



トロメカジキみりん1袋800円、フグみりん1袋600円、赤アンコウみりん・カレイ丸干し1袋500円、トロサバみりん1袋400円、キス丸干し1袋300円、サンマ丸干し1本50円～

1. なんともいえないきれいな身色のみりん干し。もちろん着色していない天然の色。抜群のおいしさのカジキ、赤アンコウはフグよりやわらか。道の駅海山やサークルK相賀店でも販売している。2. 冷凍ショーケースには産地名が明記。3. 冬の良い風が吹く日は天日干し、ほかの季節は冷風乾燥機を使用。4. 究極の干物をめざし、日々研究を重ねる三代目奥村嘉之郎さん。

紀北町海山区引本浦 424-161
TEL・FAX/0597-32-0181
営/8:30～18:30
休/不定休(一応年中無休)
※スキーシーズンは少し休みます
カード/不可 P/3台
交/JR相賀駅から車で8分
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX
[支払] 代引、銀行振込



「度が大事やでね。」
る。干物もできたて、鮮
真空パックして冷凍す
干し上がったらすぐに
よって甘さを調整する。
れを作つて、魚の種類に
りん干しもあっさり目やな。基本の醤油だ
朝、尾鷲の魚市場で仕入れ。塩は薄め、み
在は息子さんと二人で干物を製造。「毎
やったんさ。」と語る三代目の奥村さん。現
魚市場やったんさ。昔は目の前が
「元々は鯉節屋やったんさ。昔は目の前が
どうすればよいか、日々考えています
おいしいは当たり前、もっとおいしくするには

12 紀北・海山
奥益

