



干物各種1袋525円(あじ丸干し、するめ一夜干し、かます開き、さんま開き、ふぐみりん干しなど)
さんま丸干し4本350円
さんま寿司1パック530円

1. 約10種類の熊野の干物がならぶ。 2. 元気いっぱい笑顔で出迎えるスタッフの庄司さんと杉本さん。 3. 冬(12月~2月頃)には、さんま吊り干しが出現。やわらか仕上げで食べやすい。 4. 木の内装が心地よい食堂では、きのくに特製のさんま寿司がゆっくりと味わえる。味噌汁付きで525円。持ち帰り用もあり。

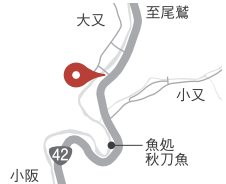
熊野市飛鳥町大又 109-2
TEL/0597-84-1192
FAX/0597-84-1193
営/7:30~19:00 休/無休
カード/可 P/50台
交/JR大泊駅から車で18分
<http://www.kinokuni-dc.com>

取り寄せ可

[注文] TEL, FAX
[支払] 代引(基本)、銀行振込



「観光客の方はもちろん、地元の方も手土産に買っていくので味が落ちないのがいいですね。」



27 熊野・飛鳥
道の駅 熊野きのくに

旅の記念に、手土産に、熊野の特産
さんま丸干し、さんま寿司、ひのき木工品

地元のひのき材を使用した木工品が数多くならぶ道の駅熊野きのくに。近くの農家さんが育てた野菜やみかん、たかな漬、さんま寿司など、熊野の特産がそろう。干物は市内遊木町のハマケン水産のもの。「観光客の方はもちろん、地元の方も手土産に買っていくので味が落ちないのがいいですね。」