



アジ開き・サバ開き・ウルメ開き・カマス開き 1枚 50円~100円
アジ丸干し キロ600円~800円
ニギス丸干し キロ800円
みりん干し(太刀魚・カワハギ・フグなど) 各種1袋 300円~500円

1. 長島に揚がったいろんな種類の干物が1枚から買える。どれも立派で美しく、そして安い。 2. 銀青に輝くさんまの丸干し。 3. パートさん2人と家族で家内生産。乾燥はこだわりの冷風乾燥機を使用。熱風式より時間がかかるが身の縮みが少ない。 4. 二代目の東孝一さんとお母さんのさかゑさん。

紀北町紀伊長島区長島 1195-50
TEL/0597-47-0195
FAX/0597-47-1481
営/7:00~17:00
休/土曜午後
カード/不可 P/なし
交/JR 紀伊長島駅から車で7分
<http://www.marutomishouten.com>

取り寄せ可
[注文] TEL、FAX、Email
[支払] 銀行振込、郵便振替



「長島に揚がったいろんな種類の干物が1枚から買える。どれも立派で美しく、そして安い。2. 銀青に輝くさんまの丸干し。3. パートさん2人と家族で家内生産。乾燥はこだわりの冷風乾燥機を使用。熱風式より時間がかかるが身の縮みが少ない。4. 二代目の東孝一さんとお母さんのさかゑさん。」

昨日の朝まで泳いでた魚が干物で食べられる生原料、できたて、バラ売り、量り売り
先の屋号「丸八」から数えると百二十年の歴史がある丸富商店。鮮魚仲買と干物の製造販売を営む。「鮮魚を扱つとるもんで、干物の原料はもちろん生。ほとんどが長島産、あと尾鷲。いろんな種類あるよ、どれもできたて。冷凍してないもんで焼きやすいしな。干物はできたてを食べるのが一番うまいよ。一枚から売つとるよって食べる毎に買いに来て。」

08 紀北・長島
丸富商店