



“SHUN” SENGYO

毎朝漁港で競り落とされる鮮魚が店頭に並び店内が活気に溢れています。鮮度バツグンの魚はお刺身をはじめ、一夜干しなど加工します。丹後日本海で育った魚たちは身が締まって脂がのっていて、どんな食べ方でも最高の味わいです。

旬の魚



HOSHIZAKANA



“MATSUBA” KANI

ここ地元丹後日本海で水揚げされたブランドタグ付きの松葉蟹は、まさに冬の味覚の王様。びっしりと詰まった身は刺身、蟹すき、蟹しゃぶ、焼き蟹、茹で蟹など、お好みの食べ方で丹後冬の味覚を存分にご堪能ください！

松葉蟹



天日干しにこだわった一夜干。魚の旨味が凝縮されてふわっと柔らかくおいしさを最大限に引出すために、真心込めて天日で干します。魚種や季節に合わせて、塩加減と干す時間には気を配っています。数多い魚の中、丹後を代表する魚といえやはり甘鯛(グジ)です。甘鯛の一夜干は橋立てやまいち自慢の逸品。塩焼きで食べるとそのおいしさを存分にご堪能いただけます。日本一の旨い最高の味わいをぜひ味わっていただきたいです。

干し魚

旨さの秘訣は・・・
丹後の天日干しにあり

今日も元気だ!!
魚が旨いっ!!



株式会社 やまいち

橋立やまいち

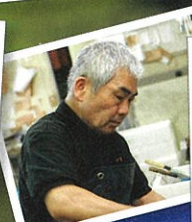
京都府漁業協同組合仲買人



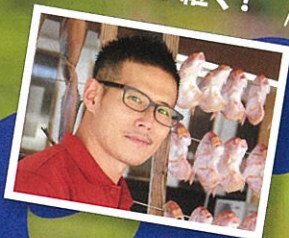
奥深い味の決め手は、
秘伝のたまり醤油。
桜干し

橋立やまいちを代表する干物といえば「桜干し」です。長年引き継がれてきた「秘伝のたまり醤油」に新鮮な魚(アジ、サバ、イワシ)をじっくりと漬け込み「匹一匹丁寧に手作業で作る桜干し。橋立やまいちでしか味わえない丹後の味です。やまいちが自信を持ってオススメする逸品です。

わしら魚屋一家。



オヤジらの心意気は
ワシらが継ぐ!



テンション上げて
行くでえ月月~

魚の目利きは
任せとけー!



株式会社 やまいち www.hashidate-yamaichi.com

1940年創業“丹後の鮮魚屋”

道の駅 舞鶴港とれとれセンター

橋立やまいち

舞鶴やまいち

〒629-2233 京都府宮津市溝尻324

〒624-0946 京都府舞鶴市宇下福井905

TEL.0772-27-1846 FAX.0772-27-1852

TEL.0773-75-9937 FAX.0773-77-5177

ホームページからご注文いただけます。

活きのええ魚と 元気が自慢!

橋立やまいちは鮮魚店として1940年に創業以来、地元の方をはじめ、日本全国のお客様にご愛顧いただいております。本当に感謝の一言でございます。これからも仲買人の特権を生かし、厳選した活きの良い旬の魚と手づくりこだわった自慢の海産物を、より安く、より早くみなさまの食卓へお届けいたします!



ぎょ
よつ!!
魚!!

