



1. 石倉さん夫妻、ふたり仲良く作業。魚はほとんどが長島産と尾鷲産。店の前で天日干しで仕上げる。 2. 人気の沖キスは丸干しとみりん干しの二種。 3. さごし(サワラ)のみりん干し。自家製みりんだれは、やや甘めの仕上がりに。 4. これも人気のムツのみりん干し。一枚一枚丁寧に袋入れ。

紀北町紀伊長島区長島 1195-46  
 TEL・FAX/0597-47-2262  
 営/8:00~18:00  
 休/無休  
 カード/不可 P/なし  
 交/JR 紀伊長島駅から車で7分  
**取り寄せ可**  
 [注文] TEL, FAX  
 [支払] 郵便振替



「人気は沖キス。九月十月の沖キスは一番脂のつとるけどな、一ヶ月頃のはちよっと脂ぬけてきて丁度よいよ。」

自分の家用のは作りよったでな。塩干しはうす塩。みりんは甘めかな。」と妻の充恵さん。「人気は沖キス。九月十月の沖キスは一番脂のつとるけどな、一ヶ月頃のはちよっと脂ぬけてきて丁度よいよ。」

元沖合底引き網漁の漁師がつくる  
 沖キスの丸干し、みりん干し

07 紀北・長島  
**まる芳**