

まるとしょうてん

マルト商店

師崎



漁師のお嫁さんたち

シラスの味わいを 網元を通して追求し続ける

師崎港で網元も営んでいる『マルト商店』は、網元だからこそシラスへのこだわりは強い。競り落としたシラスをすぐに釜揚げする鮮度はもちろん、塩は2種類をブレンド、フワツとした食感を出すには乾燥のときにコツがあるという。「朝早くから漁に出て行ってくれる漁師あつての釜揚げですからね。おいしく作らなければ申し訳ないですよ」と3代目の山下さん。シラスにも四季があり、季節によって漁場が変わってくるため、食感や旨みが変わってくるという。その微妙な変化も感じ取りながら、釜揚げできるのは網元ならではの。「理想はこどものおやつ替わりです。そこで四季によるシラスの味わいの違いも感じ取ってもらえたらうれしいですね」。



おすすめ商品



網元直送 しらす干し

赤穂塩を使いふっくら茹で上げ柔らかい干しに仕上げました。

[1kg/3,000円]

●会社情報

[住所] 知多郡南知多町師崎の場II
[TEL] 0569-63-0046
[FAX] 0569-63-0461
[直売] あり(師崎漁港朝市)
[営業時間] 8:00~12:00
[休み] 水曜日
[注文方法] 電話注文・FAX注文

