



干物各種1袋 300円～
かつお生節1袋 500円～
花かつお1袋 100円～

1. 青魚の背の青い色、腹の銀色がとてもきれいな中山商店の干物。海洋深層水を使用すると塩味がマイルドになるそう。 2. 毎月第一土曜に尾鷲魚市場で開催されるイタダキ市で大人気の花かつおと鰹生節。イタダキ市特別価格の3袋1,000円で販売。
3. 代表の中山浩司さん。 4. 流れ作業で次々と魚が加工されていく。

尾鷲市朝日町5-3
TEL/0597-22-0707
FAX/0597-22-1770
営/8:00～17:00
休/日曜、祝日
カード/不可 P/10台
交/JR尾鷲駅から徒歩12分
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX
[支払] 代引、銀行振込・郵便振替(前払)



「干物はできたてが一番おいしいですよ。」
海
洋
深
層
水
を
使
用
。
「
干
物
は
で
き
た
て
が
一
番
お
い
し
い
で
す
よ
。」



ア
ジ
丸
干
し
は
人
気
や
ね
。」
と
代
表
の
中
山
浩
司
さ
ん
。
塩
は
う
す
め
、
海
洋
深
層
水
を
使
用
。
「
干
物
は
で
き
た
て
が
一
番
お
い
し
い
で
す
よ
。」

20 尾鷲
中山商店

明治初期創業の老舗海産物加工店
地物、旬、鮮度にこだわった干物づくり

創業は明治初期。かつお節からはじまり、かつお生節、現在は干物を中心に製造。「旬の魚を獲れたその日のうちに加工する。鮮度が良いと青魚の色がきれいに出るね。六月～九月はカマスの開き。十月の