



さんま丸干し(大) 1本80円
カマス開き(大) 1枚100円
ほか干物 1袋500円
生節 片身500~600円

1. 塩干しはちょうどいい塩加減でふっくら。特製みりんだれ使用のみりん干しは甘めながら食べだすと止まらない。 2. 生節はプレーンのほか柚子味やしょうが味も。 3. 活きた伊勢エビやアワビなども。 4. 「春から夏には地元で獲れる片口イワシで煮干しも作りませ。港市(長島港にて毎月第2土曜)でのバケツ売りが人気ですよ。」と上野明美さん。

紀北町紀伊長島区長島1189-86
TEL/0597-47-0101
FAX/0597-47-0950
営/7:00~17:00(TEL19:00迄)
休/不定休
カード/不可 P/10台
交/JR紀伊長島駅から車で5分
<http://www.ztv.ne.jp/web/ueyasu>

取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引、銀行振込(前払)



な商品がならぶ。
元ならではのユニーク
つお塩辛」「かつおで
しょうが」など、製造

や「はらもの薫製」「かつおの派生する「かつおのへそきも煮」
作りから派生する「かつおのへそきも煮」
で買い付けに來てたそう。ほかにも生節
海産商。最近まで東京や横浜の商船が船
商店は、江戸時代天保の頃から続く老舗
干物や生節、煮干しまで幅広く扱う上保
伊勢エビやアワビ、サザエなどの鮮魚から
創業は江戸時代、天保のころ

05 紀北・長島
上保商店