



1. 三代目の上野利朗さん。さんまを紐の両端にくくりつけ竿に引っ掛ける昔ながらの干し方を続けている。 2. 秋～春は天日干し、夏は乾燥機を併用。冷凍後、全国へ直送。 3. うす味なのに水くさくない、身がしまりさんまの旨みがグンとでて、でもふっくらやわらか。何本でも食べれそう。 4. 「メカジキは脂のりのりでおすすめ、沖キスみりん干しはファンが多いよ。」

かじきみりん干し1袋600円、沖キスみりん干し1袋400円、あじの塩開き(大)1袋350円、たちうのみりん干し1袋500円、さんま丸干し1本40円～150円など

尾鷲市北浦町3-4
TEL/0597-22-2535
FAX/0597-22-2536
営/8:00～18:00 休/不定休
カード/不可 P/3台
交/JR尾鷲駅から徒歩12分
<http://www.maru2ueno.com>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、Email、ホームページ
[支払] 代引、銀行振込・郵便振替(前払)



「おいしいものを目指して。魚の鮮度や脂のり、塩出しの時間、気温、天気が変わってくる。日々同じ作り方でいうのではないなあ。」

昔ながらの天日吊り干し、さんまの丸干し
絶妙な塩加減で旨み倍増、身ふっくら皮パリパリ
熊野古道馬越峠へ通じる道が脇を通る、川に沿って潮の香りが漂ってくる。「もとは鮮魚の仲買いやったんさ。二代目の父から干物を始めた。」と三代目の利朗さん。「魚はほとんど尾鷲産。うす味っていうか、ちゃんと魚の旨みが出て、塩の効きもちょうど良いものを目指して」



15 尾鷲
② 上野商店