



さんま丸干し / 4~5枚 630円
 カマスひらき / 3枚 735円
 アジひらき / 2枚 630円
 ぶぐみりん干し / 1袋 1050円

1. 国道42号線沿いにある浜街道店スタッフの吉村戴子さん。大きな窓からは光があふれ、木がふんだんにあしらわれた店内は上品でモダンな空間。2.4. 天然鯛、ケンサキイカ、カマス、アジ・・・山から湧き出る天然水で丁寧に洗われた魚は仕上がりがとても美しい。3. 自慢のさんま丸干し。京都や東京の高級料理店にも納めているそう。

[浜街道店] 熊野市有馬町羽市木124-17
 TEL・FAX/0597-85-3804
 営/8:30~18:00 休/不定休
 カード/可 P/5台
 交/JR熊野市駅から徒歩12分
 [本工場] 熊野市遊木町123-2
 TEL/0597-87-0678
 FAX/0597-87-0671
<http://www.hamamine.jp>
取り寄せ可
 [注文] TEL、FAX、ホームページ
 [支払] 代引、銀行振込、郵便振替

遊木のさんま丸干しを日本中に送り届けたい朝闇獲りだから味わえる腹のほろ苦さと香り
 三百年の伝統を誇るサンマ刺し網漁の地、遊木町にて昭和二十一年に創業。現在は二代目の浜口克茂さんが伝統の味を受け継ぎ、毎週のように全国のデパート催事に出品している。エサを食べる夜明け前に獲った朝闇サンマを天然海塩で手もみ。木桶で一晩熟成させ、二日間天日で干す。ぎゅっとしまった身と旨み、独特の腹のほろ苦さと香り。これぞ遊木のさんま丸干し。



31 熊野・有馬
浜峰のひもの 浜街道店