

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

丸山水産有限公司



種子島
島の海の
恵み



西之表市の港の近くにある会社では、たくさんの海産物を生簀に見ることができます。

また、商店街の中には、丸山土産品センターもあり、気軽に種子島のお土産を購入することもできます。

新鮮な海産物を皆様にお届けします！

いつでもお気軽にお問い合わせください！



ながらめの味噌漬け

種子島には、縄文時代から人間が住んでました。島の東側にはいくつも遺跡が発見されて「種子島縄文ロード」まであるくらいです。

大昔から人の住みやすい気候だったということなのです。

貝は、その昔から、食べるだけじゃなくて、貝殻で装飾品まで作られてました。

本州ではトコブシと呼ばれるながらめ。アワビより小さいけどよく似てます。

昔は5月に漁が解禁になればみんな海に行き、岩場でながらめ獲るのが遊びのようなものでした。子供も大人も、みんな大好きな食べものなのです。

種子島の海で獲れるながらめは、身が厚くて柔らかくておいしいのです。

ながらめを茹でて貝殻からとりはずして、天日で干して乾かしてから味噌につけておくと味噌の味が染み込みます。

味噌床から出したら味噌を軽く水洗いし、薄くスライスしてください。そして高級な種子島をいっばい味わってください。



伊勢海老

海の中で生きてる時は青いような紫色をしている伊勢海老。

伊勢海老は海老の王様と呼ばれてるけど、何匹かで固まって暮らしたり、繁殖期は隊列を作って産卵場所に移動したり、集団行動する庶民性も持ち合わせてる。

種子島の伊勢海老は身がしまって味が濃厚でおいしいです。

屋久島の南から流れる黒潮の海水温はちょうどいい温度で、種子島の海域には伊勢だから海老のエサになる貝やウニがいっぱいいます。だからとても暮らしやすい環境なのです。

種子島でも伊勢海老は高級品だから、漁師さんはこそぞという時の手みあげに持って行ったりしています。

丸山水産から販売される伊勢海老は1尾が300g、500g。

茹でてあるから切るのも難しくくない。

身は肉厚で小さなエビとは異なるエビの旨味がぎゅっつりつまっており、そのままレモンを絞って食べるのもいいし、半分に割ってマヨネーズを塗ってオーブンで焼くのもおすすめです。

高級と思わず、イベントみたいに伊勢海老をお家で料理して、みんなで楽しんでほしいです！



飛魚

種子島では大人の男の人同士でもあだ名で呼び合っています。

よしおさんをヨッシー、ふみおさんをフーミンという具合に。

コミュニティが濃厚な島ならではの思い出です。

そんな種子島では飛魚を「トッピー」って呼ぶんです。

まるで種子島コミュニティの一員。

種子島、鹿児島、屋久島を結ぶ航路を走る高速線の名前は「トッピー」。

種子島近海では私たちが海面を飛んでいる姿をよく見かけます。

様々な食べ方がありますが、冷蔵技術が進んだ現代でも、干物独特の風味がおいしいと一夜干しは人気です。

脂身が少なくプリプリとした身はかめばかむほど味のあるトッピー。

大きな羽根のようなヒレもバリバリしておいしいんです。

丸山水産のトッピーの一夜干しは塩水につけて、3〜4時間ほど天日に干します。

水分が抜け旨味が凝縮したところをパックして急速冷凍するので美味しさはそのまま。

種子島の海の恵みのトッピーに太陽のパワーをプラスした一夜干し、どうぞ味わってみてくださいね！



ながらめ味噌漬けは当店が独自の製法により加工漬け込みをした味わい深い逸品です。お土産に、御贈答にご愛用ください。

品名：ながらめ味噌漬
内容量：50g
金額：¥2,160 (税込)



新鮮なとびうおを天日乾燥しております。

品名：種子島特産 飛魚
内容量：1袋3枚入り
金額：¥550 (税込)



種子島の近海でとれた伊勢海老を新鮮ボイルでとおとけします。

品名：伊勢海老
内容量：1袋3匹入り
金額：¥5,940 (税込)



丸山水産有限公司

〒891-3111 鹿児島県西之表市西町 44
☎0997-22-1281