



ジャンル：加工品 地域：西三河

幡豆の干物



三河湾の新鮮な小魚を天日干し



日の光と潮風でおいしくなります

特色

主に幡豆地区で水揚げされた三河湾のおいしい魚が干物にされます。

本文

主に地元三河湾で獲れた新鮮な魚を使った絶品の干物です。味・鮮度にこだわり、特製醤油・天然塩を使用し、食品添加物は一切使用せずに一枚一枚天日干しで作られています。

また、天日干しされた干物は三河湾の潮風を浴びながらさらに旨みを増していきます。

メジロやアジなど、一年を通じ四季折々の魚が干物にされます。

<一口メモ> 穴子の中でも特に美味なものを地元ではメジロと呼んでいます。

販売時期

通年

宅配の有無

有

主な販売所

名称:ときえい
電話:0563-62-3583
FAX:0563-62-6755

お問合せ

名称:一般社団法人 西尾市観光協会
住所:〒445-0852 西尾市花ノ木町4丁目64
電話:0563-57-7882
FAX:0563-57-2261
ホームページ:<http://nishiokanko.com/>

