

21 越前がれいの一夜干し



かれいの中でも身が厚くおいしい越前がれいを一夜干しにしました。旨みの詰まった干しがれいをお楽しみください。

参考金額：1,050円(税込)
内容量：6枚入り(700g)
消費期限：2日(要冷蔵)
取扱期間：1~5月、9~12月

海の幸 食処 えちぜん

越前町漁協の組合員のお食事処兼魚介類販売のお店です。一同おいしい水産物を低価格で提供できるよう、取り組んでいます。

〒916-0315 丹生郡越前町小樟3-81
TEL.0778-37-1020 FAX.0778-37-0006

22 エテガレイの塩干



底曳網漁でとれたエテガレイ(=地方名、和名:ソウハチ)にたて塩し、干し上げました。そのまま焼いてお召し上がりください。

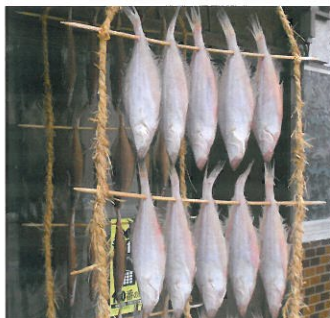
参考金額：1,000円前後(税込)
内容量：約25cm、3尾
消費期限：3日間
取扱期間：1~3月

柴重商店

鯖街道の起点である泉町商店街の中にある明治時代から続く老舗です。小浜の新鮮な魚と干物を中心に販売しています。

〒917-0084 小浜市広峰31
TEL.0770-52-0153 FAX.0770-52-5619

23 エテガレイの塩干し



地元でとれた新鮮なエテガレイ(=地方名、和名:ソウハチ)を天日干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：600円(税込)
内容量：3枚
消費期限：冷凍1ヶ月、解凍後7日間
取扱期間：通年

藤原鮮魚店

新鮮な地魚を取り扱っています。ご要望により、鮮魚は調理して地方発送をしています。

〒917-0096 小浜市雲浜1丁目7-8
TEL.0770-52-0518

24 エテガレイの干物 大



新鮮な地魚を加工しています。できれば予約ください。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,200~1,400円(税込)
内容量：3~4枚(1串)
消費期限：3日間
取扱期間：1~3月

司村商店

地元でとれた新鮮な魚を販売し、若狭かれい、あじ、小鯛等を干物にして販売しています。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-52-0644 FAX.0770-52-3444

25 旬の干物(塩干、みりん干)



地物、日本海産の鯛、鰯、鰯など、その時々旬の魚を使用。天日干しし、半生に仕上げ、特に、大きな地鯛の塩干は最高です(時価)。

参考金額：一皿600円(税込)
内容量：2~6尾(魚種、大きさに
よって変わります)
消費期限：冷凍保存で1ヶ月
取扱期間：3月~11月

水産

手造りにこだわり、獲れた新鮮な魚介類を自分の目で確かめ、味わい、魚の美味な時、天候の良い日を見て加工に取り組んでいます。

〒919-1126 三方郡美浜町日向41-17
TEL.0770-32-2684 FAX.0770-32-2684

26 すきみたら



長持ちできる商品です。

参考金額：大きさにより値段が異なります。
内容量：
消費期限：3ヶ月
取扱期間：通年

越前町 水産梅浦工場

〒916-0311 丹生郡越前町梅浦58-12
TEL.0778-37-0232 FAX.0778-37-2247

27 ソフトニシン



噛むほどに旨味がジューッと広がるソフトニシン。ミネラルたっぷりの自然塩を使い、冷風乾燥で一夜干しに仕上げました。

参考金額：1,575円(税込)
内容量：1kg
消味期限：冷蔵4日
取扱期間：通年

数馬商店株式会社

越前海岸に位置し、海を間近に見て製造しています。鮮度抜群の原料を使用し一品一品丁寧に干物を仕上げています。

〒910-3402 福井市鮎川町93-41-2
TEL.0776-88-2010 FAX.0776-88-2565
E-mail kazuma-s@mx4.fctv.ne.jp
ホームページ <http://www4.fctv.ne.jp/~kazuma-s/>

28 天日干しかれの干物



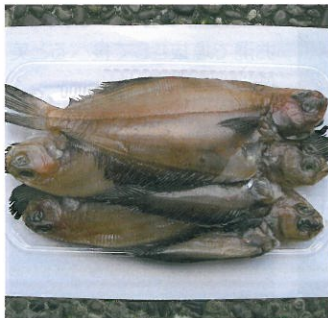
参考金額：1枚200~1,000円(税込)
内容量：1串3~6枚
消味期限：23日~7日真空包装は冷蔵可
取扱期間：夏季、休漁期を除く

伊野魚問屋

仕事は早くきれいにを信条とし、誠意ある対応と吟味した品を取り扱う。

〒913-0055 坂井市三国町つつじヶ丘3-6
TEL.0776-82-0346 FAX.0776-82-3791
E-mail copo-ino@mx2.fctv.ne.jp

29 なめたがれの干物



水揚げされたばかりのなめたがれい(=地方名、和名:ヒレグロ)を一夜干しにしました。

参考金額：580円(税込)
内容量：400g~(5枚)
消味期限：製造日より5日間(冷蔵)
取扱期間：1~5月、9~12月

越前鷹巣 お魚倶楽部

鷹巣港(漁勝丸)で水揚げされた獲れたてのお魚を一夜干しにしました。新鮮な干し魚をご賞味ください。

〒910-3381 福井市蓑町1-60
TEL.0776-86-1354 FAX.0776-86-1354

30 ハタハター一夜干し



ハタハタ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：10匹程度
消味期限：3日
取扱期間：11~5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

31 はたはた 干物



焼くと骨離れがよく、小さいはたはたは骨ごと食べられます。淡泊でとてもおいしい干物です。

参考金額：350円前後(税込)
内容量：5~6尾入(50~80g)
消味期限：3日間(冷蔵)
取扱期間：2~4月

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

32 浜干し甘えび



越前・三国港で水揚げされた新鮮な「刺身用甘えび」を干し上げた逸品です。大自然の恵み、天然カルシウム満点です。

参考金額：550円(税込)
内容量：25g
消味期限：常温150日
取扱期間：通年

株式会社 越前水産

弊社は、越前の魚問屋として越前がにをはじめ若狭かれい、へしこ、焼き鯖寿司等海産物の加工、卸、販売を行っております。

〒910-3553 福井市蒲生町10-14
TEL.0120-89-0016 TEL.0776-89-2585 FAX.0776-89-2586
E-mail info@echizengani.co.jp
ホームページ <http://www.echizengani.co.jp/>

33 開きあじ



ノルウェー産の300g前後のアジを一夜干しました。大変脂が乗っており、美味です。

参考金額：600円(税込)
内容量：約300g×2枚
消費期限：冷凍30日
取扱期間：通年

株式会社 武生総合食品市場

当市場は、魚介類の卸売りと同時に、魚の加工も行っております。何なりとご相談ください。

〒915-0057 越前市矢船町8-2
TEL.0778-24-3111 FAX.0778-24-3125
E-mail ichiba@skyblue.ocn.ne.jp
ホームページ <http://www.uogashi.asia/>

34 開き甘鯛



全国審査会で、大日本水産会会長賞を受賞した商品です。脂がのって甘みあふれるホクホクの白身。淡泊な中に上品で別格な旨味が凝縮しています。

参考金額：6,940円(税込)
内容量：190g×3枚
消費期限：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>

35 福井産甘エビ乾燥



お刺身用の甘エビを遠赤外線ですぐと焼き上げました。殻だけを焼き上げた粉碎品・パウダーもあります。ダシやパスタの練り込み、つけ麺の具材、おかきの練り込みにも使えます。

参考金額：要相談
内容量：100g～
消費期限：365日
取扱期間：通年

株式会社 太田屋

創業200余年の鰹節・削り節製造卸及び乾物問屋。近年、地場水産乾物、地場農産乾物の掘り起こし、企画に注力しています。

〒910-0803 福井市高柳町39-1-1
TEL.0776-53-2713 FAX.0776-53-7382
E-mail aaf83750@pop17.odn.ne.jp

36 干たら



自然食品で塩辛いです。水、お湯で塩抜きして食べると美味しいです。

参考金額：1,050円~1,260円(税込)
内容量：400g~600g
消費期限：6ヶ月(10℃以下で保存)
取扱期間：通年

◎ 田村水産

水仙の里、越前海岸にあり日本海に面し、蒲生海水浴場が一望できる自然豊かなところで、昔ながらの製法で魚を加工しています。

〒910-3553 福井市蒲生町11-4-5
TEL.0776-89-2116 FAX.0776-89-2117

37 丸干し甘えび



三国港で水揚げされる甘えびを旨味丸ごとじっくり干して仕上げました。そのまま食べてもよし、料理の一品に加えてご賞味下さい。

参考金額：380円(税込)
内容量：30g 1袋
消費期限：常温で60日
取扱期間：通年

合資会社 田島魚問屋

三国港の魚市場の前で、今から90年程前から冬の味覚越前がに、甘えび、鮮魚、旬の魚を扱って商売しております。

〒913-0056 坂井市三国町宿1丁目10-10
TEL.0776-82-6462 FAX.0776-82-1968
E-mail mikuni-tazima@waltz.ocn.ne.jp

38 丸干しいか



高鮮度の日本海産船凍いかを使用し、内臓ごと冷風乾燥で丸干しにしました。内臓の旨さが酒通の方をはじめ大好評です。

参考金額：2,100円(税込)
内容量：1kg
消費期限：冷蔵20日
取扱期間：通年

数馬商店株式会社

越前海岸に位置し、海を間近に見て製造しています。鮮度抜群の原料を使用し一品一品丁寧に干物を仕上げています。

〒910-3402 福井市鮎川町93-41-2
TEL.0776-88-2010 FAX.0776-88-2565
E-mail kazuma-s@mx4.fctv.ne.jp
ホームページ <http://www4.fctv.ne.jp/~kazuma-s/>

39 メギスの一夜干し



メギス(=地方名、和名:ニギス)の旨みを味わっていただくため、内臓ごと丸干しにしました。丸ごとお召し上がりください。

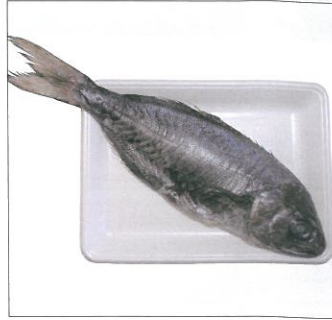
参考金額：350円(税込)
内容量：300g～(6尾)
消費期限：製造日より5日間(冷蔵)
取扱期間：1～5月、9～12月

越前鷹巣 お魚倶楽部

鷹巣港(漁勝丸)で水揚げされた獲れたてのお魚を一夜干しにしました。新鮮な干し魚をご賞味ください。

〒910-3381 福井市菟町1-60
TEL.0776-86-1354 FAX.0776-86-1354

40 めだいの干物



脂ののっておいしいめだいを干物にしました。干物は珍しいと思います。一度ご賞味ください。

参考金額：100g 150円(税込)
内容量：半身1本(500g～1kg)
消費期限：5～10日(冷蔵)
取扱期間：10～4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

