

人気シーズン商品：大平水産から

< でべらかレイの干物 約 150g >



ちょっと炙って酒の肴に。瀬戸内のでべら・でべら・・・なんかへんな名前ですよ～。正式にはガンゾウビラメ。

冬の風物詩、寒く乾燥した冬の寒風と天日で干しあげたものです。9月10月頃から獲り始め翌年3月位までの漁獲期です。



食べ方はちょっとコツがあります。まず新聞等にはさんで、すりこぎ等で叩いて柔らかくします。それをさっと水に晒してからトースター等で軽く炙ります。醤油などつけながら食べるとお酒がどんどん進みます。

< 瀬戸の 干し海老 200g >



美味しいポイントは瀬戸内で水揚げされたばかりの小エビをすぐにイワシを煮た後の釜でボイルしてしまう事。ほのかなイリコ

ダシが絶妙のアクセントになっています。イワシの網元だからこそできる贅沢な技です。よく乾燥してありますのでカルシウム補給したい時は殻ごとポリポリ、殻が気になる方は剥いて身の部分だけお食べください。甘味がじわりと滲んできます

< 網元流 ちりめんの佃煮 > もよろしくね！



もうゴハンがとまらない・・・!!ちりめんじゃこをはじめ、きざみ昆布、アミえび、かつおぶし、ゴマなど豊富な具材に当店に伝

わる秘伝のタレを絡めた大人気商品。なによりも特筆すべきはゴハンとの相性。おかずが何もなくてもコレだけで食べれちゃうんですよ～なんて話をよく聞きます。網元だからだせる良質な具の数々。季節の材料に応じて具も少しづつ変化。それを秘伝のタレがうまくとめ上げるのでいつも美味しい