



1. おだやかな二木島の入り江。さんま丸干しはバラ売り、袋入り、箱入りで販売。 2. 麦みそ干物。大敷汁などにも使用される甫母の地味噌は魚との相性抜群。 3. 熟練のお母さんたちが加工を手伝う。 4. 西川武志さんと美紀さん夫婦。

さんま丸干し(大) 1本 80円、(中) 1本 70円、(小) 1本 60円
 麦みそ干物(さば) 1袋 420円
 真鯛麦みそ干物 1袋 750円
 ほか干物各種 1袋 420円(沖キス丸干し、真さばみりん干し、真あじ塩干しなど)

熊野市二木島町 530-3
 TEL/0597-87-0880
 FAX/0597-87-0881
 営/10:00~17:00
 休/土曜、日曜
 カード/不可 P/5台
 交/JR二木島駅から徒歩2分
<http://hajimaru.jp>
取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX、Email、ホームページ
 [支払] 代引、郵便振替・銀行振込(前払)



は、自慢のオリジナル。
 に漬けた麦みそ干物
 一番の売れ筋。地味噌
 使ったさんま丸干しは
 港で揚がるサンマを
 昨年から、うす塩でやわ
 らかく誰もが食べやすい仕上がり。遊木
 オープン。若い二人がつくる干物は、地元
 を始めた西川武志さん、美紀さん夫婦。
 二〇〇八年に隣の甫母にて干物づくり
 地味噌を使った麦みそ干物、さんま丸干し
 若いふたりがつくる、新熊野の干物

28 熊野・二木島
はじ丸水産