

丸亀ひもの店

丸亀は家族経営の小さなお店ですので大量生産も作り置きもしません。



仕入れたお魚を一匹一匹丁寧に手開きし、それぞれのお魚にあったオリジナルブランドの塩水、または創業以来の継ぎ足して造る醤油ダレに漬け込み天日で乾かします。

その日の天候や魚の状態を見極めながら一番美味しい状態の干物に仕上げるのです。

小さなお子様からお年寄りの方まで皆様に美味しく安心して食べていただけますよう、保存料、着色料一切使用していません。

またいつまでも皆様に変わらぬ味をお届けしたく、昔ながらの製法、味を守っております。



日本一の塩辛をモットーに!!

干物以外の丸亀自慢の人気商品がイカの塩辛です。

こちらも保存料、着色料一切使用せず、本物の塩辛が味わえると評判です。

イカの皮をすべて剥いて、天日干しにしてから造るので、水っぽくならずイカの旨味を凝縮できます。

味の決め手になるワタは、三か月前後熟成させて使うのでうまくないわけがありません！

ご飯のお供にはもちろんの事、酒の肴にはたまらないものになること間違いなしの一品です。

そしてこの塩辛につけ加え、さらに二種秘密の塩辛がございます。

一つはイカの軟骨部位のみを使った塩辛（通称あたま）です。

一度食べるとコリコリとした触感が忘れられず、病みつきになってしまう一品です。

もう一種はイカのトンビと呼ばれる、口の部位のみを使った（通称くち）です。

こちらの塩辛は身の部分より柔らかく、お年寄りでも安心して食べられます。

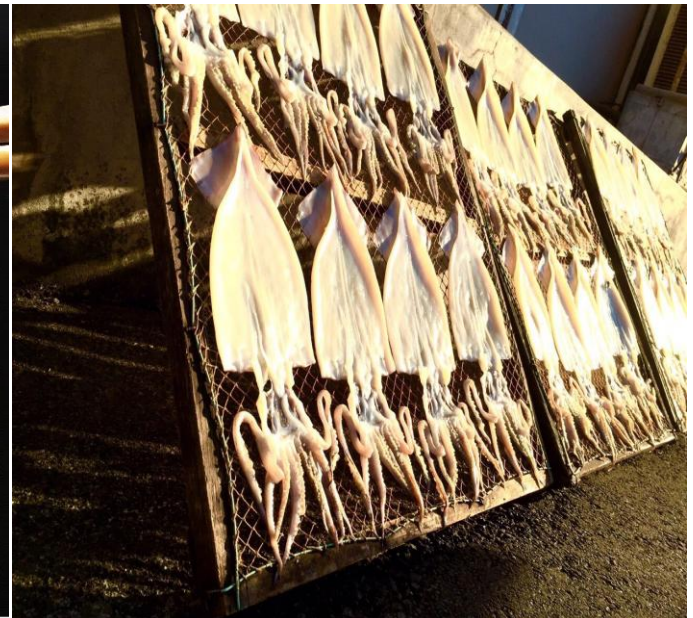
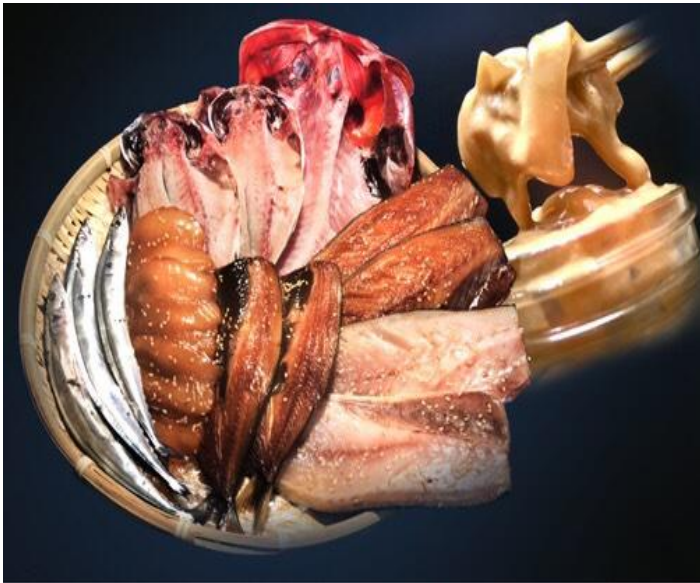
どちらの塩辛も一本造るのにイカ20杯分ぐらい使いますので、数があまりできません。

わざわざお店まで来ていただいてもできてないことが多いので、常連さんはだいたいお取り置きの予約をしております。



丸亀干物のメリット

- ・魚の生臭さをぎりぎりまで取り除いてある。
- ・天日干しなので、旨味の元になるアミノ酸が大幅アップ。
- ・生魚を焼くより、ジューシーに焼ける。
- ・週2回ほど直接配達できるので新鮮。
- ・安くはないが全部当店で家族が作るので安心安全のうまさ。



イカなんこつの塩辛

上品な歯ごたえ

1 / 2

お品書き

あじ開き・あじ醤油・塩さば・醤油さば・さんま醤油
さんま丸干し・いわし丸干し・いわし醤油・かます醤油
太刀魚・金目鯛・ふぐ醤油・塩辛三種・かわはぎ
いかの一夜干し・いかとんび・なまこ酢

