



今回は、管理課大川が「石上商店」におじゃまし、お話しを伺いました。

―事業の内容は？―

「あぶらぼうず」銀だら「めかじき」などの水産物を味噌漬け・粕漬け・西京漬けに加工して販売しています。

創業以来、親子3代により伝統の製法と味を受け継いできました。

―商品の特徴は？―

加工の全工程を手作業で行うことにより、その時その時の素材の状態に応じた調味料の配合を調整しています。癖がなく子どもから高齢者まで幅広い世代に好まれています。魚嫌いな子供をもつ方や魚の生臭さが苦手な方からも美味しく食べられるという声をいただきます。

―オススメ商品は？―

「あぶらぼうず」の加工品です。「あぶらぼうず」は、神奈川県産の地域産業資源にも認定された深海の魚で、白身魚

のトロとも言われています。特に味噌との相性は最高です。ぜひ召し上がっていただきたい商品です。

店舗に来ることが難しい方には、ホームページからご購入もできます。また、商品を組み合わせたセット販売も行ってまいりますので、ぜひご利用ください。

―「石上商店」は、三浦市の水産加工品の認識を高めることや魚食普及に意識されている事業者のひとりです。

この夏、お中元としてご親戚やお友達にご利用してみたいかがでしょうか。

*三浦市晴海町7-8

*TEL 046-881-2214

*営業時間 9時～17時

*定休日 日曜日・祝日

<http://ishigami-shoten.com/>

