

# 1. 当店人気商品

					
<b>1-1.いかの塩辛</b> 170g 600円	<b>1-2.いか三升漬</b> 170g 650円	<b>1-3.戸田塩</b> 180g 750円	<b>1-4.地のり</b> 18g 490円	<b>1-6.目光唐揚げ(冷凍)</b> 500g 1080円	<b>1-7.戸田本えび(冷凍)</b> 300g 780円
直売所販売開始からの一番人気の品です。	醤油一升、糀一升、なんばん一升合わせて三升漬けと言う北国のタレに新鮮なイカを合わせたピリ辛の品です。	およそ13時間ひたすら薪だけで炊き無添加ゼロの伝統製法による手作りの自然海塩です。	天然無添加食品。等級の高い海苔を厳選し、焼き上げています。そのままご飯にのせたりいろいろな料理にお使いください。非常に味の良い風味豊かな焼きのりです。	新鮮な目光を頭と内臓をとってから揚げ用に粉付けしました。凍ったまま揚げて下さい。	高足がごと共に水深300M底曳き網で獲れます。甘味と旨味がしっかりして主には刺身です。他には天ぷら、フライ、味噌汁、塩焼きでもよく、素揚げは頭から食べられます。サイズは <b>中サイズ</b> になります。
 <b>売り切れ 入荷未定</b>	 <b>売り切れ 入荷未定</b>				 <b>売り切れ 入荷未定</b>
<b>1-8.釜揚げしらす(冷凍)</b> 150g 680円	<b>1-12.ポイル磯物(冷凍)</b> <b>期間限定品</b> 500g 980円	<b>1-13.真あじ干物(冷凍)</b> 10枚 1,250円	<b>1-16. 塩蔵わかめ</b> 150g 495円	<b>1-19. ポイルえび(小・冷凍)</b> 400g 880円 <small>デンマーク産</small>	<b>ポイル高足がに(冷凍)</b> 6000円~15000円
用宗産は鮮度、品質ともに最高一品で、無添加・無漂白でもあります。解凍してそのままお召し上がり下さい。	砂抜きをし、塩茹でして冷凍してあります。解凍後、そのまま召し上がれます。爪楊枝で貝から身を抜きます。口に入れると薫り高い磯の香りが広がります。	山陰浜田産戸田加工。1枚70g18cmと小さめですが脂の乗りと旨味は国内産天然あじの中ではトップクラス。	三陸産一級品ですので肉厚で舌触りと歯ごたえがよく、わかめの豊かな味と風味が口いっぱい広がります。	茹で上げた状態で急速冷凍した品。解凍(冷水でもかまいません)そのまま食べられるお手軽な一品。また、頭の殻をむいてミンも召し上がれます。やめられない止まらない、癖になる一品です。	駿河湾で採れた高足がにをポイルして即冷凍品にしたものです。何かの記念日などに、いかがですか!?( <b>サイズ、在庫に限りあり。</b> )

TEL  
FAX

0558-94-2080  
0558-94-2108