

網をゆっくり引き上げる伝統的な漁法「小曳」で獲られたシラスは、
極上の鮮度で水揚げするため、魚体が宝石のように美しい

磯間のしらす（シラス）

○特 徴：

田辺市磯間の伝統漁法「小曳」で漁獲する。広げた網を、ほとんど人間の力だけでゆっくりと引き上げて漁獲するため、魚に優しく、ピチピチと生きたシラスが水揚げできる。

高鮮度なシラスとして流通するため、地元で「磯間のしらす」と言えば、極上品として高い評価を得ている。

○食べ方：

釜揚げしたシラスをご飯に乗せれば、ほのかな海の香りとシラスの甘みを存分に味わえる、オススメの食べ方。

また、その日のうちであれば、生シラスとして賞味できる。酢・味噌・橙の絞り汁を混ぜて食べると、ツルリとした独特の食感が楽しめて美味。

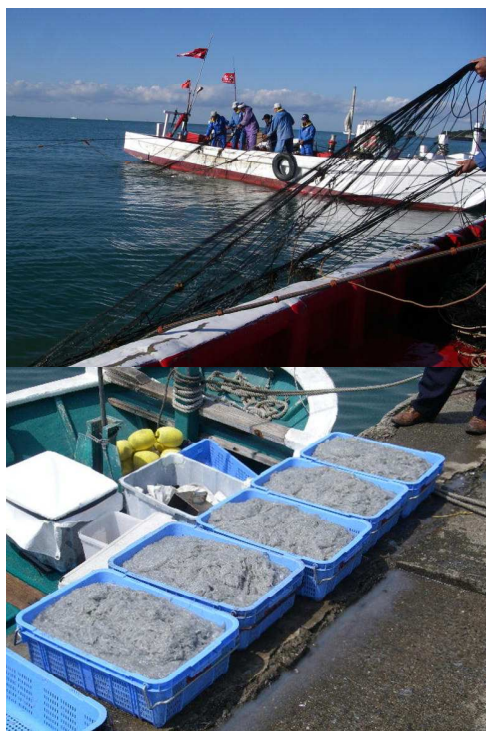
※生シラスの取扱いは漁の状況によるので、下記問い合わせ先で確認願います。

○水揚げ時期：10月頃～4月頃

○産 地：田辺市沿岸域

○水揚げ量：13t

（H24年度、和歌山南漁協湊浦支所）



○問い合わせ先：

橋市商店（0739-22-1115）、増富商店（0739-22-0572）

北本商店（0739-22-3337）、増田商店（0739-24-7331）

大西商店（0739-22-0472）、カネ豊商店（0739-22-4766）

松金商店（0739-22-1439）、（株）財文水産（0738-22-0169）

○出荷期間：10月頃～4月頃