

## いわきの雑魚たちの詩 縄文干しとは

住居の風通しの良いところに、  
魚を吊るして風干しをして保存したという  
縄文人の知恵から縄文干しと名付けました。  
縄文干し造りは、鮮度の良いうちに  
頭や内臓を取り除くことから始まります。  
活性水で徹底的に洗い流した後に、  
秘伝の低塩の調味液に一晩漬け込みアクを出し、  
うまみを凝縮・水温熟成させます。  
仕上げは日光には当てずに室内で大型扇風機の  
涼風で半日から一日かけて干し上げます。  
また、保存料、酸化防止剤は  
一切使用しておりません。

魚が本来持つ深い味わいを  
「水温熟成」と「日影風干」で  
極限まで高めました。



### 保存方法

冷凍保存(-18℃以下)で60日間、解凍後は  
3日間冷蔵(10℃以下)保存でおいしく召し  
上がれます。よく干してありますので  
ドリップ(解凍時に出てくる水)が出にくい  
ため再冷凍も可能です。

## 源 丸源水産食品

### MAP



### Access

〒970-0311 福島県いわき市江名字北口339  
Tel 0246-55-7313 Fax 0246-38-7900

### E-mail

info@marugen-syoten.com

### HP

直営店 楽天市場「縄文干しの丸源商店」  
丸源水産食品のオフィシャルサイトからアクセスできます。

縄文干し

<https://marugen-syoten.com/>



平成8年度 昭和61年度 福島県観光みやげ品コンクール

第1位県知事賞受賞

昭和63年度 大阪府全国水産加工たべもの展

水産庁長官賞受賞



水温熟成・日影風干  
1936年創業

源 丸源水産食品



## 厳選詰め合わせ商品

四季折々の厳選した「旬」をお届けいたします。

お客様の  
ご要望に応じた  
詰め合わせも  
可能です!



干支

一例として

赤鯮・吉次・あこう鯛・鯛・夢笠子・トコ鯖・鯿・柳鰈・肉もち鰈・目光・カワハギ・カナガシラ等

季節により詰め合わせ内容が変わります。

お気軽にお問い合わせください。 ※写真はイメージです。

## ご注文方法

お電話

FAX

メール

ホームページ

左記いずれかのご注文方法に対応しております。

Tel 0246-55-7313 Fax 0246-38-7900

E-mail info@marugen-syoten.com

直営店 楽天市場「縄文干しの丸源商店」

丸源水産食品のオフィシャルサイトからアクセスできます。是非、ご利用ください。

縄文干し



## お支払い方法

コンビニ

郵便振替

コレクト

銀行振込

お客様の  
ご要望に応じた  
お支払い方法  
をお選び  
いただけます。

## 厳選定番商品

### 吉次 (きちぢ)

焼きたての真っ白い肉を口の中に入れると、しっとり甘みさえ感じるものです。これを旨味とでも言うか、歯ごたえのあるプリンとした白身は、ほのかに脂がのって、得も言われぬ美味。



### 赤鯮 (あかむつ)

赤鯮は日本海では「のどぐろ」とよばれる超高級魚のことです。関東の市場では東の吉次と並んで西のノドグロといったところ。骨は硬いが上質の白身で脂は身全体にあります。皮は厚みがあるが、焼くと皮にも脂がにじみ出るほど脂の含有量が多い。身は柔らかく、焼いても締まらずフワフワとした食感です。



### 鯛 (たい)

鯛は目が良いといわれるからでしょうか?海が時化した翌日にまとまって水揚げされることが多い。マダイ・チダイともに透明感のある上質な白身で加熱しても柔らかい。脂はあまりなく、皮目に甘みがあります。鍋や炊き込んで「鯛めし」にしても美味しい。



### 夢笠子 (ゆめかさご)

いわきでは「のどぐろ」と呼ばれています。赤鯮もノドグロと呼ばれることがありますが別の魚です。夢笠子の名前通り、かさごの仲間です。骨はあまり硬くなく白身で上品な脂がのっています。身は焼いても柔らかく、上品な甘みも感じられ非常に美味しい。



### 本柳鰈 (ほんやなぎかぜい)

ヤナギムシガレイの干物は、柳の葉のような細長い扁平な体には気品さを感じられるのですが、相場も異常に高くなっているのが現状です。日本一との折り紙がついている常盤もの1キロ5~6枚物は最高級品です。



### 目光 (めひかり)

日本の太平洋沿岸の各地で目光は捕れますが、流通している目光のほとんどが「アオメエツ」といわれる種類です。常磐沖で捕れる目光は「マルアオメエツ」といわれ、骨が柔らかく、身質は上品な脂がのって癖がなく、あっさりとしていますので食べやすく、大変美味しい魚です。2001年5月にいわき市の魚に指定されました。



## 縄文干しの美味しい食べ方

調理する4~5時間前に自然解凍してから焼いてください。大きな魚は料理鉄などで小さく切ってから、弱火でじっくり炙ってください。また、うす塩の干物で煮崩れしにくいので、鍋や汁物に入れても美味しくお召し上がりいただけます。フライパンで弱火で蒸し焼きにしても美味しくお召し上がりいただけます。



点線に沿って切ります。

## 鰈の美味しい食べ方

鰈は解凍してから、表と裏に背骨に沿って切り目を入れてから炙ってください。焼きあがってからエンガワの部分を左右に引くと、簡単に背骨がはずれます。うす塩ですので、コショウと小麦粉でムニエル風にしても美味しくお召し上がりいただけます。



魚の表裏ともに点線に沿って切り目を入れます。

## イカの酒干しの美味しい食べ方

酒干しは、一夜干しと違ってよく乾いています。さっと炙って食べるのも美味しく、てんぷらや唐揚げでも美味しくお召し上がりいただけます。水分が少ないので、油もはねにくいです。



常時30種以上の魚種を扱っております。ご希望などお気軽にお問い合わせください。 ※写真はイメージです。