



塩丸干し(うるめ・あじ・さんま)、塩開き(あじ・さんま・かます)、みりん干し(かわはぎ・かます・ふぐ・いか)など 全部1袋500円  
さんま丸干し 5本300円(変動)

1. 人気の「いかみりん」は小ぶりのスルメイカの内臓をきれいにとったあと、自家製みりんだれに漬けて干したものだ。フライパンで焼くとまるで屋台のイカ焼きのよう。肉厚でやわらか。いか大根などの煮物にも。 2. 店舗となりの空きスペースを熊野古道歩きのリゾートとして無料開放。 3. 冬場の人気はやはりさんま丸干し。 4. 大漁旗がにぎやかな店内、シャイなスタッフさんがこやかにご出迎え。

紀北町紀伊長島区長島 1791-3  
TEL/0597-47-1172  
FAX/0597-47-3849  
営/9:00~17:00  
(第二土曜は港市終了後13:00~16:00)  
休/元旦  
カード/不可 P/7台  
交/JR紀伊長島駅から車で7分  
**取り寄せ可**  
[注文] TEL. FAX  
[支払] 銀行振込(前払)



「どれも一袋五百円。去年の年末港市ではもっと安く売りましたよ。うす塩、みりんは自家製。みんなええ味って言ってくれますね。」



10 紀北・長島  
**海産まる葉(株)**

鮮魚仲買業者直営の干物店  
かわはぎみりん七枚五百円の安さ

鮮魚仲買いと干物製造を営む海産まる葉。七年前、熊野古道・石峠登り口にはど近い国道沿いに直営店をオープン。ショーケースをのぞいてびっくりするのがその安さ。「地元産中心に生の近海物を大量に仕入れるも安くできるんです。どれも一袋五百円。去年の年末港市ではもっと安く売りましたよ。うす塩、みりんは自家製。みんなええ味って言ってくれますね。」