



アジ開き・キス丸干し・スルメ1袋
400円、カマス開き・サバみりん・
サバ塩・サンマ丸干し1袋500
円、ぶり照り焼き1袋500円、さ
んま甘露煮1袋570円

1. 干物のほか、かつお生節やかつお節、練り製品もそろそろ。2. 駅長の川端さんとスタッフの皆さん。「昔はお昼ご飯と言えば干物。あちこちの家から干物を焼く匂いがしてきましたね。」3. 食堂では朝9時から「奥益の干物定食」(650円～)を味わえる。4. 人気の海山区矢口浦特産のあおさのり、1月下旬からは新物が出回る。道の駅海山オリジナルのぶり照り焼きとさんま甘露煮。12月～2月には地元白石湖の渡利カキ(生)も販売。

紀北町海山区相賀 1439-3
TEL/0597-32-1661
FAX/0597-32-1662
営/9:00～18:00(8月は19:00迄)
休/元旦
カード/不可 P/45台
交/JR相賀駅から車で9分
<http://michinoeki-miyama.com>
取り寄せ可
[注文] TEL, FAX
[支払] 代引、銀行振込(前払)

「干物のほか、かつお生節やかつお節、練り製品もそろそろ。購入されるお客さんもいらつしやいます。奥益さんの干物は地元でもファンが多いんですよ。」

しかつたわ」と干物を
「浜干」から。店内の食堂では奥益の干物
定食も味わえる。「定食を食べて、「おい
干物は、地元引本浦の「奥益」と尾鷲の
熊野の神社から海産物を仕入れている。
にある道の駅海山。町内を中心に尾鷲、
世界遺産熊野古道・馬越峠登り口近く
朝九時から味わえる、奥益の干物定食
世界遺産熊野古道・馬越峠登り口
13 紀北・海山
道の駅海山

