



## いわしの丸干

鮮度の良い旬のいわしを冷凍して、甘塩で仕上げたいわしの丸干です。



カネヤマ



(有) 鈴木安太郎商店

<http://www.yasutarousyouten.com>

TEL. 0479-63-8282 FAX. 0479-63-8753

冷凍魚



(有) キクチシーフーズ

TEL. 0479-62-7663 FAX. 0479-62-7660

鮭の切り身

マルカ



マルカ水産

TEL. 0479-62-1607 FAX. 0479-62-4072

から揚げ用あじ、から揚げ用いわし

カネシメ



伊藤水産

TEL. 0479-67-2175 FAX. 0479-67-5321

ししゃも、いわし丸干

孝栄丸



(有) 孝栄丸水産

TEL. 0479-62-0291

活はまぐり

ツノキュウ



鈴木屋水産株式会社

TEL. 0479-67-3411 FAX. 0479-67-2885

水産物販売

ボウヨ



勝栄丸ボウヨ水産

TEL. 0479-62-2678 FAX. 0479-63-6311

活はまぐり

マルロク



(株) 丸六

<http://www.maruroku.jp/>

TEL. 0479-67-3311 FAX. 0479-67-3314

水産物卸販売、レトルト鮎



ノジルシ



野間商店

TEL. 0479-57-2453 FAX. 0479-57-5757

しらす、にぼし

マルサン



うをさぶ鮮魚店

TEL. 0479-72-0279

活はまぐり





しらす  
鮮度の良いしらすを煮て、天日干しで仕上げたしらすぼしです。



さばフィーレ  
鮮度のよい脂ののったさばを原料にして甘塩で仕上げたさばフィーレです。



レトルト蛤  
(株)丸六  
地元九十九里産のハマグリを使用し、レトルト加工しています。ハマグリの美味しい出汁はそのままに、使用したい時にお手軽に調理できるのが特徴で、常温保存が可能です。



いわしのみりんぼし  
鮮度のよい片口いわしを一枚、一枚、手で開き独自のたれに漬けこみ、天日干しで仕上げたみりんぼしです。

## 旭水産加工業協同組合

旭市中谷里8148-1

TEL.0479-62-0285 FAX.0479-62-4530

ボウカ

加

(有) ぼうか水産

TEL. 0479-62-0818 FAX. 0479-62-6181  
さばフィーレ

イリヤマサ

伊

(有) 鎌倉商店

TEL. 0479-62-0709 FAX. 0479-63-8194  
いわし丸干、しらす、にぼし

ヤマタ

田

実川隆商店

TEL. 0479-62-0652 FAX. 0479-74-3042  
いわし丸干、みりんぼし

マルセン

仙

マルセン水産石田商店

TEL. 0479-67-2046 FAX. 0479-67-5671  
いわし丸干

ヤマゴ

五

(株) ヤマゴ

TEL. 0479-63-3627 FAX. 0479-64-0870  
いわし丸干、さばフィーレ

マルジ

治

(株) イトウ商店 <http://www.itoshoten.net>

TEL. 0479-62-0732 FAX. 0479-62-3257  
いわし丸干、サバの干物、骨までおいしい焼き魚、  
いわしの煮物、開き、南蛮漬け

ヤマサ

伊

(有) 井上商店

TEL. 0479-62-0286 FAX. 0479-63-7263  
さばフィーレ、いわし丸干

マルイリサ

伊

(有) 石橋正康商店

TEL. 0479-62-1847 FAX. 0479-62-1847  
いわし丸干、みりんぼし

ヤマイシ

倉

(株) 石橋水産

<http://ishibashisuisan-yamaishi.co.jp/>  
TEL. 0479-62-0729 FAX. 0479-63-2230  
いわし丸干、ほっけ干物、手作り塩、にがり

ヤマイチ

一

大納屋

TEL. 0479-57-2294 FAX. 0479-57-5581  
しらす、はまぐり、各種ひらき