

そして人へ。

製品案内 / 当店の製品は、高知市中央市場の丸一横山商店で通販しています。



鯉本節(枯本節)

1kg単位で販売。1本づつ真空包装。4本入り。仕上げはカビと天日で乾燥させています。専用の削り器で削ってお召し上がりください。開封後はラップ等で包んで、空気を遮断し冷蔵庫で保存してください。

農林水産大臣賞受賞製品



鯉新節

鯉本節より削りやすく仕上げた鯉新節は、3日～4日で製造しています。削り器等で削ってください。鯉新節は約20cmです。開封後はラップ等で包んで、空気を遮断し冷蔵庫で保存してください。常温配送です。



鯉生節

特大・大・中サイズ 1本づつ真空包装しています。柔らかい生節ですので包丁で削れます。食べやすい大きさに切り、醤油、ポン酢で、又はサラダの具にドレッシング、マヨネーズでお召し上がりください。常温配送です。開封後は冷蔵庫で保存し5日以内にお召し上がりください。



枯本節削り40g

鯉本節(枯本節)を機械で削りました。香り風味とも一味違います。とっても上品なだしがとれます。開封後は袋を密閉し冷蔵庫で保存してください。



かつお新節削り100g

鯉の本場土佐・宇佐の町で生まれた[かつお新節削り]は新鮮な鯉の香りと風味が生きています。柔らかなかつお新節削りは醤油をつけてアツアツのご飯にかけて、そのままおいしく召しあがれます。冷奴に、お茶漬けに、卵焼きの具に、酒の肴にもどうぞ。

有限会社 丸一横山商店

〒780-0811 高知県高知市弘化台 15-6 tel.088-882-1151 fax.088-884-6705 e-mail:maruichi@m-ys.co.jp



人と火と干と日と そして人へ

鯉節造り竹内商店

〒781-1161 高知県土佐市宇佐町2824-3
tel.088-856-0129 fax.088-856-3796



鯉生節は鮮度が重要で1日で仕上げます。包丁でカットできるほどの柔らかさです。マヨネーズや醤油で食べます。

花吹雪

「2018年全国水産加工たべもの展」
大阪府知事賞

土佐沖で一本釣りされた新鮮な鯉だけを約1か月間焙乾し、削りました。鯉節の花は細かく、まるやかな口当たりには仕上がっています。



土佐のぶしみそ

「にっぽんの宝物2018年高知大会調理部門」
進グランプリ受賞

「フード・アクション・ニッポンアワード2019」受賞
「高知家のうまいもの大賞2020」入賞
販売開始からわずか1年1か月で3冠!
生ぶしと宗田ぶしを混ぜ込んだ高知県ならではの味噌。化学調味料・保存料・着色料を使用していません。業務用1kg入りもあります。



鯉削りだし

荒節を厚く削っただし用です。うどんだしやそばのだしにも最適です。500g、1kg入りがあります。お湯が沸騰したら火を弱め、落ち着いたら投入。かつお節がゆっくり舞うくらいの弱火～中火で5分間煮だしてください。



カツオ心臓カレー

カツオの魅力を余すことなく伝えたいという思いから、地元以外ではほとんど流通していないチチコ(心臓)とハランボ(腹身)を使ったカレーを作りました。じっくり煮込んだハランボから出る濃厚なカツオダシの旨味と噛みごたえのあるチチコのコンビネーションが生み出すカツオ心臓カレーは、高知名物カツオの新たな領域を開拓しました。



味付け鯉生節5本セット

味付け鯉生節5本セット(ご進物・贈答用) 写真は醤油味2本、しょうが味1本、ゆず味2本ですが組み合わせは変更できます。常温配送です。化粧箱入り。



世界で一番硬い食品「枯本節」

土佐が誇る竹内商店の職人の技が光る逸品。



人と火と干と日と そして人へ

鯉節造り竹内商店