

『国内産の良質な天草を厳選してつくる寒天を、丹精こめてお客様へお届けします』

タイヨウ

株式会社 太洋

事業内容

粉末寒天を使用せず、国産の天草から直接おいしい寒天を作るというポリシーのもと、材料の吟味に始まり、様々な角度から研究や改良を重ね「歯ごたえ、風味、味」を追求した製品づくりを行っています。

強み・特徴

寒天は天草を圧力釜で直接煮出して製造。丹念に時間をかけた工程から生まれる寒天は、弾力、食感ともに粉末寒天でつくった寒天とは全く違うものになっております。小結びしらたきは全て手作業で結んでおり、機械による大量生産では出せない歯ごたえがあります。

主な製造品

寒天
小結びしらたき

主な取引先

(株)世田谷自然食品
麻布タカノ(株)
(株)関越物産
丸浜食品(株) ほか

その他

寒天の最大の特徴は食物繊維が豊富なことです。100%海藻からできているので、成分中のおよそ8割が食物繊維であるうえ、カロリーはほぼゼロです。
今後、健康食品として寒天を幅広く活用していただけたらと思います。

企業概要

HP <http://www.taiyoo.co.jp/>

業種 食料品製造業
電話番号 046-851-1445
FAX 046-852-9883
メール tay4@taiyoo.co.jp
住所 横須賀市公郷町1-57-7
資本金 1,000万円
従業員 30名



寒天



小結びしらたき



天日にした晒(さらし)天草



天日干しの作業の様子

