

干物職人が作る沼津ふなの名品

干物の生産直売店「沼津ふなと」です。当地にて昭和47年より干物製造・海産物販売をしています。

沼津は「アジの干物の生産量日本一」を誇るほど、干物づくりの盛んな地域ですが、今では多くが本来の干物と異なる簡易製法の「開き」に移りつつあります。そんな中、当店では今でも職人による手開き・無添加・乾燥機に頼らない自然製法で魚本来の旨味を引き出します。

名物トコさば、あゆの干物、各種醤油干しは、地元の方には地方への土産に、伊豆箱根方面へ旅行においでの方には、お帰りのおみやげとしてたいへん好評をいただいております「沼津ふなと」の干物。たまに行う店頭での試食も子供から大人までそのおいしさに大好評。

人気の理由はやはり味へのこだわり！ 当社の干物は、手間暇かけて仕上げる干物職人真心の味です。この機会に量販店向けのひらきには無い魚本来の旨味を確かめてみませんか！ 商品は必要な品を必要なだけお求めいただけます。

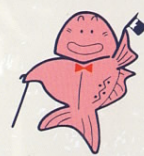
東名沼津インターチェンジから約2km、国道一号線沼津バイパスからすぐ、将来の伊豆縦貫道（現在開通部分東駿河湾環状道路）や新東名 長泉・沼津インターからも近い場所にあります。店頭へお車乗り付けOK、マイクロバス・大型バスも横付けにできるので駐車場探し、雨の日に濡れながら来店などの心配は無用です！



沼津商工会議所
沼津ブランド認定店



おもてなし規格認証
登録店



沼津ぐるめ街道
振興会加盟店



有限会社ふなと

所属団体 沼津ぐるめ街道振興会/沼津商工会議所
NPO法人沼津観光協会/沼津法人会
ふじのくに素材活用協同組合

住 〒410-0012 静岡県沼津市岡一色332-3

沼津ぐるめ街道沿い

TEL 055-922-2123

(カーナビ対応番号)

FAX 055-923-5354

営 9:30~20:00

休 不定休(ほぼ無休)



沼津ふなとは1997年

沼津で最初にネット通販を始めた店です
ふなとの干物と各種海の幸はサイトから365日
通信販売でもご購入いただけます！

ご注文・お問い合わせはご都合のよい方法でお気軽に

tel.0120-86-2710

電話受付：営業日 10:00~19:00

tel.055-922-2123 ※携帯電話はこちらから

fax.055-923-5354

FAX・インターネット注文は24時間受付中！

当店直営サイト「ひもの屋ねっと」

<https://www.himonoya.net>

バス・マイクロバスなどのグループ・団体予約もお気軽にどうぞ



沼津ふなと

ひもの職人伝統の業
自然の恵みから造られる逸品





トロさば

脂ののったサバのみを厳選し、干物職人がうす塩天日干しのみで仕上げました。その日のお天道様のごきげんと、風・湿度を職人が見極めじっくりと干し上げます。



金目鯛

見た目の鮮やかさでも人気の高い金目鯛。あつさりした金目鯛は干物にすると更に美味しさが増します
お祝い事やお歳暮 お中元・お正月用のギフトには、彩りとして入れていただくのも良いでしょう。



製品化まで約二年、味噌の配合、魚に旨味を出す干物造りと、漬け魚の美味しさを独自の熟成製法によりあれこれ工夫を凝らし、トロさば塩干しの更に倍の行程・時間をかけ仕上げた品です。

干物の作り方により差が出る美味しさ

そもそも「ひもの」と「ひらき」は全く違う商品、漢字に直してみますと分かりやすいかもしれません。

ひもの
干物

ひらき
開き

全国へ大量に出荷されている大半の品が生産性を上げるために本来の干物造りに欠かせない手間暇を大幅に省いた簡易製法の「開き」なる商品となっているため、それぞれの魚が持つ旨味が生かされない商品となっております。最後の「干す」と言う工程が決定的な違いとなります。



1枚1枚いたわるように魚を撫でながら形を整え重ならないように丁寧に並べます。乾燥は、その日の気温・湿度などの条件により天日に当て魚の状態を見ながら風を当て仕上げます。(この工程で魚本来の旨味が熟成され、表面に出来る膜が美味しさを封じ込めます)

干物造りに最適な地、沼津。その理由とは？

①一年中温暖である自然の恵み ②沼津特有である駿河湾の浜風の恵み ③東洋一と言われる柿田川(富士山の湧水)の恵み。そして薬品(防腐剤・着色料・艶出し)を使用しない。干物造りに重要な「塩」は豊富なミネラルを含む海水天日干塩を使用(魚の旨みを引きだし、まろやかな味に仕上がります)



左：どこでも売っている普通の塩
右：ふなとが干物に使う海水天日干塩
見た目は左が真っ白、右はほんのりと黄色がある。食感は左はやはり塩辛く、右はまろやかな味で深みがある。
右の塩は熱いご飯に振りかけて食べても美味しい!

地元・静岡県産の醤油・本みりんを使用

醤油干の調味料は静岡県内で製造された醤油・本みりんを使用。旨味調味料や着色料・水飴などを使わない独自に調合されたタレは魚の旨味を損なわない、まろやかな醤油干しに仕上がります。



仕上げは魚の日光浴(天日干)が基本となります。魚によっては風干の場合もありますが、当社製造の干物は機械干は致しません。何故なら・・・乾燥機を持っていないからなのです。



沼津ふなと オススメ商品

干物単品

- 真あじ各種サイズ
- あじ醤油干し
- カリアゲひもの®
- いか生干し
- いか醤油干し(みりん干し)
- えぼだい
- 金目鯛
- 金目鯛純米吟醸粕漬け
- 金目鯛味噌漬け
- 鮎の干物
- トロさば(塩・醤油・味噌)
- 鰹(かつお)はらも
- 西伊豆 潮かつお
- 真ほっけ
- 真いわし醤油干し(みりん干し)
- さんま(塩干し・醤油干し・丸干し)
- ・・・その他季節の品

海産物

- 子持ち甘エビ
- 生桜エビ
- 生しらす
- 釜揚げ桜エビ
- 釜揚げしらす
- 駿河燻鰯缶詰
- えいひれ
- 干し桜えび
- たたみ干し
- ちりめん干し
- あじみりん
- ままかりみりん
- ・・・など

塩辛

- 本造りいか塩辛
- かつお塩辛
- かつお酒盗
- まぐろ酒盗
- ほたるいか沖漬
- ほたて塩辛
- うにいか
- いか明太
- ・・・その他各種

練製品

- 黒はんぺん
- ・・・その他各種



商品一覧ページ

