

久慈第一ホテル

Kuji Daiichi Hotel 久慈第一酒店

歡迎光臨久慈第一飯店。 敬請悠閒地度過溫馨時光。

Welcome to Kuji Daiichi Hotel. Please enjoy your stay.

> ようこそ久慈第一ホテルへ。 ごゆっくりとおくつろぎください。

> > 全久慈良品

← ↓ 久慈第一ホテル様 ウェルカムボード、周辺マップ、時刻表を作成 いたしました。





↓久慈広域観光協議会様 観光PR用のコンセプトを作成いたしました。







We are holding "Oboro Kombu" demonstration

也進行「朧昆布」的實際製作演示。

In this demonstration visitors can get an up close look at the artisanal techniques that have been used for the last 70 years. You can also buy this artisanal kombu here, so please come!

這是可近距離觀看延續了 70 年之匠人技藝的實際製 作演示。還銷售商品,請一定光臨。

Time: Every Saturday, Sunday, holiday and on the 18th of each month from 10:00 a.m. to 3:00 p.m. Location: Yamase Dofukan (Kuji Roadside Station) inside "Sanchoku Machinaka" Yamase Dofukan 1-25-1 Nakamachi, Kuji

時間/毎月週六、週日及節假日、18日10:00~15:00左右 地點/山瀬土風館(道之站久慈)內「產地直銷店」 山瀬土風館 久慈市中町 1-25-1

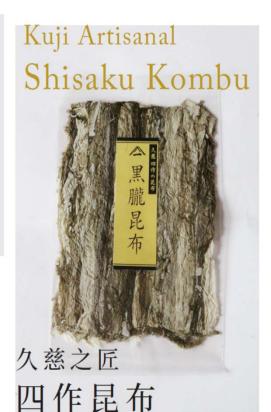


製造銷售/四作商店 久慈市川崎町 8-8

■ Inquiries 洽詢部門

Inquiries: Kuji Tourist Information Center Email: info@kuji-tourism.jp

治詢部門/久慈廣域觀光協議會 電子郵箱 info@kuji-tourism.jp (層確認) 全久慈良品





What is Oboro Kombu?

uses high quality "ma-kombu" from the Sanriku original flavor of the kombu.

什麼是朧昆布?

臟昆布是將昆布薄削而成。如今手工切削的廠商很 地施行薄削。其厚度僅為 0.01mm。在口中鬆軟融 少,在岩手縣也僅這裡的四作商店一直守護傳承著 化的口或,是只有匠人才能做到的技藝。不使用防 該技術。四作商店使用久慈、三陸產的優質真昆布。 腐劑,能夠盡情享受昆布原汁原味。

coast in Kuji. First the kombu is soaked in vinegar to soften it, then it is evenly sliced off in very thin I"Oboro Kombu" is thinly sliced kombu. Very few pieces. These slices are just 0.01 mm thick. Only places still do this hand slicing technique the skill of an artisan can create kombu like this anymore, and Shisaku Shoten is the only place in that just softly melts away in your mouth. No Iwate that continues the tradition. Shisaku Shoten preservatives are used, so you can enjoy the

將昆布浸在醋液中使其變軟,然後用手撈那樣均勻

flavors and textures

也調品味各自的口膩



Our products 關於商品



姆護昆布





Kuro Oboro Kombu 黑臘昆布

The inside surface of the kombu is. The surface of the kombu is scraped. Lavers of kombu are pressed together scraped by hand. It's distinguished by hand. This has a great springy and thinly cut by machine. Please by its soft texture. Enjoy it with rice texture. It's delicious to eat as a enjoy it in miso soup or a clear soup. snack just as it is.

手工切削昆布的內側而成。順滑的口 手工切削昆布的表面而成。可品嚐到 其昆布重量起來壓實,用载切設備切 或是其特徵。請表加在飯屬、澳汁等 有强力的口威。請作為小並直接享用。細。請添加在澳汁及除辦课等中享用。

四作商店様 PR用のパンフレットを作成いたしました。















小袖海女センター様 ウェルカムボードとPR用のパンフレットを 作成いたしました。













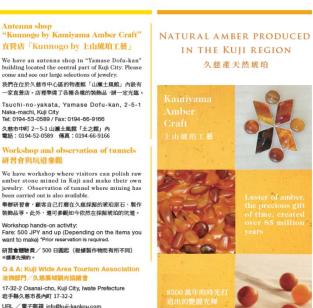
レストラン山海里様 ウェルカムボードとメニューを作成いたしました。















↑上山琥珀工芸様 PR用パンフレットを作成いたしました。

Tel / 電話 0194-53-0589 Fax / 傳真 0194-66-9166

http://www.rnac.ne.jp/~kunnoko/

ふるさと体験学習協会様 既存のホームページを英語と繁体字に 翻訳いたしました。





