



さんま丸干し/大1本 80円(時価)
アオリイカ一夜干し/1枚 600円
天然真鯛開き/1枚 600円
さんま寿司のネタ/5枚入 750円
さんま姿寿司(真空パック)/5本入 3000円

1. 国道沿いの高台にある干場。冷たい谷風と海からの潮風がよい塩梅に吹く。「これで800本、今から全部出荷するよ。年末はもっと多いよ。」と濱田さんの右腕の大川さん。
2. アオリイカ、天然真鯛、ぎびなごなど、遊木ならではの干物も。 3. 柚子の香りがさわやかな「さんま寿司のネタ」は地元スーパーにも卸す人気商品。姿寿司の真空パックもある。 4. さんま丸干しを1本1本チェックしながら箱詰めする濱田健光さん。

熊野市遊木町101-2
TEL/0597-87-0238
FAX/0597-87-0768
営/8:00~18:00
休/無休
カード/不可 P/10台
交/JR新鹿駅から車で10分
<http://www.zb.ztv.ne.jp/sanma>
取り寄せ可
[注文] TEL、FAX
[支払] 代引(基本)、郵便振替



「うちの責任やでな。」
て各家庭に着くまでが
こともあるよ。発送し
なってる。「割捨てる
が黄色くなつて悪く
りに時間がかかるよ腹
の目は厳しい。「天気が悪くて干し上が



元はトラックの運転手だった濱田健光さん。遊木のさんま丸干しを特産にしたいと三十年ほど前から干物づくりを開始。今では楯ヶ崎遊覧船や民宿も営んでいる。さんま丸干しの由来を見る濱田さんの目は厳しい。「天気が悪くて干し上がりに時間がかかるよ腹の目は厳しい。」

29 熊野・遊木
(有)ハマケン水産
遊木産サンマ+天然水+谷風潮風+天日干し
これが遊木町特産のさんま丸干し