

大原

Ohara

◆大原



煮ダコ

(株)岩瀬商店

千葉ブランド水産物に認定されている大原・太東漁港で水揚げされるマダコを使い、独自のレシピで茹で上げました。



いわし目刺

(有)ぼうまた水産

厳選した素材を使い、程よい塩加減に仕上げています。



イワシゴマ漬

やまいち水産

九十九里浜で水揚げされた新鮮なイワシを使用し、たっぷりのごまと甘酢で漬け込みました。



マルイ

(有) 實方商店

TEL.0470-62-0222 FAX.0470-62-0618

いわし丸干、鯖文化干し、鯖ミリン干し、サンマミリン干し



ボウマタ

(有) ぼうまた水産

TEL.0470-62-3230 FAX.0470-63-0985

いわし丸干、いわし目刺、さば開、さばフィレ、サンマ丸干



カクセン

(株) 山崎商店

TEL.0470-62-0146 FAX.0470-62-0148

魚フライ



ヤマイチ

やまいち水産

TEL.0470-62-0511 FAX.0470-64-1116

イワシ目刺、イワシ丸干、イワシゴマ漬、サンマ卵の花、イワシ卵の花



コメジルシ

(株) 米印

TEL.0470-62-0141 FAX.0470-62-0143

いわし丸干、さば文化干し、さばみりん干し、漬け魚



サンマ卵の花

やまいち水産
新鮮なサンマをおからと甘酢で
漬け込みました。



開きホツケ

(株)山尾食品
肉厚で脂がたっぷり乗って
おり、骨離れもよい開きホツ
ケです。



さばみりん干し

(株)米印
脂ののったサバを使い、丁寧に
仕上げています。ミリンの甘味
が食欲をそそります。



大原水産加工業協同組合

いすみ市大原11497

TEL.0470-62-0101 FAX.0470-62-0101

コミヤ

(有)小宮水産

TEL.0470-62-9224

小宮

切り身

ダイニヤマジユウ

(有)田中芳郎商店

TEL.0470-62-3531 FAX.0470-62-3532

棗

開き、卵の花

タクシン

(有)拓真水産

TEL.0470-62-3060 FAX.0470-62-3078

拓真

切り身、開き

ヤマヲ

(株)山尾食品

TEL.0470-62-0343 FAX.0470-62-3630

今

浜ゆでタコ、タコやわらか煮、タコカルパッチョ、キムチタコ、
開きホツケ

ダイイチヤマジユウ

(株)岩瀬商店

TEL.0470-62-1126 FAX.0470-62-1025

棗

煮ダコ、冷凍イセエビ

カネチヨウ

(有)かねちょう水産

TEL.0470-62-0243 FAX.0470-62-0271

了

チリ銀鮭、しらこ、はまぐり、伊勢海老