



あじ丸干し1袋300円
 さんま丸干し1袋400円
 カレイ丸干し1袋400円
 まぐろみりん1袋500円
 かじきみりん1袋1000円

1. 今も現役、二代目の北村義守さん夫婦。朝一番で天日に干し、昼までに乾かなければ午後は乾燥機へ。「天日でやりたいんやけど、なるべく早く干し上がった方がおいしいもんで。」 2. 三代目北村守正さん夫婦とスタッフの皆さん。 3. みりん干しは白醤油を使用した自家製。甘めの仕上がりに。できあがった干物はすぐに冷凍。 4. 仕入れてきたばかりのメカジキをさばく守正さん。

尾鷲市南陽町9-38
 TEL/0597-22-0150
 FAX/0597-22-0572
 営/9:00~19:00(祝日15:00迄)
 休/土曜
 カード/不可 P/5台
 交/JR尾鷲駅から徒歩8分
<http://www2.ocn.ne.jp/~kitamura>
取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX, Email, ホームページ
 [支払] 代引(初回)、郵便振替



「たもの
 がよいね。」
 鷲のじゃないとかか
 ん。湾内の定置で獲れ
 るんやけどね(笑)。特
 に丸干し用のアジは尾
 鷲のじゃないとあか
 ん。湾内の定置で獲れ
 たもの
 がよいね。」



市役所近くに移転オープンした。「尾鷲の魚、その季節の魚を味わってほしい。また同じのが欲しいといわれるとその季節にしか獲れんもんで困るんやけどね(笑)。特に丸干し用のアジは尾鷲のじゃないとあかん。湾内の定置で獲れたもの
 がよいね。」

22 尾鷲
り北村魚店

市内の目抜き通りに新しく移転オープン
 家族でつくる尾鷲の旬の干物
 もともとは市内の旅館に刺身を卸す刺
 身屋さん。干物は宅急便の普及とともに
 全国発送が増え、四年前に干物店として
 市役所近くに移転オープンした。「尾鷲