

九鬼港干物セット 2500円 送料込

こちらの干物セットは全て九鬼港で水揚げされたものです。新鮮な干物をご堪能ください。

- さば桜干…… 通年揚げります
- めあじひらき…… 夏～秋頃揚げります
- 金むろひらき…… 秋～冬揚げります
- しいら桜干…… 夏頃揚げります
- 平鯛(へだい)ひらき…… 夏～秋頃揚げります

ひめじひらき



正式名は「ホウライヒメジ」
フランス料理によく使われる魚です。
九鬼港では主に夏に少量の水揚げがあります。

B-49 2枚 **250円**

平鯛 (へだい) ひらき



B-50 大1枚 **400円**

B-51 小2枚 **300円**

九鬼では「マナジ」と呼んでいます。
九鬼港に夏から秋にかけてあがります。透明感のある白身、甘みがありとても美味しいです。
ローカルで知名度の低い魚ですが、仲買人の間では「干物にするとおいしい！」と評判！当店でも販売を開始いたしました。

今シーズンの大敷網は台風の影響でややスタートが遅れ11月上旬にはじまりました。ツバス(小ぶりのブリ)、小アジを中心に水揚げされています。当店では早速小アジの丸干しを作りました。



九鬼魚市場から見る九鬼湾



8月に浜千の隣にオープンしたラーメン屋「きくや」さん2階席からの眺めです。
らーめんの他に焼きそばやカレーライスなどもあり、地元の方、漁師に人気があります。



メディアではほとんど報道されませんでした。10月の台風で小学校裏の崖や他の箇所でも土砂崩れがありました。一部の土砂は小学校のドアを破って流れ込み電柱も倒れて停電になるなどの被害がありました。現在も復旧作業中です。被害者がいなかったことが幸いでした。

配送料値上げのお詫びとお知らせ

日頃より浜千商店をご愛顧いただき誠にありがとうございます。
ございます。

このたび、当店で利用している運送会社の料金改定に伴い、お客様には大変心苦しいお願いとなりますが配送料を改定させていただき事となりました。

今回の改定でお客様のご負担が大きくなってしまいます事を心よりお詫び申し上げますとともに、配送料値上げに関しましてご理解いただき、今後とも変わらぬご愛顧のほど賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

店主