かけて職人が丹精込め造りあげる本節は当店自慢の逸品です。さらに熟成を2年かさねた2年ものを削っております。

安心
商品の安心を得るために衛生的な最新工場にて製造を行っています。金属検出器を使用するのはもちろんのこと、異物の混入には最新の注意を払っております。お客様に安心をお届けすることも私達の責任と考えています。

日本一に認められました。

西尾商店のいわし削り節が国内最高峰「天皇杯」を受賞!!

天皇杯は、500点を超える農林水産大臣賞の中から更に優れた商品として決定されたものです。今年度の水産部門として、唯一、当店の「いわし削りぶし」が最高位の天皇杯を受賞いたしました。

蒲原いわし削りぶしの元祖として、地域の名産を全国に広めるために今後も努力を惜しみません。

だし屋の一滴。シリーズ

すべては黄金色のしずくに宿る

本格的なだし昆布巻や大量の削り節を使って取ります。「だし屋の一滴」は、本格的なだしを簡単に使いやすいパウダー状にしてお届けします。それぞれ料理のあるだしは、汁物や煮物だけではなく、パスタやサラダ、カレーライスなど様々な料理に一振りするだけで味が整えより美味しくいただけます。

一 基本の和風だし

割烹料理の味をご家庭で。

鹿児島県二年熟成のかつお本節と北海道産の昆布を絶妙のバランスで合わせた基本の和風だし。クセがなくすっきりと上品な風味わいです。

和風だし炊き込みご飯

二 香りの燻しだし

手火山式焙乾製法の味

伝統の技術、手火山式焙乾製法でじっくり燻しました。「だしの旨味」が凝縮され、かつお節らしさが際立つ強めの味です。

焼しだし入り和風カレーライス

三 絶妙の合わせだし

お味噌汁のおいしさが数段アップ

だしたっぷりの簡単お味噌汁

四 隠し味の昆布だし

天然昆布をそのまま粉末に。

和風ポテトサラダ

五 するめの白花削り

ふわっとしているから、食べやすい。

卵かけごはんのするめ乗せ

伝統のかつお節"手火山式焙乾法"

かつお節の独特の香りと味を造り出す重要な「燻し（いぶし）」の工程において、江戸時代以来、一番の方法である と謳われた焙乾法が「手火山式」です。

「手火山式」は約1ヶ月もの期間、職人が火の具合を確認しながらじっくりと燻される「幻のかつお節」です。職人が体を張って手間暇かけて作ったかつおは、今ではほんの数社しか作っていません。

※だし取りの後も佃煮にしても美味しくお召し上がりいただけます。

西尾商店のいわし削り節が国内最高峰「天皇杯」を受賞!!

主に太平洋沖合漁場の良質な脂を適度に含んだ真イワシ、マルソイわしを原料としています。一年の内、限られた旬の時期に原料を仕入れ、低温冷凍での保存により旨みを損なわずに削ることが出来ます。西尾商店のいわし削り節は濃厚な味と、雑味のないすっきりした旨みが特徴。蒲原町特産の「いわしの削り節」は醤油によく合う削り節です。

※だし取りの後も佃煮にしても美味しくお召し上がりいただけます。

お客様の声から生まれる『オリジナルブレンド』

豊富なラインナップ！高い技術とノウハウで進化し続けています。

ご注文の流れ

「どの店もおいしい」そんな時代だからこそ、
お客様の"期待を上回るおいしさ"を追求しなければ店の差別化はできません。

料理の中でだしは旨さつ存在ではありません。しかし、だしは料理の全てを支える基本中の基本。"縁の下の力持ち"です。
料理の本質と言っても過言ではありません。店の質、品格はだしへの考え方に通じています。

西尾商店では、既成品では到達できない、皆さまのお店独自のこだわりを"だし。で表現し、お店の繁栄をサポートいたします。

本枯節
鹿児島県産 2年熟成本枯れ節

半年以上丹精込めて「カビ付け」の工程を3～6回繰り返し行うことで余分な「水分・油分」を分解し旨味を増します。そこから更に2年間熟成させ、旨味を凝縮し上品な香りが特徴です。

鯖節
焼津産 キハダマグロ節

キハダマグロの幼魚（キメジ）を原魚とし、クセのないさっぱりとした味わいが特徴です。色をつけないと品な樹物のだし・椀種の赤伝にしたふりかけ用削り節と、高級料理店での需要が高い商品です。

荒本節
焼津産 手火山式焙乾製法

通常、2週間程度で製造される複雑式の鰹節に対して、職人が手を掛け太陽の恵みをいっぱいに一ヶ月以上かけて造られた「手火山式焙乾製法」の鰹節は燻しの芳醇な香りが強いのが特徴です。

宗田節
四国土佐産 ブランド宗目宗田節

鰹節が雑節に比べて血合いの部分が多いため、味が濃厚で色がつくのが特徴です。そば・うどんなどの濃いだしをとるには最適で、じっくり時間をかけて旨味を引き出します。

枯鯖節
国内産 ゴマ鯖

脂分の少ない良質なゴマ鯖を半年以上かけて、カビを付け余分な水分や脂分を取り除き旨味を凝縮しさらに1年以上熟成させました。甘みとコクが強くありながらも、すっきりとした上品な味が特徴です。

いりこ煮干
瀬戸内海産 いりこ

濃い香りと後に残る深みのある味が特徴で、西日本のだしの主原料のひとつです。臭みが少ないことから、関西ではうどん用のだしによく使われます。瀬戸内海産は上質とされています。

ムロ鰺節
鹿児島県産 近海もの

だしの色はごく薄いレモン色で、香りは強く味はまろやかです。鯖節よりもさっぱりした味で臭みが少ない上、冷めても臭みが出ません。特にうどんだしに用いられます。

昆布
北海道産 昆布

昆布だしは、食材を活かす力を持っています。また様々なだしと合わせる事で、それぞれの旨味を引き出し旨味の相乗効果を得られます。上品で優しい味わいが特徴です。