

丸干し



黄金イワシ

産地	国内産
一押し商品!!全国各地よりうまい魚を厳選し取り寄せ、長年の技で生の時に比べよりうまく仕上げています。自信作をぜひご賞味ください。	



うるめいわし丸干し

産地	国内産
ウルメの丸干しは淡白でさっぱりした味が特徴です。焼いたときの香ばしさと身のほろほろとした食感をお楽しみください。	



片口いわし丸干し

産地	国内産
小さ目の魚のためおつまみ感覚で食することができます。腹の部分の苦みが通の方に好まれます。	



アジの丸干し

産地	国内産
開きがメジャーなアジの干物ですが丸干しにすることでアジの脂と旨みは凝縮され、身のふっくら感はそのま味わえます。	

開き



イカの一夜干し

産地	長崎県
言わずと知れたマルサン人気商品。イカの旨みを引き出すため、白色材など一切使用しておりません。イカそのものの色と、こだわった塩加減に定評があります。	



アジの開き

産地	長崎県
主に長崎県産の活きの良いアジを使用しています。アジの風味を生かすため、塩も薄塩に仕上げ、健康的な味に仕上げられています。特に朝食におすすめです。	



サバの開き

産地	長崎県
サバの鮮度、脂ののりそこにこだわり、丁寧に一尾一尾処理しています。しつこくない魚の脂と絶妙な塩加減をどうぞご堪能ください。	



ホッケの開き

産地	北海道
北海道で水揚げされた、真ホッケを使用しています。脂があり、身の柔らかさは格別です。ぜひ、ご家庭でもこのうまさを堪能ください。	



タイの開き

産地	千葉県
花鯛を使用しています。鯛は鱗が強いので、1尾ずつ丁寧に鱗を落としています。そして、鯛は身が柔らかくデリケートなため、素早く処理することを心がけています。干物屋さんの努力が詰まった一品をご堪能してみてください。	



カマスの開き

産地	大分県
地元で水揚げされた新鮮なカマスを使用しています。鮮度がよい状態で、処理しているため身のはりが抜群です。	



サンマの開き

産地	千葉県
九州では珍しいのですが、干物にすることで旨みがぎゅっと凝縮されている一品です。グリルで焼くと外骨まで食べられ、生では味わえないサクサク感をご堪能ください。	



※ご注意:季節により、原料産地を変更する場合があります。