

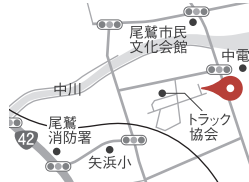


メカジキみりん 1袋 400円
 昭和鯛開き 1袋 800円
 カマス開き 1袋 800円
 サンマ開き塩・みりん 1袋 300円
 スルメイカ 1袋 400円

1. 一番人気はメカジキみりん。濃口醤油のしっかりとした味付け。「うちは昔からのお客さんの好みで、味は濃いめかな。」 2. 「アジは尾鷲湾内で獲れる、瀬付きのものが評判よいね。」 3. みりんだれは、キッコーマンと地元引本醤油を使った自家製。「うちのみりん干しはおいしいって評判なんやわ。」 4. 明慶敏子さんとスタッフの皆さん。

尾鷲市中川9-11
 TEL/0597-23-2306
 FAX/0597-22-2532 (自宅)
 営/9:00~16:00 休/土曜
 カード/不可 P/3台
 交/JR尾鷲駅から車で7分
<http://myotada.cocolog-nifty.com/myoutada>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX
 [支払] 代引、銀行振込 (前払)



「と四代目の奥さんの敏子さん。「おわせイタダキ市では通常よりさらに安く売るとるよって来てい。」

創業百余年、四代続く老舗鮮魚問屋。尾鷲や熊野、勝浦などの漁港で買い付けた鮮魚を築地や名古屋、大阪の市場へ卸している。「鮮魚を扱っているので、干物も原料の鮮度に自信がある。安い新鮮なものを買えるもので、干物の値段も良心的よ。」と四代目の奥さんの敏子さん。「おわせイタダキ市では通常よりさらに安く売るとるよって来てい。」

24 尾鷲
明只水産(株)

老舗鮮魚問屋自慢の鮮度と安さ
 昔ながらの濃口醤油みりん干し