

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。しっとりした食感と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

襟裳岬を中心と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品でございます。



さけつぴ ほたてつぴ 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る、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『ほたてつぴ』も一緒にどうぞ。



北海道高品質海産物専門店

佐藤水産



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焼きました。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。



鮭醤油 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、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！

また、キタサンのある「チェンバおおまち」では、当店のほか個性いっぱいのチャレンジショップが元気に営業中。ぜひ足を運んでください。

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



ケータイからのアクセスはこちらからどうぞ



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

おいでよ・まちなか



福島市のアンテナショップ『キタサン』のごあんない



会計時にご提示ください。

