



ぶりはらすみりん 1袋 450円  
 さんま丸干し (3尾) 300円  
 プリカマ (3個) 850円  
 ガスエビ1袋 500円

1. おととのオリジナル干物「うまきってく」シリーズ。ぶりはらすみりん、さんま丸干し、かわはぎぼとみりんの3種類。「酒の肴に、ごはんのおかずどうぞ」とスタッフの近藤さん。  
 2. プリカマやガスエビなど尾鷲ならではの食材も手に入る。 3. 尾鷲や紀北町を中心に地元干物加工10社から約200種の海産物を仕入れる。地域一の干物品揃え。 4. 毎朝開かれる「朝とれお魚市」では自社定置網などから獲れたての鮮魚が運びこまれる。

尾鷲市古戸野町2-10  
 TEL/0597-23-2100  
 FAX/0597-23-2111  
 営/10:00~18:00(夏期19:00迄)  
 休/無休  
 カード/可 P/40台  
 交/JR尾鷲駅から徒歩10分  
<http://e-ototo.jp>  
**取り寄せ可**  
 [注文] TEL、FAX [支払] 代引



21 尾鷲  
**おわせお魚いちばおとと**  
 ブリ加工日本一の地元水産加工会社直営  
 ブリのスペアリブ、はらすをみりん干しに  
 年間百万尾、ブリ加工日本一を誇る尾鷲  
 物産(株)直営の地物特産品販売施設「おと  
 と」。店内には海産物を中心に二千点も  
 の地場産品がそろう。自慢の自社ブリを  
 使用した刺身商材やカマ、井、総菜は目  
 玉商品だ。ぶりはらすは、言わばブリのス  
 ペアリブ。トロ部分よ  
 りもさらに脂のりがよ  
 く、甘めに仕上げたみ  
 りん干しは、こってり  
 味がくせになる、リ  
 ピーター続出の逸品。

