

02

ダイキ大津商店

代表者：代表取締役 大津 栄 佑

住所：岩内町字万代 51-19 たら丸市場内

直売所：4 月末～ 10 月末のみ営業 9:00 ～ 17:00

定休日：なし

TEL/0135-62-0038 FAX/0135-62-0037

メール：support@daiki-ohtsu.com

ホームページ：http://www.daiki-ohtsu.com/

■ 岩内町で受け継いだスケソウダラの加工技術

こだわりは岩内沖（前浜）で獲れたものしか加工していないこと。

特に「甘口釣りたらこ」と「スケソウダラみりん干し」は、岩内ではタラを延縄漁で釣るため魚にも卵にも傷みがなく、その日のうちに丹念に仕上げるので、品質は最高になります。たら丸市場で評判になったイカの塩辛やホッケの開きも、前浜からすぐに加工するからこそ特別に美味しいのです。しかし、タラやホッケ、イカ、ウニなど素材の旬にこだわり、その季節に獲れた量だけを丁寧に加工するため、季節限定でしか販売できない商品やすぐに売切れになるものがあります。



どんな魚にも旬があるもの。お客様と対面で、納得してお買い上げいただきたいと 4 月末から 10 月末まで開店しているたら丸市場内の直売店。ご来店お待ちしております。

■ 自慢の商品

販売形態 店舗 電話 ネット <http://www.daiki-ohtsu.com>

※価格は季節、漁獲量や相場によって変動する可能性があるため、店頭やHPでご確認ください。
※鮮度を保つために作られてから直ぐに急速冷凍しております。発送は冷凍状態となります。



岩内産甘口釣りたら子

たら子（大中小）

延縄で釣ったスケソウダラの卵をその日のうちに漬けるので、きめ細やかな粒子が美味しいたら子になります。



醤油漬いくら

カップ入り

岩内沖で獲れた銀鮭の卵から作った醤油漬いくらです。贈答用化粧箱に入った 280g の商品もあります。



スケソウダラみりん

スケソウダラを醤油と砂糖など、独自のたれで漬けて数週間干した珍味。火で炙ると柔らかく食べやすくなります。天ぷらにしても美味しい一夜干しの生みりん干しもあります。



親子漬

スケソウダラの身と卵のたら子を混ぜて甘酢で漬けた、岩内の特産品。代々続く伝統の味付けが自慢の逸品。



開きほっけ

1 枚単位で販売

早朝に水揚げされたほっけをその日に加工して販売、発送しますので鮮度が違います。また旬にごだった仕入れや加工の技で、その味には定評があります。



いか塩辛

岩内市場に水揚げされた新鮮ないかを一つ一つの手によって切っているため舌触りが違います。お酒のおつまみに、またお食事の一品にどうぞ。

従業員数	臨時・季節雇用
取扱商品名	甘口釣りたらこ、スケソウダラみりん干し、親子漬、味のさかな、いか塩辛、するめ、醤油漬いくら
主要取引先	直売所、インターネットによる消費者
企業の沿革	祖父の代から 3 代続く商店

海の民の知恵と
美食の逸品目録