

2.乾物・干物

					
2-1.新海の里 24g 465円	2-3.天草 100g 430円	2-9.ふのり 35g 610円	2-10.長ひじき 100g 900円	2-11.芽ひじき 100g 900円	2-12 干物セット 980円
あおさと海苔は乾燥させたものを焼きあげており、めかぶは乾燥させ食感を出すために細切りにして、絶妙な配合によって作られるブレンド海藻です。国内産	戸田産。5月から6月の春もの。品質最高でろ過も容易でトコロテンの腰も粘りもあります。冷凍との混載不可。	南伊豆産。磯の香りが豊かなため、お味噌汁の風味をましてくれまです。食物繊維を多く含んでおり、カロリーもほとんどゼロ。	伊豆産。食物繊維、ミネラル分(特に鉄分、カルシウム)を多く含むアルカリ性食品です。芽ひじきは芽の部分。長ひじきは茎の部分。煮しめにするには長ひじきの方が便利。茎の部分なので歯ごたえがしっかりしています。サラダに入れてもおいしく食べられます。		国内産 あじ、ほっけ 北海道産 さんま 宮城県産 金目鯛 を沼津での加工となります。
					
2-13.おかかちりめん 70g 350円	2-14.くるみちりめん 70g 350円	2-17.あじ干物中5枚 5枚 810円	2-20.さんまみりん干し 4枚 820円	2-21.えぼだい干物 4~6枚 900円	2-23.さばみりん干し 4枚 650円
おかかどちりめんを佃煮にした商品です。ふりかけやお茶漬けにするとおいしく頂けます。	山の幸と海の幸が絶妙に合ったうれしい逸品です。	近海産沼津加工 18~20cm 5枚入 脂乗ってます。(冷凍)	22cm 4枚 三陸産戸田加工 (冷凍)	25cm 4枚 国内産戸田加工 (冷凍)	20cm 4枚 ノルウェー産西伊豆加工 (冷凍)