

# 五代に渡り、受け継がれる伝統の技

素材にこだわる  
築地大卸鮮魚部修行の目利き  
五代に渡り、受け継がれた経験と知識と「五感」で、良質の素材を見抜き、「一品」に絶対の自信を持ってお届けしています。



五代目常造 櫻村義一

二十八年以上大切に守り育て熟成し続けている秘伝塩水使用こだわりの塩は、長崎県五島灘の海水から造られる「五島灘の塩」。海の恵み「にがり」を含み、干物の旨味を最高に引き出す、しつとりとしたまろやかな塩です。さらに塩分30%カット(当社比)でよりヘルシーに干しにこだわり、全て自社生産厳選された素材、厳選された国内海水塩、そして「干し」に最適な温度と湿度と風量の厳格な管理、そのあまりのシンプルさゆえに妥協の許されない真剣勝負の中で、日々、一枚一枚にこだわっています。



有限会社 櫻村水産

〒311-1237 茨城県ひたちなか市関戸8371  
tel 029-262-2715 (代表) fax 029-263-5464

干物直売所併設

至ひたちなか海浜公園



<http://www.e-3710.com>



# 五代目 常造



西京漬



金目鯛 西京漬

天使の海老 西京漬



西京漬 無添加味噌、四日漬の二段仕込み

茨城県知事賞受賞



槍いか一夜干し 千葉県産

茨城県知事賞受賞



真鯨開き 長崎県産

水産庁長官賞受賞



本かます開き 山口県産

ギフトセット

全国発送いたします

ご予算に応じ、お好みの組み合わせでお作りいたします

常陸の国に

旨いひもの

送る人

あり

常陸 五月 常造

きんぎ開き 北海道産



めひかり開き 千葉県産



真いか一夜干し 青森県産



黒味酥干し  
二十年間熟成させた黒味酥を使用。  
焦げにくく甘さ控えめ。  
真鯨 秋刀魚 鯖



のびろろ 山口県産



子持ち柳がれい 山口県産



秋刀魚開き 北海道産



夢かさこ 千葉県産



真ほつけ開き 北海道産



紅鮭の寒風熟成干し ロシア産



身欠にしん ロシア産

