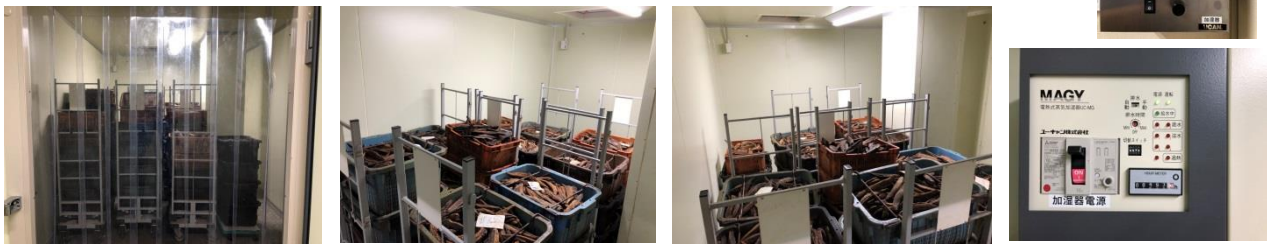


## 加湿庫（節倉庫）

削る前のかつお節を保管する場所として、湿度 80%を常時保てる設備です。これにより、かつお節に含まれる水分量を一定に保つ事が可能になりました。削り節の形も綺麗に削れています。また、取ったお出汁も<sup>だし</sup>まるやかな味わいになっております。



## 除湿庫（昆布倉庫）

除湿とエアコンを使い、湿度と温度を昆布の保存に最適な状態をキープしています。

原藻の保管→検品→計量→袋詰め→製品の保管、全てを一貫してこの昆布庫内で行うことにより、より良い状態でお客様のもとにだし昆布をお届け出来ます。

全 9 種類、常時約 1,500kg の昆布が在庫してあります。

