

# 03 ささ漬



ささ漬けの歴史は深く、奈良時代にまでさかのぼります。そのころ若狭から都へ、税金として送られていた魚の塩漬けがルーツといわれています。

現在の形となったのは、明治時代の終わり頃に若狭地方で鯛が獲れすぎて、苦肉の策として始まった「小鯛のささ漬け」。笹の葉を使用し、杉樽に詰める保存法は、若狭の魚商人と交流の深かった京都の魚問屋が考案したそうです。この笹や杉樽は保存効果を高めるだけでなく、風味豊かな香りをつける効果もあります。

その後、若狭湾の春を呼ぶ魚、「さより」など、季節を感じさせる旬の魚たちもささ漬けされるようになり、若狭の伝統食品としての地位を確立しました。きす、小あじ、とびうおなどのささ漬けも人気です。

ささ漬けはそのままでも手軽に食べられますが、刺身、酢の物、寿司、てんぷらやフライなどにしても美味しく楽しむことができます。

## 01 小鯛ささ漬



若狭近海で獲れる「れんこ鯛」を素早く三枚におろし薄塩にした後、地元の米酢で上品に味付けをして樽に詰めています。

参考金額：1,680円(税込)  
内容量：200g  
消味期限：7日  
取扱期間：通年

### 有限会社 上杉商店

当店は、小浜で「ささ漬」一筋に50年以上頑張っております。今後も上杉商店フアンの皆様のご期待にお答えいたします。

〒917-0095 小浜市城内1-3-14  
TEL.0770-52-0667 FAX.0770-53-2141  
E-mail info@sasaduke.com  
ホームページ <http://www.sasaduke.com>

## 02 小鯛ささ漬



新鮮な原料を使用し、衛生的な管理の下で製造しています。熟練の職人達による振り塩仕立てで、1ヶ1ヶ丁寧に作っています。業務用などにも広く使われています。

参考金額：  
内容量：  
消味期限：  
取扱期間：通年

### 大澤五右衛門商店

「若狭の魚屋 大澤五右衛門」は、おいしい魚を食べていただき、よろこんでいただけるよう、みんなががんばっています。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目1-12  
TEL.0770-52-4787 FAX.0770-52-4785  
E-mail o.goemon@tuba.ocn.ne.jp



### 03 小鯛ささ漬



若狭小浜を代表する水産加工品。黄鯛を三枚におろし、塩・酢等で調味し、杉樽に笹の葉と一緒に詰め込んだ珍味。様々な料理に使える。

参考金額：900円、1,680円(税込)  
内容量：100g、200g  
消費期限：1ヶ月  
取扱期間：通年

#### 有限会社 柵屋商店

明治初期より創業の老舗です。小浜港で水揚げされる魚介類を加工して全国へ販売しています。味にはこだわっています。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-9  
TEL.0770-53-2334 FAX.0770-53-2332  
E-mail info@k3masuya.co.jp  
ホームページ <http://www.K3masuya.co.jp/>

### 04 小鯛ささ漬 大樽2個入り



選び抜いた赤穂の天然塩。伝統三百年の米酢。鮮度抜群のレンコダイを丁寧に三枚卸す。すべて手造りです。

参考金額：3,200円(税込)  
内容量：160g x 2個  
消費期限：製造日より7日間  
取扱期間：通年

#### 小浜海産物株式会社

ささ漬や干物、練り物。新鮮な海の幸を、若狭よりご家庭の食卓へ直接お届けいたします。

〒917-8550 小浜市川崎2-1-1  
☎0120-17-3744 TEL.0770-52-3700 FAX.0770-52-3703  
E-mail d-yabumoto@wakasa-marukai.co.jp  
ホームページ <http://www.wakasa-marukai.co.jp/>

### 05 小鯛ささ漬け



若狭湾や日本海で捕れたレンコ鯛(黄鯛)を新鮮なうちに三枚におろし、当店秘伝の米酢調味液で漬け込んだ自慢の小鯛の笹漬けです。

参考金額：530円(税込)  
内容量：65g  
消費期限：20日間  
取扱期間：通年

#### 木五商店

ささ漬けを中心に製造しておりますが、魚の醤油干し(一夜干し)も製造しております。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-6  
TEL.0770-52-6111 FAX.0770-52-6103  
E-mail master@kigo.biz  
ホームページ <http://www.kigo.biz/>

### 06 小鯛のささ漬



新鮮なキダイを新しいうちに製品にしているので、色がきれいなのも特徴です。

参考金額：500円(税込)  
内容量：70g、9~12切れ  
消費期限：2週間(冷凍1ヶ月~)  
取扱期間：通年

#### 魚安商店

ピチピチ鮮魚のお刺身、秘伝のしょうゆに漬けた大好評の干もの。秘伝のへしこ、ささ漬、若狭かれい。地方発送も承ります。

〒917-0081 小浜市川崎2丁目5-1  
TEL.0770-52-0320 FAX.0770-52-0320

### 07 小鯛のささ漬



市場で仕入れた新鮮な小鯛を一匹ずつ手作業で三枚おろしにして味付けします。ささ漬の品質を落とさないよう、繁忙期でも1日300個ほどしか作りません。

参考金額：1,680円(税込)  
内容量：200g  
消費期限：7日間  
取扱期間：通年

#### 田中平助商店

郷土食や保存食、近年できたものまで様々あります。ぜひ一度、若狭の名産品をお試し下さい。

〒917-0081 小浜市川崎1丁目2-3  
TEL.0770-52-2356 0770-52-2357  
ホームページ <http://www.t-heisuke.com/>

### 08 小鯛のささ漬



日本海産の新鮮な小鯛を骨抜きして、うす塩仕立てで当店独自の醸造酢に軽くくぐらせ木樽に詰めました。

参考金額：2,310円(税込)  
内容量：160g入  
消費期限：9日  
取扱期間：通年

#### 株式会社 田村長

鯖街道起点で創業150余年、若狭の味を守り続け、全国のデパートでギフトを展開しております。

〒917-8580 小浜市小浜広峰14  
TEL.0770-52-0310 FAX.0770-52-7333  
E-mail info@tamuracho.co.jp  
ホームページ <http://www.tamuracho.co.jp/>



### 09 小鯛のささ漬



新鮮な生の連小鯛(=地方名、和名:キダイ)を使用し、お刺身感覚に仕上げるこだわりの商品です。

参考金額：1,800円(税込)  
内容量：1樽(200g)  
消味期限：冷蔵で5日間  
取扱期間：通年

#### 野村鮮魚店

とにかく、シンセン! しんせん! 新鮮!

〒917-0084 小浜市広峰16  
TEL.0770-52-0441 FAX.0770-52-1680

### 10 小鯛の笹漬・匠プレミアム



究極の熟成された小鯛の笹漬。そのままが一番、寿司の上手、お茶漬、サラダもご利用頂けます。前浜の特別厳選した小ぶりの小鯛に無農薬米米酢、餅米のみの熟成味醂に通し、白板昆布を挟み杉の小樽にぎっちり詰めてあります。

参考金額：2,300円(税込)  
内容量：180g  
消味期限：要冷蔵で5日間  
取扱期間：通年

#### 株式会社 津田 孫兵衛

創業元禄元年。若狭の魚にこだわり続けて320余年。笹漬では楽天市場で常に第一位、若狭ぐじ、若狭かれい等の高級品専門店としてお客様に喜ばれております。

〒917-8505 小浜市小浜今宮12  
TEL.0770-52-3200 FAX.0770-52-9100  
E-mail magobei@vmail.plala.or.jp  
ホームページ <http://www7.plala.or.jp/magobei/>

### 11 上杉のささ漬三品



「小鯛、ぎす、あじ」をささ漬にしました。サラダやお寿司などにしていろんな味をお楽しみ下さい。

参考金額：3,100円(税込)  
内容量：90g×3個  
消味期限：7日  
取扱期間：通年

#### 有限会社 上杉商店

当店は、小浜で「ささ漬」一筋に50年以上頑張っております。今後も上杉商店ファンの皆様のご期待にお答えいたします。

〒917-0095 小浜市城内1-3-14  
TEL.0770-52-0667 FAX.0770-53-2141  
E-mail info@sasaduke.com  
ホームページ <http://www.sasaduke.com>

### 12 梅酢使用の小鯛ささ漬け



福井梅の梅酢ベースに木五商店独自に作り上げた調味液で漬けた新感覚の小鯛のささ漬けです。ほのかな梅の香りとモチモチ感をどうぞ。

参考金額：530円(税込)  
内容量：65g  
消味期限：20日間  
取扱期間：夏季

#### 木五商店

ささ漬けを中心に製造しておりますが、魚の醤油干し(一夜干し)も製造しております。

〒917-0081 小浜市川崎1-2-6  
TEL.0770-52-6111 FAX.0770-52-6103  
E-mail master@kigo.biz  
ホームページ <http://www.kigo.biz/>