



プリうなじミリン干し 1袋 600円
 かつおくん 1袋 315円
 ぶりくん 1袋 525円
 かつお生節 100g/200円
 カラスミ 100g/4500円～
 ボラのうす干物 1袋 400円

1. 四代目の大瀬勇人さんと五代目の邦裕さん。長年煙で燻された加工場に歴史を感じる。 2. カツオ生節や薫製には、ウバメガシや桜、樫を使用。 3. プリのうなじミリン干し。身はとてもやわらか。脂ののりもよいが、後口がしつこくないざらっとした脂。みりんだけは甘過ぎず醤油辛過ぎず、万人受けするおいしさ。 4. 干物はすべて加工場の屋根の上で天日干し。

尾鷲市栄町 2-16
 TEL/0597-22-0563
 FAX/0597-22-0311
 営/10:00～18:00 休/不定休
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から徒歩7分
<http://www.oose-shoten.jp>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込(前払)



17 尾鷲
 老舗海産物加工店がつくる
 めずらしいプリのうなじミリン干し
 明治三十五年より続く、老舗海産物店。
 主にかつお生節や燻製、カラスミ、干物を
 製造販売。いちおしは『プリうなじミリン
 干し』。「頭の上の方の身でな、二匹から二
 つしか取れん。百年くらい前から作るとる
 よ。その頃は大概網でプリが今よりいっ
 ぱい獲れよったんさ。
 身は薫製に、頭の身は
 干物にしいよった。血
 合いがないもんで生臭
 みがない、骨もない
 よって食べやすいよ。」

