

# 長年愛され続ける手作りの地ソース

## 【三晃ソース】

三晃食産株式会社 代表 武田 喜勝さん



昭和 23 年に港区内に食料品問屋として創業し、現在は2種類の「地ソース」のみにこだわって、60年以上製造してまいりました。今までいろんなことがありましたが、材料へのこだわりと美味しいソースを食べていただきたいとの思いはお客様に必ず伝わると信じて頑張ってきた結果、現在は口コミで全国から発注をいただけるようになりました。



### 三晃食産 株式会社

住所：弁天4-11-19 オークタケダ1F

TEL (6571) - 0758

営業・9:00~19:00

休日：日曜日・祝日

URL : <http://www.sanko-sauce.com/>



全行程すべて手作り！時代に合わせ味の改良を重ね、お好み焼きやとんかつのほか、サラダにもおすすめです！

(各900ml 626円・1,800ml 1,058円)

商品を発送する際には、「みなトクモン」のPRも兼ねて紹介リーフレットをソースと一緒に入れ、娘を嫁に出す気持ちでお客様にお届けしています。

私自身、港区で生まれ育ち、ずっと港区の移り変わりを見てきましたが、時代は変われど義理人情を大事にする精神は忘れずに、ソースを含め、港区の魅力をたくさんの方に知っていただき、活気のあるまちになることを願います