

創業1862年
(文久2年)

Since 1862

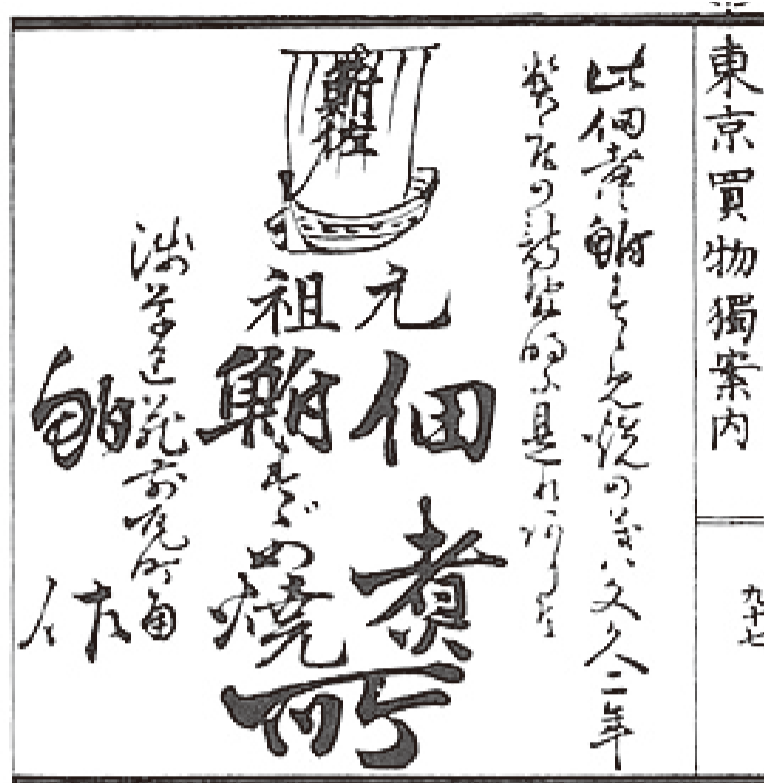
ふな さ
鮎佐

Funasa



佃煮製造販売

Manufacturing and selling of Tsukudani
(Traditional seafood cuisine)



佃煮詰め合わせ Tsukudani mixed dish

鮎佐の佃煮は、もともと佃島で作られていた雑魚の塩煮に独自の改良を加え、当時はまだ高級であった醤油を使って煮た佃煮を作り出したことから、「佃煮の元祖」とも言われております。ぜひ、江戸時代から受け継がれてきた深みのある味わいの佃煮をお楽しみください。

Funasa's Tsukudani was originally made on Tsukuda Island where they used soy sauce, which was a luxury at the time, to improve the salted seafood dishes, and is known as the ancestor of Tsukudani.

Please come and try the rich flavor from the Edo period.



五代目 大野佐吉

5th Generation Sakichi Ono

事業所PRポイント

江戸時代から、かまどにまきをくべて作る基本的な作り方は変わっていません。また店舗奥で製造したものを、店舗のみでしか販売いたしません。店に入るとまず、佃煮の香りを感じていただきたいと考えております。家訓の「家業に誠実たれ」という教えを守り、江戸の味を引き継いでおります。

The basic method of firing in a wood kiln has not changed since the Edo era.

Also, products at the back of the store can not be bought anywhere else.

Please enjoy the aroma of Tsukudani when you enter the store.

By maintaining the idea of "a sincere family business", we hope to continue this taste of Edo.

鮎佐

〒111-0053 台東区浅草橋2-1-9
営業時間:9時~17時 定休日:日祝日
☎03-3851-7710 URL: <http://www.funasa.com>

【アクセス】

- ①JR総武線浅草橋駅東口徒歩3分
- ②都営浅草線浅草橋駅A4出口徒歩1分

Funasa

〒111-0053 2-1-9, Asakusabashi, Taito City
Hours: 9:00-17:00 Holiday: Sun, National Holidays
☎03-3851-7710 URL: <http://www.funasa.com>

[access]

- ① 3mins walk from JR Sobu Line, Asakusabashi Station East Exit
- ② 1min walk from Toei Asakusa Line, Asakusabashi Station Exit A4

