



山幸ひもの店

TEL | 0557-51-6767

営業時間 8:30～17:30
定休日 毎週水曜日

〒413-0232 静岡県伊東市八幡野1759-750
FAX 0557-51-6765
E-mail info@yamakou-himono.jp
ホームページ yamakou-himono.jp



ホームページからも
お問い合わせいただけます

■電車（伊豆急行線）をご利用の方

タクシーの場合 伊豆高原駅よりタクシーで5分
バスの場合 伊豆高原駅より桜並木経由「シャボテン公園」行き、又は「一碧湖」行き「大室高原七丁目」バス停下車、徒歩1分。

■車をご利用の方

国道135号線より、「グランバル入口」の交差点を曲がり、遠笠山富戸線（県道111号）に入ります。「大室高原」の交差点を左折、ねこの博物館様付近に当店がございます。

かんたん

おいしい！ 焼き方ガイド

干物の種類によって、焼き方にコツがあります。まずは食べる前日に冷蔵庫に入れて解凍していただくか、電子レンジの解凍機能にて干物を解凍してください。

※写真は一例となります ※骨には十分にお気をつけてご賞味ください

塩干し

shio-boshi

海洋深層水に二種類の塩を加えて、干し具合を細かく調整しています

あじ

グリルで焼きます。身の方を上にしてから焼いていき、途中ひっくり返します。



きんめ

大きな魚でも、電子レンジのオープン機能で丸ター匹焼けます。



みりん干し

mirin-boshi

当店独自の特製タレで、より味をひきたしました

いか

イカを食べやすい大きさに切ってから、フライパンで焼いてください。その際、油はひかないでください。



さば

好みの大きさに切り、ホイルをひいてフタをしてください。



丸干し

maru-boshi

厳選された採れたて新鮮な魚を丸々と干した商品です

いわし

フライパンにアルミホイルやクッキングシートを敷き、その上にいわしが重ならないように並べてください。両面をよく焼いてお召し上がりください。



一覧 ※季節や漁獲量によって種類は異なります

| 種別 | まあじ | さば | きんめ | さんま | さかな | かま | えぼだい | いわし | いしやも | めぎす |
|-------|-----|----|-----|-----|-----|----|------|-----|------|-----|
| 塩干し | | | | | | | | | | |
| 丸干し | | | | | | | | | | |
| みりん干し | | | | | | | | | | |



5分レシピ

干物/アレンジレシピ
ほぐし干物の

中華風サラダ

材料 (2人分)

焼いた干物1枚(今回はアジ)
カット野菜1袋 かいわれ大根 ミニトマト

◆しょうゆ…大さじ1/2
◆砂糖、豆板醤、すりおろし生姜…小さじ1/2
◆ごま油…大さじ1 ◆酢…小さじ1

作り方 1 ◆を合わせておく 2 かいわれ大根とミニトマトを食べたい分だけカット 3 干物をひと口大にほぐす 4 器にカット野菜と2と3を乗せ、1を回しかけ完成

冷めて余った干物も、電子レンジで少し温めるとおいしくいただけます！

伊東ブランド
認定商品

いかのみりん干し

自家製

山幸ひもの店



伊豆の 厳選した 地魚を、開く。

味 へのこだわり
無添加 へのこだわり
手作り へのこだわり

山幸のひものは伊豆や日本各地でとれた美味しい魚を、一尾一尾店内で開いています。「味」「無添加」「手作り」にとことんこだわった一品を、ぜひご賞味ください。

自家製塩干し 美味しさは絶妙な塩加減から

海洋深層水に、2種類の塩を加えて、濃度・漬け時間・干し具合を魚の種類により、細かく調整しています。



自家製丸干し

新鮮な魚を丸々と塩干した商品です

魚の脂の味が強く感じられます。また、丸ごとなのでそのまま魚の栄養を摂取できます。



特上
ひものセット

きんめ大1枚/のどくろ1枚/まあじ大4枚/太刀魚大1枚/いか生干1枚/さば塩2枚/いわし味醂4枚



お買い得
まあじセット

ご要望の内容での詰め合わせも承っております。ぜひ、ご相談ください。



贈答品・詰め合わせセット



豪華
ひものセット

きんめ中1枚/まあじ大2枚/シズダイ2枚/さば塩2枚/いか生干1枚/まいわし味醂小4枚



お得
ひものセット

きんめ小小1枚/まあじ2枚/かます小2枚/いか生干1枚/さば味醂2枚

伊豆赤沢海洋深層水を使用して、心を込めて手作業で製造しています。



一般的に海洋深層水という名称で市場に出回っている水は水深300m前後で採水したものがほとんどですが、伊豆赤沢海洋深層水は日本最深800mの深海から採水しています。

○海洋深層水の特徴

身体により、多くの種類のミネラルを含んでいる
汚染の心配がないので、きれいで安全
水温は四季を通じて低温で、安定している
海の生き物を豊かに育む無機栄養塩類が豊富



自家製塩辛

独特の生臭さを無くし、うまみを引き出しています



厳選したイカと、一年間塩漬けにしたイカのわた・塩・純米酒を独自の配合で混ぜ合わせた、自慢の塩辛です。ご注文を頂いてから、樽からピンに詰めて販売しています。

自家製みりん干し 魚の味を引き出すタレが違います

全国各地より厳選された丸大豆醤油・本みりん・純米酒・水飴・砂糖(原材料の一部に小麦大豆を含む)を、素材の持ち味や風味を活かし、当店独自の配合(魚の種類により配合を変えています)で作ったのが、みりん干しのタレです。



全国発送
致します



ホームページからでも お買い求めいただけます!!



パンフレットの商品是一例です。ホームページから最新の商品をご確認ください。また、ご相談・ご注文等お電話からでも承っております。

TEL | **0557-51-6767**

営業時間
8:30~17:30

品物が売り切れの場合や市場状況・季節等で、商品内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

必ずお読みください

保存方法・品質保持期限

当店の干物は冷凍になっておりますので、冷凍庫で一ヶ月とさせていただきます。お買い上げ時には袋に入っていると思いますので、そのまま冷凍して下さい。それ以外の場合は一枚一枚冷凍して保存して下さい。塩辛は、お買い上げ日より10日間とさせていただきます。

解凍方法

前日に冷蔵庫に入れて解凍して頂く方法や、電子レンジで解凍して頂く方法などがあります。解凍後は、品質保持期限にかかわらず、その日のうちにお召上がり下さい。ひものは生ものですので、必ず焼いてお召上がり下さい。また、みりん干しは焦げやすいので、弱火で焼いて下さい。