



アジの開き3枚 400円
 サンマ丸干し1束 150円
 カマスみりん1袋 500円
 まぐろの角煮1袋 500円
 鯖っ子1袋 500円

1.仕込みに尾鷲海洋深層水を使用。干物販売は直売のみ。 2.四代目の村瀬晃健さん。恵比寿さんのにぎやかな壁画が店内を彩る。 3.土産に大人気のまぐろの角煮。刺身でも食べられるメバチマグロを水を一切使わず醤油や三温糖で炊き上げる。まぐろの旨みと生姜の風味がたまらない。全国観光土産品連盟推奨品。 4.まぐろを切り分ける晃健さん。運がよければ、店に中落ちがならぶことも。

尾鷲市港町 11-10
 TEL/0597-25-0004
 FAX/0597-25-0014
 営/9:00~17:00
 休/水曜、日曜、祝日
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から徒歩11分
<http://aox.jp/owase-kinsei>

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



「冬場は港で天日干し
 します。」
 「尾鷲海洋深層水を使用。干物販売は直売のみ。四代目の村瀬晃健さん。恵比寿さんのにぎやかな壁画が店内を彩る。土産に大人気のまぐろの角煮。刺身でも食べられるメバチマグロを水を一切使わず醤油や三温糖で炊き上げる。まぐろの旨みと生姜の風味がたまらない。全国観光土産品連盟推奨品。まぐろを切り分ける晃健さん。運がよければ、店に中落ちがならぶことも。」



18 尾鷲
 金 尾鷲金盛丸

昭和五年創業のまぐろ仲卸店がつくる
 こだわりの干物とまぐろ角煮

創業八十年。元々は船で魚を全国に運ぶ回船問屋。現在はまぐろの仲卸しとまぐろ角煮、干物を製造販売。「干物はよく『きれい』と言われます。仕事が丁寧で細かい。少量だからこだわって作れるんですよ。」と四代目の村瀬晃健さん。「尾鷲でその日に水揚げされた魚を使います。良いものがない時は仕入れないし作らない(笑)。」