

07 素干し・塩干品



まだ冷蔵技術が開発されていない頃、獲れた魚を保存する手段のひとつとして、干物を作る技術が開発されました。潮の香る漁村では、たくさんの魚を干した風景をみることができます。水揚げされた魚介類を新鮮な状態で干していき、旨味が凝縮した干物はとても美味しく、お土産としても喜ばれます。

特に、若狭地方で珍重されている「若狭がれい」は、干物にすると美味この上ありません。透き通るような身肉は風味バツグンです。また甘みもいようがなく美味です。毎年宮中に献上されています。

01 若狭ぐじ 一汐干



若狭ブランドのアマダイを一汐し一夜干しました。アマダイの甘さと塩加減により旨味を出しています。

参考金額：800円/尾 (税込)
 内容量：200～300g/尾
 消費期限：5日間(要冷蔵)
 取扱期間：通年

JF女性部 島ジャコ倶楽部

浜の漁師の母ちゃんたちが頑張っているグループです。

〒919-2101 大飯郡おおい町大島28-6
 TEL.0770-77-0441 FAX.0770-77-1015

02 若狭ぐじの一夜干



地元で水揚げされたアマダイを開いて一汐し、一夜干にしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：500～3,000円 (税込)
 内容量：1尾
 消費期限：4日間
 取扱期間：通年

加福鮮魚

地もの、旬もの、新鮮さにこだわり、本物の若狭の味を喜んでいただけます。

〒917-0084 小浜市泉町7
 TEL.0770-52-1203 FAX.0770-52-1203

03 若狭ぐじー汐



新鮮な若狭ぐじを一汐して一夜干にしています。焼き物やお吸い物、酒蒸し等の料理でおしくいただけます。

参考金額：1,300円(税込)
内容量：300g
消味期限：3日間
取扱期間：通年

岩本商店

焼きサバ、若狭ぐじ、へしこ、若狭かれい、各種干物、そして、若狭の新鮮な魚をお届けします。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-52-2320 FAX.0770-53-1701

04 若狭ぐじー汐一夜干



鮮度の良い若狭ぐじを減塩にて軽く干してあります。焼き物・汁物・唐揚げ等でもおいしく頂けます。

参考金額：6,000円(税込)(送料込)
内容量：約500g×1尾
消味期限：冷蔵4日
取扱期間：通年

福井県漁業協同組合連合会

県内で水揚げされる旬のさかなをメインに加工品も販売。ネット通販・ギフト、学校給食へ地産産食材も提供。

〒910-8691 福井市大手2丁目8-10
TEL.0776-24-1203 FAX.0776-27-5432
E-mail jf-fukui@araumi.jp
ホームページ [http:// araumi.jp](http://araumi.jp)

05 若狭かれい



若狭湾でとれた若狭かれいは、その淡白な味は昔から若狭を代表する特産品で、その風味は全国に知られ好評を博しています。

参考金額：400~1,000円(税込)
内容量：1尾(20cm以上)
消味期限：4日間
取扱期間：9~1月

小川商店

地元の魚にこだわって取り扱っています。いろいろな注文に応じて調理などをして発送しています。

〒917-0071 小浜市一番町4-13
TEL.0770-52-1044 FAX.0770-52-1054

06 若狭かれい



若狭湾で獲れるヤナギムシガレイを下処理し、塩で締めた後、旨みの増す天日干しにする。毎年、皇室に献上される名品。

参考金額：要相談
内容量：
消味期限：
取扱期間：9~5月

有限会社 榎屋商店

明治初期より創業の老舗です。小浜港で水揚げされる魚介類を加工して全国へ販売しています。味にはこだわっています。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-9
TEL.0770-53-2334 FAX.0770-53-2332
E-mail info@k3masuya.co.jp
ホームページ <http://www.k3masuya.co.jp/>

07 若狭カレイ



若狭カレイは肉質がよく、淡白な味はカレイの王者として珍重されています。

参考金額：3,000円(税込)
内容量：約300g 5枚入
消味期限：製造日より4日
取扱期間：10~5月

まるほ商店

当店は創業33年になります。若狭地方の昔ながらの製法で「焼さば」「鱈へしこ」「各種干物」などの商品を製造しています。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-53-3345 FAX.0770-53-3231

08 若狭かれい(一夜干し)



当社では、昔ながらの製法である、「振り塩」と「天日干し」で製造しています。仕入れから製品になるまで塩加減、干し具合に気を配り、丁寧に作ります。

参考金額：800~1,200円(税込)
内容量：1尾
消味期限：5日間
取扱期間：10~2月

田中平助商店

郷土食や保存食、近年できたものまで様々あります。ぜひ一度、若狭の名産品をお試し下さい。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-3
TEL.0770-52-2356 FAX.0770-52-2357
ホームページ <http://www.t-heisuke.com/>

09 若狭かれい塩干



「若狭かれい」は笹の葉に似ていることから、「笹かれい」とも呼ばれています。その味わいはかれいの王者として珍重されています。

参考金額：1,000～2,000円(税込)
 内容量：6～10枚(1串)
 消味期限：4日間
 取扱期間：10～12月、4～5月

よしき商店

地元でとれた新鮮な魚のみを加工しています。四季折々の若狭の魚の味をお楽しみ下さい。

〒917-0007 小浜市下竹原2-44-3
 TEL.0770-52-0154 FAX.0770-52-0154

10 若狭かれい一夜干



若狭かれいを一夜干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：200～2,000円(税込)
 内容量：1尾
 消味期限：4日間
 取扱期間：10～5月

加福鮮魚

地もの、旬もの、新鮮さにこだわり、本物の若狭の味を喜んでいただきます。

〒917-0084 小浜市泉町7
 TEL.0770-52-1203 FAX.0770-52-1203

11 若狭かれいの干物



巧みの塩加減と、天日干しにこだわっています。

参考金額：200～2,500円(税込)
 内容量：1枚
 消味期限：5日間
 取扱期間：10～5月

野村鮮魚店

とにかく、シンセン! しんせん! 新鮮!

〒917-0084 小浜市広峰16
 TEL.0770-52-0441 FAX.0770-52-1680

12 赤がれい一夜干し



福井県越前漁港で水揚げされた赤がれいを塩のみで一晩干しに仕上げました。

参考金額：2,600円(税込)
 内容量：7尾 760g
 消味期限：冷凍90日、冷蔵6日
 取扱期間：通年

株式会社 親崎水産

越前漁港で水揚げされた魚介類の水産加工を行っております。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟7-45
 TEL.0778-37-1530 FAX.0778-37-1531
 E-mail o.hiro@oyazaki.jp
 ホームページ <http://www.oyazaki.jp/>

13 アカガレイ一夜干し



アカガレイを一夜干しにしました。

参考金額：400円(税込)(相場による)
 内容量：6匹程度
 消味期限：3日
 取扱期間：3～11月

民宿の山口

民宿の山口ではお安くお泊りできます。待ってま～す。

〒916-0313 丹生郡越前町新保20-17-9
 TEL.0778-37-1600 FAX.0778-37-1600

14 赤かれい 干物



身が厚く、脂がのっけていて、唐揚げにしても天ぷらにしてもおいしいアカガレイを干物にしています。

参考金額：300円(税込)
 内容量：1パック2尾入り300g
 消味期限：3日(冷蔵)
 取扱期間：9～5月末

越前漁師まち 味クラブ

越前町の漁業者の家族で活動しています。底曳網を中心に、越前町に水揚げされた、獲れたての魚をすぐに加工しています。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟8-7
 TEL.0778-37-0333 FAX.0778-37-0333

15 あまごの一夜干し



鮮度の良いあまごを背開きにしうす塩に仕上げてあります。あっさりとした甘味のある一夜干しをどうぞ。骨ごと食べられます。

参考金額：2,600円(税込)
内容量：10尾入り
消味期限：2週間
取扱期間：通年

あまごの宿

当宿自慢の新鮮なあまご料理。数々の料理法や、山菜との組み合わせでいろいろなメニューをお楽しみいただけます。

〒911-0017 勝山市野向町横倉56-54
TEL.0779-88-5398 FAX.0779-87-1400
E-mail info@amago.jp
ホームページ <http://amago.jp>

16 石がれいの干物



石がれい(=地方名、和名:ムシガレイ)の干物は、身が締まっていておいしくお召し上がりいただけます。

参考金額：100gあたり150円(税込)
内容量：100g~500g
消味期限：5~10日(冷蔵)
取扱期間：12~4月

海

自船「海丸」で刺し網、一本釣りをしています。獲れたての新鮮な魚を加工・販売しています。

〒910-3553 福井市蒲生町15-4-1
TEL.0776-89-2221 FAX.0776-89-2275

17 一夜干しいか



薄い塩味をつけることで、いか本来の美味しさを引き出しています。揚物、焼物、炒め物に最高です。

参考金額：450円(税込)
内容量：360g
消味期限：180日間(-18℃以下)
取扱期間：通年

吉川水産株式会社

弊社は「いか」を中心とした水産加工会社です。塩だけで、するめいかを最高の食材に仕上げます。

〒916-0221 丹生郡越前町三崎79-7-1
TEL.0778-36-2023 FAX.0778-36-2024

18 越前海の幸(一夜干し)



越前漁港で水揚げされる代表的な赤がれい・はたはた、するめいかを塩のみで一夜干しに仕上げました。

参考金額：2,800円(税込)
内容量：13尾 840g
消味期限：冷凍90日、冷蔵6日
取扱期間：通年

株式会社 親崎水産

福井県越前漁港で水揚げされた魚介類の水産加工を行っております。

〒916-0316 丹生郡越前町大樟7-45
TEL.0778-37-1530 FAX.0778-37-1531
E-mail o.hiro@oyazaki.jp
ホームページ <http://www.oyazaki.jp/>

19 越前がれい一夜干し



水深200~250mで育った越前がれいを一夜干しにしました。肉厚で上品な越前がれいをお召し上がり下さい。

参考金額：3,300円(税込)
内容量：120g×7枚
消味期限：冷凍30日、解凍後3日
取扱期間：通年

株式会社 山下水産

3代続いた熟練の技、経験と知識でより良い品質、うまさを追求し、自信をもって毎日商品を送り出しております。

〒916-0315 丹生郡越前町小樟43-8
TEL.0778-37-0058 FAX.0778-37-2158
E-mail f-yamasui@zg.ttn.ne.jp
ホームページ <http://www.rakuten.co.jp/eltuchen/index.html>

20 越前がれい素干し



従来の1匹ではなく、三枚におろし、骨部を取り除き、薄塩して一夜干し、淡白な味が逸品です。

参考金額：1,050円(税込)
内容量：約200g、3匹(6片)
消味期限：1ヶ月
取扱期間：10~4月末日

有限会社 ブルーマリン

越前町内で水揚げされる越前がれいに、越前がれいを主に取扱い、より鮮度の高い商品を旬の期間内に提供しております。10月から翌4月末日までの営業となります。

〒916-0313 丹生郡越前町新保12-60
TEL.0778-37-1611 FAX.0778-37-0024
E-mail bluemarine@piano.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www7.ocn.ne.jp/~etizen/>