

山陰北浦の  
荒波が育んだ  
至福の味

下関から全国へ

元乃隅神社

角島大橋

国道191号線

萩市・島根県 ⇒

道の駅  
北浦街道豊北

創業明治17年 伝統の味と香り  
**中嶋商店海産部**  
- SHIMONOSEKI HOUHOKU -

道の駅豊北から車で1分  
美祢ICより車で60分  
下関ICより車で60分

福德稲荷神社

川棚・下関市街地

山口県

創業明治17年 伝統の味と香り  
**中嶋商店海産部**  
- SHIMONOSEKI HOUHOKU -

〒759-6121  
山口県下関市豊北町大字神田上134  
TEL 083-786-0007 FAX 083-786-1660

営業時間 8:00 ~ 17:00  
臨時休業や営業時間変更の場合があります。  
オンラインショップ「お知らせ」や  
および各種SNSで情報をお知らせいたします

中嶋商店海産部オンラインショップ  
<https://nakashimashouten.com>

各種SNSで情報を発信しています  
いいね・フォローをよろしくお願ひいたします



創業明治17年 伝統の味と香り  
**中嶋商店海産部**  
- SHIMONOSEKI HOUHOKU -

# 創業明治17年 中嶋のうに

山口県（長門の国）北浦、豊北町和久浦の雲丹（ウニ）は、爾来品質有料の為、遠く宝暦元年の頃より明治維新前迄、長州藩主毛利公の特別懇意により、年令15才以上60才迄の漁師は毎年四月中旬まで塩うに三合宛上納として納めたという記録が残っております。



明治35年我が国初めての漁業法案実施の際、上の慣行が認められ、山口県下第一に当和久浦にうに専用漁業権が許可となりました。

不肖、当店中嶋うにの創業者「吉左衛門」が伝統的奇蹟を得、明治17年（1884年）より雲丹製造を興し、当時は「塩うに」として販売し、爾来製法を改良し今日に至ったものであります。

印「中嶋うに」は創業以来130余年、苦心研究の結果伝統的香味を有し、うに特有の風味を保ち芳香美味は他の追随を許さないと自負致しております。



毎年10月開催「うに供養祭」の様子／下関市・赤間神宮

## 取扱商品のご案内

### 瓶詰うに製品

ウニに塩とアルコールを加えることで、長期保存を可能とした下関発祥の粒うに（瓶詰うに）は、「ふく」や「くじら」と並ぶ山口県・下関市の代表的な水産加工品です。



#### 磯漬粒うに

国内産バフンウニに少量の塩とアルコールを加え、直ちに瓶詰めして熟成させた粒うにの最高級品です。



#### 海鮮粒うに

新鮮なバフンウニに少量の塩とアルコールを加え、直ちに瓶詰めして熟成させたワンランク上の粒うに。



#### 粒うに

厳選したウニに塩とアルコールを加え味付けし、樽で熟成させ出荷の際に瓶詰にした、下関発祥の名産品です。



### うにあえもの製品



#### あわびうに

厳選した粒うにと、国内産のアワビを和えた、うにのまろやかさとアワビの食感が合わさった贅沢な逸品です。

#### くらげうに

厳選した粒うにとクラゲを和えた製品で、うにのまろやかさとコリコリとしたクラゲの食感が特徴です。



#### さざえうに

粒うにと、北浦沿岸で獲れたサザエを和えた、磯の風味を味わえる人気の高い製品です。

### 一夕紫生うに／要冷凍

北浦沿岸で獲れた新鮮なムラサキウニに、軽く塩をして旨味を引き出し、直ぐに瓶詰めにした、生うにに限りなく近い商品です。

そのまま召し上がっても十分旨味を味わえますが、わさび醤油やポン酢を少量加えることで、違った味を楽しむことができます。



### わかめ・その他 水産加工品



#### わかめしぐれ

乾燥させ細かく刻んだ国内産ワカメを、地元製造の醤油を使ってじっくりと炊いて佃煮にした製品です。ふりかけ・混ぜごはん・お茶漬け・卵かけご飯等、ご飯のお供におススメで老若男女問わず幅広く御支持をいただいております。



#### 茎わかめ佃煮／要冷蔵

国内産の茎わかめを地元製造の醤油を使って、長時間じっくりと炊き上げました。ご飯のお供に、食卓の一品にもおススメの製品です。



#### わかめごはんの素

山口県産のワカメを味付けしゴマを加えた、ふりかけタイプの製品です。あたたかなご飯にふりかけたり、ご飯と混ぜてわかめごはんに。おにぎりやお弁当にもおススメです。



大切な人・食通の人へ贈りませんか？  
全国発送承ります



御予算・用途に応じてお詰合せを致します。お気軽にお問い合わせください。