



昭和鯛丸干し 1袋 500円
 メヒカリ丸干し 1袋 350円
 ニギス丸干し 1袋 350円
 ユメカサゴみりん 1袋 350円
 赤アンコウみりん 1袋 500円

1. 沖合底引き網漁で獲れた魚を多く使用する丸清さん。干物の種類が豊富。おすすめは昭和鯛(ワキヤハタ)「身がギュっとしまっとって、うまいよ」。2.3. すべて手作業で次々と加工されていく。4. 赤イカの赤ちゃん。毎月第1土曜に尾鷲魚市場で開催されるイタダキ市にも出店。「また第2~5日曜には加工場で直売デーをやっています。気軽に来てくださいね。」

尾鷲市瀬木山町3-31
 TEL/0597-22-6667
 FAX/0597-22-9525
 営/8:00~17:00(日曜9:00~13:00)
 休/第一日曜
 カード/不可 P/なし
 交/JR尾鷲駅から車で5分
<http://www.maruse-himono.com>

取り寄せ可

[注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引(初回)、郵便振替、銀行振込



原料と開くタイムイン
 グ。わざと二日・二日お
 いて熟成、旨みを出し
 たりする。丸干し、特
 にイワシらは新しい
 とあかんけどな。」



23 尾鷲

丸清北村商店

昭和鯛、ニギス、メヒカリ、ユメカサゴ…
 底もんにとだわり、老舗干物製造問屋

創業は昭和初期。鮮魚・生節製造から始
 まり、現在は主に県内や名古屋のイオン
 グループスーパーに干物を卸している。
 「直売分は基本尾鷲産。うちは底もん
 (沖合底引き網漁で獲れる魚)が多いん
 さ。」と三代目の北村豪さん。こだわりの