



～『しらす』一筋の103年間～

谷国水産の魅力

<https://tanikuni-sirasu.com/>

しらす屋たにくに（美浜町）



質問1：『しらす屋たにくに』とは
どんなお店でしょうか



- ・『しらす屋たにくに』は創業から103年
- ・美味しさを追い求めてきた歴史をもつ、しらすの専門店
- ・とことんまでこだわった『ヒトにやさしい美味しさ』
- ・20年前までは《しらす水揚げ量》も多く95%以上は市場での販売
- ・当時は、朝の暗闇から夜の暗闇まで「釜揚げしらす加工」
- ・現在では美浜町にあるお店での店頭とホームページ販売のみに限定
- ・地元が誇る美味しさを伝えるためこの販売会に参加しました

質問2：そんな『しらす屋たにくに』は創業103年。
どのように生まれたのでしょうか



- ・美しい浜と書く美浜町は、遠い昔から海の恵みが豊富な土地柄
- ・江戸時代から『しらす』の産地として知られ、地引網漁も盛んだった
- ・清流の河口付近では濃厚でプリップリなしらすがたくさん獲れる
- ・そんな美浜町で、大正6年（1917年）初代「谷 国松」により創業
- ・創業以来100年以上もの歴史の中で積み重ねてきた技術を4代目が継承
- ・美浜町の海の恵みと103年培った技術とで生み出す『絶品のしらす』を、ぜひこの機会にお試してください。

質問3：『しらす屋たにくに』の
『しらす』は、どんなこだわりの
つくり方をしているか。



- ①特別に取り寄せた深層海水からのまろやかな塩味
 - ・食塩を減らし、深層海水から抽出の天然海水成分100%の高ミネラル液塩で代替え
 - ・液塩は約90種類の天然ミネラルを含むため塩味が独特のまろやかさに変化
- ②こころを込めた手作業での釜揚げづくり
 - ・一釜ごとに鮮度や塩味を確かめ、決して急がずに丁寧に灰汁を取り、長い時間かけて煮揚げます
 - ・ヒトの手間をしっかりとかける事で『より美味しく』仕上げる事ができます



質問4：『しらす』を食べられたお客さまから
どんな嬉しい感想をいただくか。



『湯気が立ち上るようなほっかほかのご飯にふわっふわのしらすをたっぷり載せて食べるのが最高のご褒美』

『新鮮だからか、まったく魚臭さが感じられないまろやかなうま味が口いっぱいに広がって、なんとも幸せな気持ちになるから不思議です』

『こんなにもやさしい味のしらすはこれまで味わったことはありません』

『あまりの美味しさに家族で争奪戦になり、あっという間になくなってしまってびっくりしました。』

『いつもは魚を食べない孫が、美味しい美味しいと喜んでくれるのでいつも注文してしまいます。』

しらす屋たにくに
漬生しらす

質問5：そんな『したす屋たにくに』から
発売する『漬生しらす』の魅力を教えて下さい。



- ・創業103年の技術を結集して、新鮮な生しらすを、醤油やみりんで味付け
- ・隠し味を付け加えた、これまでにないワンポイントで使える食材
- ・『たにくに』が大切にしてきた『やさしい美味しさ』はここでも再現
- ・生しらすなのに魚臭さが感じられない上品な味わいを楽しむことが可能
- ・『しらす屋たにくに』でしか手に入らない独自商品
- ・生しらすのツルツとした食感とクセになる醤油風味のタレの味
- ・お粥は、ほっかほかのご飯、釜揚げしらす、そのうえに『漬生しらす』
- ・ぜひこの機会に『極上の美味しさと食べる幸せ』をお買い求めください



食べ方紹介 1：しらすたっぷり贅沢丼



食べ方紹介 2：超簡単クラッカーアラカルト



食べ方紹介 3 : withオリーブオイル&ワイン

たにくにの 6色丼

釜揚げしらす

生しらす

揚げしらす

漬生しらす

りめんじゃ

佃煮

食べ方紹介 4 : たにくにの 6色丼



2019年12月21日
日テレ **ZIP!** にて紹介されました



右の推奨品は平成二十七年度
第八回プ
中で審査
和歌山県
として優
を賞しま
平成二
プレミ

漬生しらす井

委員長 残間 里江子
和歌山県推奨品審査委員長之印

漬生しらす
谷国水産 様

プレミア和歌山推奨品
審査委員奨励賞



しらす屋たにくに

漬生しらす

漬生しらす 100g (瓶タイプ)
価格: ¥1,180 (税込)



※送料は別途加算

(本州1,000円、北海道・沖縄1,800円)

しらす屋たにくに

漬生しらす



賞味期限	解凍後3日 冷蔵庫内にて解凍し、開封後は冷蔵保存で3日以内にお召し上がりください。
保存方法	冷凍保存 (-18℃以下)
配送温度	冷凍便
容器サイズ	底面直径: 約6.8cm×高さ: 約7cm
対応納期	2～3営業日以内にお返事
お支払い	クレジット、代引(有料)など

しらす屋たにくに
漬生しらす

ご購入の方法は



お電話でのご注文や商品
についてのお問い合わせ

☎ 0738-22-0422

営業時間 9:00~17:00

定休日 水・日・祝

パソコンから以下にアクセス
→ <https://tanikuni-sirasu.com/>



冷凍便

漬生しらす 100g (瓶タイプ)

価格: **¥1,180 (税込)**

[ポイント還元 11ポイント~]



お届け日時のご指
定はお受けできま
せん:

了承済
選択してください

数量:

了承済

※ 必ず『了承済』と選択して下さい。



カートに入れる

返品についての詳細はこちら

レビューはありません

Tweet

いいね! 2

LINEで送る

この商品について問い合わせる

しらす屋たにくに
漬生しらす



ぜひ『しらす屋たにくに』の
特鮮 釜揚げしらす【冷蔵】も忘れずに♪

最後までご覧いただき
ありがとうございました！



しらす屋
たにくに

Shirasuya Tanikuni

お問い合わせ

しらす屋 たにくに（谷国水産）
〒644-0042 和歌山県日高郡美浜町浜の瀬2-9-8

TEL0738-22-0422 FAX 0738-22-6050

■営業時間…9:00～17:00 ■定休日…水・日・祝