



さんま丸干し / (中) 1本 70円
 あじ味干し / 1枚 80円
 あじひらき / 1枚 100円
 ふぐ味干し / 1袋 1200円
 するめいか一夜干し / 1枚 450円

1.「お日様の方に腹をむけるんですよ。よく乾くようにね。」と三代目の竹内誠一さん。工場の屋上からは新鹿の白浜が見渡せる。「朝、干しに上ってくると気持ちいいですよ。」
 2. 包装スタッフの皆さん。 3. 主に遊木や尾鷲の魚市場から魚を仕入れ、さんま丸干し以外の干物は冷風乾燥機を使用。 4. 次から次へと手作業で加工されていく。

熊野市新鹿町 630
 TEL/0597-86-0001
 FAX/0597-86-0001
 営 / 8:00~17:00 休 / 正月
 カード / 不可 P / なし
 交 / JR 新鹿駅から徒歩 6 分
<http://www.uosaku.jp>
取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込



「鮮度が大事。遊木のサンマ船は漁法にこだわりの恵みと漁師さんに感謝ですね。」

「熊野と揉み塩製法なので、臭みも消す効果があると思いますね。」
 新鹿の白浜が目の前に広がる魚作商店は大正九年創業の老舗干物店。「尾鷲海洋深層水を釜で焚いて、塩分濃度を高め、深層水を干物に使っています。臭みを消す効果があると思いますね。」

さんま丸干しは一日干しが一番うまい頭だけとって、そのまま骨ごとかじる

30 熊野・新鹿
(有) 魚作商店