

小樽商工会議所
1次・2次産業振興
プロジェクト

にしん小樽漬

NISHIN
OTARUZUKE



近年小樽に戻りつつある「ニシン」を使った
小樽にゆかりの深い新しい味誕生。

明治時代、にしん漁に沸きたち、

にしんによって栄えた街、小樽。

そんな小樽の街から生まれた新しい試み

にしん小樽漬。

独特な旨味を持つにしんの味を

十分に引出した味が誕生しました。

小樽の古くて新しい、

にしんを活かした味を

ぜひご賞味ください。



「にしん小樽漬」基本ルール

にしん(北海道産)、数の子、昆布を主原料に、にしんの商品であることを強調するため、にしんの使用割合を40%以上とし、醤油味ベースとします。その他の具材・味付けについては各社独自とします。

これら基本ルールを満たし、にしん小樽漬開発事業化委員会が認定した製品には「にしん小樽漬」統一ロゴマークが貼付されます。



このマークが「にしん小樽漬」の目印です！