



太刀魚みりん 1袋 600円
 サンマ丸干し 1袋 500円
 鯉生節 (レギュラー) 100g 160円
 おわせ節 (たまり) 100g 195円・
 (チーズ入り) 100g 310円
 鯉のへそきも煮 1袋 350円

1. 港近くの加工場屋根の上で天日干しするスタッフの皆さん。浜風が気持ちいい。夏季・雨天時は乾燥機を使用。 2. 三代目の田岡孝一さん靖子さん夫婦。 3. 田岡商店といえば生節。何も加えずカツオだけで作るレギュラータイプはおかずに。醤油味やチーズ入りは酒の肴に。生節製造店ならではの鯉のへそきも煮や鯉塩辛も。 4. サンマ丸干しや太刀魚みりんが人気。毎月第一土曜に尾鷲魚市場で開かれるイタダキ市でも販売。

尾鷲市港町 5-9
 TEL/0597-22-1098
 FAX/0597-22-1087
 営/9:30~17:00 休/土曜
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から徒歩12分
<http://namabushi.com>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX
 [支払] 代引(初回)、郵便振替



「作業で作つとるよ。」
 とこで調合。すべて手
 な。みりんだれは自分
 んし、臭みも残らんし
 んさ。旨みも逃げてか
 手塩やと加減できる
 は骨ついとる方側は塩効きづらいやり。
 む。立て塩より手間かかるけどな。開き
 塩加減でな。魚一枚ずつ手で塩をすり込
 造している。「三代受け継がれた秘伝の
 がる夏場は生節を、冬場は干物を主に製
 百年の歴史をもつ田岡商店。かつおの揚
 ひとつひとつ手作業でつくるこだわりの干物
 三代受け継がれた秘伝の塩加減



19 尾鷲
 田岡商店