

-瀬戸の恵みを網元から-



仁尾の網元太平

さんは瀬戸内で最も穏やかで美しい燧灘でパッチ網というカタクチイワシを獲る漁をしている網元。網船2隻運搬船2隻の合計4隻の自社船で操業。

瀬戸の干し海老

美味しいポイントは水揚げされたばかりの小エビをイワシを煮た後の釜ですぐに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。



網元だからできる贅沢な技。甘味がじわりと滲んで。

瀬戸の ちりめん(上乾)

噛むほどにじわじわ滲む旨みが！網元直送だから安心して小さなお子様にもオススメ。穏やかな瀬戸内海は小魚の宝庫。特に伊吹島周辺は名だたる産地。



塩さば 2枚入脂のノリは抜群！喜んでいただいています。仁尾の網元：大平さんが自信を持ってオススメする逸品。この美味しさをぜひ。

つくだに(ちりめん)

網元流ちりめんの佃煮。きざみ昆布、アミえび、かつおぶし、ゴマなど豊富な具材に網元に伝わる秘伝のタレを絡めた大人気商品。



瀬戸の いりこ



「鰯」は非常に鮮度の落ちやすい魚。燧灘の本船から水揚げてすぐに運搬船で加工場に。直ちにボイル、乾燥。数分遅れただけで

鮮度が落ち、腹が裂けたり、赤茶っぽくなってしまふ。