

山陰北浦の
荒波が育んだ
至福の味

下関から全国へ



アクセス
道の駅 北浦街道豊北より車で1分
下関IC・美祢ICよりそれぞれ車で60分

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ございます。

大切な人・食通の人へ贈りませんか？

全国配送承ります

御予算・用途に応じて
ギフト用にお問合せ・包装を致します。

中嶋商店海産部 公式サイト
(オンラインショップ)
<https://nakashimashouten.com>

中嶋商店海産部 公式SNS



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、爾來品質有料の為、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望により、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、爾來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有余年、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（粒うに）各種

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（9月中旬～完売まで 数量限定販売）

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てす



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



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、国内産の厳選したサザエを和えた、磯の風味を味わえる人気の高い製品です



一汐紫生うに / 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



わかめしぐれ・わかめ加工品

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、ご飯のお供におすすめ！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、食卓の一品にもおすすめの製品です



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、わかめむすびやお弁当にもおすすめです



その他 水産加工品

きざみがごめ昆布〈北海道産〉

圧倒的なねばりが特徴の、希少品 北海道産「がごめ昆布」を細かく刻んだ商品です

水で戻してシンプルに、味噌汁などに直接入れた、浅漬け・松前漬け等にもご利用いただけます



ふりかけ 各種

厳選した海の恵みを活かした、風味豊かな海鮮ふりかけシリーズ

ご飯にふりかけるだけで、家庭の食卓を彩る、万能ふりかけです



あごふりかけ

小えびといりこのふりかけ

他にも期間限定・数量限定の品を多数ご用意しております。詳しくは当店ホームページ・SNSでご確認ください！！

中嶋商店海産部
ホームページはこちら

