



1. 三代目の奥さんの美恵子さんとスタッフの浦島恵子さん。目の前には九鬼の静かな入り江が広がる。午前中は天日で干し水気をひかせ、午後は乾燥機へ。2. 熟練の地元のお母さんたちが手開きで加工。3. 昔は7軒あった九鬼の干物屋さん。現在は浜千さん1軒が残る。4. 三代目浜口千次郎さん。

ぶり桜干し1袋 450円
 いか桜干し1袋 550円
 かます開き特大1枚 300円
 あじ開き3枚 200円~300円

尾鷲市九鬼町242
 TEL/0597-29-2045
 FAX/0597-29-2145
 営/9:00~17:00
 休/火曜
 カード/不可 P/2台
 交/JR九鬼駅から徒歩13分
<http://hamasen.jp>

取り寄せ可
 [注文] TEL, FAX, Email, ホームページ
 [支払] 代引(基本)、郵便振替・銀行振込(前払)



「冬はさんま丸干しが人気ですね。地元ではサイロと呼ぶんですよ。」
 三代目の浜口千次郎さん。「冬はさんま丸干しが人気ですね。地元ではサイロと呼ぶんですよ。」



26 尾鷲・九鬼
浜千商店

目の前は海、天日と浜風がおいしく仕上げるブリ大敷のまち、九鬼に一軒残る干物店

明治二十年創業の老舗干物店。直売のほか、郵便局の頒布会や阪急デパートのギフト商品に取り上げられている。九鬼といえばブリ大敷網漁が有名。「ブリもみりんだれに漬けて干物にしますよ。カマスやスルメイカも地元大敷で獲れたものを使っています。」と三代目の