

10 しょうゆ漬



「小浜市では「魚の醤油漬け」が伝統的に作られ、一般家庭で食されています。「魚の醤油漬け」とは、調理した魚介類を「だし汁」（醤油の味をベースに他の調味料を加えたもの）に漬け込み、乾燥させた干物のことです。みりん干しと同様に調味加工品のひとつではありますが、みりん干しのように甘くはなく、醤油の味を生かしているのが特徴です。「だし汁」は、作り手によって好みの調味料を加える場合が多いですが、醤油だけで作る場合もあります。

この「魚の醤油漬け」は、全国的にも珍しいようです。一説によると、小浜のサバを鯖街道で京都に運ぶ時に小鯛（レンコダイ=キダイ）やカナガシラ等の他の魚も一緒に運んでいたそうですが、魚の色が白っぽくなるので醤油で色を付けたのが始まりではないかということです。始まりの時期については、正確な記録は確認できませんが、昭和初期頃には作られていたようです。

今では、小浜市だけでなく、小浜市近辺の地域でも作られており、鮮魚店やスーパー等でも買うことができます。

01 アジのしょうゆ干



若狭地方で昔ながら作られたしょうゆ干しを現代風に味付けした一夜干しです。弁当におかず、酒のさかなに好評な一品です。

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

柘新商店

元宮内省御用達、慶応元年（1865年）創業。「若狭の魚じゃ」のロゴマークでおなじみの鮮魚、加工干物の店です。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-2
 TEL.0770-53-3536 FAX.0770-53-3565

02 穴子醤油漬



地元でとれた大サイズのものだけを醤油に漬け込み天日干しにしたものです。軽く炙ってそのままか、レモン汁をしぼってお楽しみ下さい。

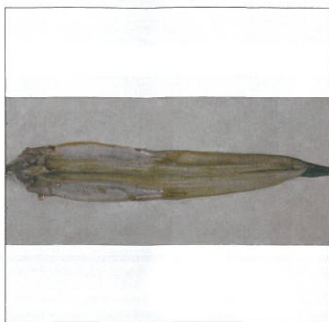
参考金額：800～1,500円（税込）
 内容量：1尾
 消費期限：4日間
 取扱期間：10～5月

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

03 アナゴのしょうゆ漬



若狭地方の独特の味付けで、お酒の友としても、おかずとしてもおいしく召し上がっていただけます。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：時価
内 容 量：1尾
消味期限：チルド4日、冷凍1ヶ月
取扱期間：11～2月

江南保商店

若狭・小浜にこだわった商品(しょうゆ漬、一夜)を提供できるよう努力しています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-8
TEL.0770-52-6183 FAX.0770-53-3314

04 アナゴのしょうゆ漬



当店こだわりのしょうゆで味付けしたものを寒風で一夜干にしました。小浜特産のアナゴのしょうゆ漬をお楽しみください。

参考金額：1,500円前後(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：10℃で5日、冷凍で半月
取扱期間：10～5月

中村商店

ご予約いただければ、お店で焼きたての「浜焼さば膳」を食べることができま
す。「焼さば体験教室」も行っています。

〒917-0093 小浜市水取1丁目5-6
TEL.0770-53-2580 FAX.0770-53-2584
ホームページ <http://www.yakisaba.com/>

05 アナゴのしょうゆ漬



小浜港に水揚げする底曳網漁で漁獲された大きなアナゴをしょうゆに漬けて、天日干しにしました。

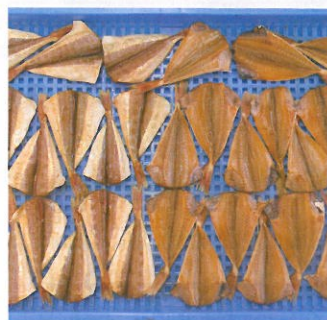
参考金額：1,000～2,000円(税込)
内 容 量：1尾(600～1,000g)
消味期限：3日間
取扱期間：10～5月

△やまに 浦谷商店

漁師町ならではの魚(タマガンゾウビラメ、ヒメジ、オキ、ヒイラギ等)の干物を作っています。

〒917-0004 小浜市湊6-6
TEL.0770-52-0069 FAX.0770-52-0069

06 カナガシラのしょうゆ漬



小浜港に水揚げする底曳網漁で漁獲されたカナガシラをしょうゆに漬けて、天日干しにしました。

参考金額：100～250円(税込)
内 容 量：1尾
消味期限：3日間
取扱期間：10～5月

△やまに 浦谷商店

漁師町ならではの魚(タマガンゾウビラメ、ヒメジ、オキ、ヒイラギ等)の干物を作っています。

〒917-0004 小浜市湊6-6
TEL.0770-52-0069 FAX.0770-52-0069

07 ハタハタのしょうゆ漬



若狭地方の独特の味付けで、お酒の友としても、おかずとしてもおいしく召し上がっていただけます。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：時価
内 容 量：4～5尾
消味期限：チルド4日、冷凍1ヶ月
取扱期間：2～5月

江南保商店

若狭・小浜にこだわった商品(しょうゆ漬、一夜)を提供できるよう努力しています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-8
TEL.0770-52-6183 FAX.0770-53-3314

08 ハタハタのしょうゆ漬



地元でとれた新鮮なハタハタをしょうゆ漬にしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：200～250円(税込)
内 容 量：4～5枚(1串)
消味期限：3日間
取扱期間：12～3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

09 レンコダイのしょうゆ漬



小浜港に水揚げされたレンコダイ(=地方名、和名:キダイ)をしょうゆに漬け込み、生干しにしました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,000~1,500円(税込)
内容量：4~5尾
消味期限：2日間
取扱期間：9~4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

10 レンコダイのしょうゆ漬



昔ながらの製法で作られたしょうゆ干しにこだわり、天日干しで作っています。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,200~1,500円(税込)
内容量：5尾(1串)
消味期限：3日間
取扱期間：10~4月

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

11 若狭ぐじのしょうゆ漬



小浜港に水揚げされた若狭ぐじを特製しょうゆに漬け込みました。そのまま焼いてお召し上がりください。

参考金額：1,500~2,000円(税込)
内容量：300g×2尾
消味期限：3日間
取扱期間：10~3月

村上久六商店

小浜漁港であがった新鮮な魚にこだわって商売しています。ぜひ一度、自分の目で見に来てください。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1
TEL.0770-53-2422 FAX.0770-52-9122

