



メカジキタマリ1袋1000円  
 タチウオミリン・サバミリン・サンマ  
 タマリ・アジ開き・昭和鯛丸干し・  
 キス丸干し1袋500円  
 イカ一夜干し1袋400円～

1.加工場の屋根の上で天日干し。目の前はすぐ海。冬の日差し、浜風が気持ちいい。  
 2.塩干しもみりん干しもうす味仕上げ。みりん干しは白醤油とたまりの2種類がある。干し  
 上がったらマイナス30℃で一気に冷凍。メカジキやブリなど切り身干物のブロックが厚め  
 で豪快。 3.セイロに一枚ずつ丁寧と並べる。 4.西野さん家族とスタッフの皆さん。

[本店] 尾鷲市天満浦 44-3  
 TEL/0597-22-3219  
 FAX/0597-22-9993  
 営/9:00～17:30 休/土曜  
 カード/不可 P/なし  
 交/JR尾鷲駅から車で5分  
 [林町店] 尾鷲市林町 15-1  
 営/8:30～18:00 休/水曜  
<http://www.4.plala.or.jp/nishino-syouten>

**取り寄せ可**  
 [注文] TEL、FAX [支払] 代引



さん。  
 くださいね。」と西野  
 時は凍ったまま焼いて  
 んですね。なので焼く  
 だ水分をふくんでいる  
 くら感も違う、中にま  
 どこか懐かしい自然な甘みがでる。ふっ



14 尾鷲  
**西野商店**

天満浦の陽光と浜風のもと、凝縮する旨み  
 メカジキタマリ、タチウオミリン、昭和鯛丸干  
 元々漁師をしていた西野さん、三十年前  
 から干物作りを始めた。現在は、県内  
 スーパーへの卸と直売を行っている。魚は  
 尾鷲産・長島産中心、直売商品はすべて  
 天日干しだ。「天日は味がよくなじんで  
 どか懐かしい自然な甘みがでる。ふっ