



マンボウみりん 1袋600円
 赤カマス開き 1袋420円～
 さんま丸干し 1袋350円～
 キスだんご・魚ギョーザ 1袋
 500円、マンボウ唐揚げ・マン
 ボウホルモン 1袋800円

1. 紀北町といえばマンボウ。干物は「こわた」と呼ばれる腸を干す。焼き肉のミノのようなシコシコとした食感 2. 鮮魚コーナーにはいろんな地魚がお値打ち価格で並ぶ。 3. 地魚を使った開発商品の数々。キスだんご(プレーン)は小麦・卵なしのアレルギー対応。魚ギョーザは地元の小中学校給食にも取り入れられている。どちらも水産庁ファストフィッシュ認定。 4. いつもバフフル、魚と子どもたちへの愛情が伝わってくる服部さん夫妻。

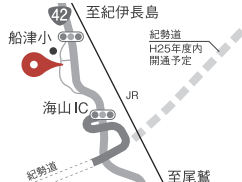
紀北町海山区船津 1079
 TEL/0597-36-1616
 FAX/0597-36-1900
 営/9:00～19:00
 休/盆・正月(各3日間)
 カード/不可 P/15台
 交/JR相賀駅から車で7分
<http://mie-yamasho.com>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX
 [支払] 代引、銀行振込(前払)



「子どもたちにもっと魚を食べてもらいたくて、添加物は一切入っていないアレルギー対応のキスだんご(プレーン)も作っとるよ。」

地魚を愛する、町のスーパー
 マンボウの干物、魚ギョーザ、キスだんご
 昭和十三年に魚屋から始まり現在はスー
 パーマーケットとして町の人から愛されて
 いるヤマシヨ。もちろん今もメインは鮮
 魚。干物は調理場でひとつひとつ手作りし
 ている。マンボウやニギスなど地魚を使用
 し独自に開発した冷凍食品もユニークだ。
 「子どもたちにもっと魚を食べてもらいたく
 て、添加物は一切入って
 いないアレルギー対応
 のキスだんご(プレー
 ン)も作っとるよ。」



11 紀北・海山 (有)ヤマシヨ