



カマス開き 1袋500~600円
カマス開き 木箱入1000円~
ほか干物 1袋500~600円
生節 片身500~600円

1. 京都中央卸売市場に出荷している木箱入カマスの開き。きれいな仕上がりと上品な塩加減は贈答品にもよい。 2. 冬場にはさんま丸干しも。 3. 早朝四時から親子三人で作るかつお生節は、できたその日のうちに真空パック。 4. 魚を競る市場独特の雰囲気が好き」と三代目の樋口一宏さん。

紀北町紀伊長島区長島475-32
TEL・FAX/0597-47-0162
営/9:00~15:00頃(日によって)
休/土曜
カード/不可 P/3台
交/JR紀伊長島駅から車で8分
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX
[支払] 現金書留、銀行振込



04 紀北・長島
丸重樋口商店
京都の高級料亭や錦市場にもならぶ
めずらしいヤエゴの開き
かつお生節と干物の製造を営む丸重樋口商店の目玉商品は、ヤエゴの開き。
「ヤエゴは六月から秋口にかけてこの辺で獲れるカマスの子ども。それを開きにする。しっかりと乾かすもんで小さいのやったらパリパリのせんべいみたいになる。珍しいもんでか京都の中央卸売市場でも好評なんさ」と三代目。「全部市場へ出荷したるもんでな、電話くれたら取り置きしとくよ」

