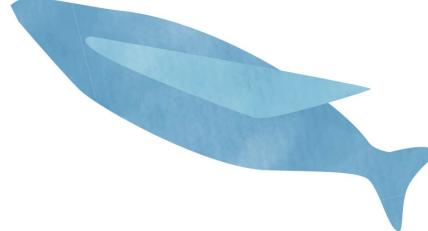


心を込めてお届けします。

# 種子島のモノ語り

有限会社みつわ



西之表市のある会社で、加工と直売をしています。

島内島外の皆様に、美味しい魚をお届けするため、心を込めて生産しております。

お気軽に、お問い合わせ・お立ち寄りくださいませ！  
お待ちしております！

## きびなご 一夜干し

九州では私たちのこと知らない人はいないくらいメジャーな小魚・きびなご。きびなごは小さいから、大きな魚に食べられないうちに海の中ではみんなと一緒に群れをなして回遊しています。

きびなごはカルシウムの塊と言われており、頭から尻尾まで、身も骨も丸ごと食べられる、全員可食部のスーパー缶詰なのです。

脂肪分も少なくてタンパク質が多い、ダイエットにも最適食品。そんな刺身でも美味しく、煮ても焼いても天ぷらもおいしいきびなごは、鮮度が落ちるのが早い。

そこでみなさんのところに届けられるために、一夜干しにしました！

塩水につけて、天日に干す。  
それをパックして冷凍。

調理も簡単。

フライパンでコロコロ転がしてうつすら焼き目がつくまで焼くも良し。アルミホイルに乗せてオーブントースターでも美味しい。

焼きたてを丸ごと食べる旨味が凝縮されついつい何匹も食べれます！  
ぜひご賞味ください！



## さば

青魚の代表さばは、日本の美味しいお魚3本の指に入ります。

みつわの干物のおいしい秘密。

それは天日干し。

40年続くお店では塩水の配合も少しずつ変えて、天日に当てます。

いくら技術が進んでも、天日干しにはかなわないのです。

種子島のお日様と風が美味しくするのです。

天日塩と太陽の光と風で作られたサバの干物は、ほどよい塩加減と脂の旨味が、口の中に広がって、一匹食べてもくどくないのです。

調理も簡単。

みつわの干物は、島内で食べた人がよく自分で選んでくれます。

一度このサバの干物食べたら、忘れない。

干物は、グリルで焼くだけで、とても簡単。皮にこんがり焼き目をつければ皮もバリバリ食べられます。

## 飛魚

種子島の飛び魚。

表層魚といつて、泳いでないと死んじゃうから、生け捕りが難しい飛び魚は、生の状態ではありません出回らないのです。

海面近くを泳いでいると、大きな魚に狙われるので、飛ぶのです！ 最長400m、24秒飛び続けた記録が残っています！

滑空するため、体を軽くするため骨はスカスカで、胃が無く、消化管も直線で、体内に食物を残さないようにしてます。

そして何より、脂肪が少ない。

他の魚より脂肪が少ないので、一夜干しも雑味なく仕上がります。

なので旨味が際立つから、さつとおふる程度に焼いてください。

筋肉の塊なんで、身は他の魚よりプリプリです。噛めば噛むほど味が出るのが飛び魚の良さなんです！

胸びれもバリバリ食べれます。  
是非みんなに愛されていく飛び魚の一夜干しを召し上がってください！



南国種子島の太陽と、吹き抜けるミネラルたっぷりの海風を利用し、すべての干物を「天日干し・手作業」だけでお届けしています。

品名：きびなご一夜干し  
内容量：280g  
金額：¥600（税込）



南国種子島の太陽と、吹き抜けるミネラルたっぷりの海風を利用し、すべての干物を「天日干し・手作業」だけでお届けしています。

品名：さば  
内容量：1尾  
金額：¥600（税込）



南国種子島の太陽と、吹き抜けるミネラルたっぷりの海風を利用し、すべての干物を「天日干し・手作業」だけでお届けしています。

品名：とびうお  
内容量：1袋 1枚入り  
金額：¥500（税込）



有限会社 みつわ

〒891-3101 鹿児島県西之表市西之表 15218-4 ☎0997-22-1481  
メールアドレス mitsuwa0801@gmail.com  
ホームページ https://mitsuwa2.webnode.jp  
FACEBOOK https://www.facebook.com/mitsuwaisuisan  
INSTAGRAM https://www.instagram.com/mitsuwaisuisan/