

うまかで食べてみんかい  
まこてうまか

漁師の  
母ちゃんの味

# うまかもん幣串

**島**の漁師の母ちゃんたちが『うまかもん』をつくりました。  
幣串（獅子島）は鹿児島県最北端の小さな島です。  
鰯と鯛を養殖し、近海ではエソやグチなどさまざまな魚が獲れます。  
海から獲りたての魚を調理し、加工しました。  
無添加ですので安心してお召し上がりください。

派手さはないが“味”がある。

獅子島ブランド



獅子島

ほう  
じょう  
島

Nagashima  
Shishijima

●ご注文・お問い合わせ先

うまかもん幣串 代表 水元寿賀子  
〒899-1501  
鹿児島県出水郡長島町獅子島幣串 1547 番地 1  
☎・FAX 0996 (89) 3281  
携帯 ☎ 090 (4510) 3281



**01**  
グチ・鯛・エソの味付けすり身

自然解凍して、約7mmの厚さに切り、油で揚げます。  
解凍し、白だしでつみれ汁もおいしいです。



**02**  
小海老カツ (6～12月限定)

油で揚げて、お好みのソースでどうぞ。



**03**  
鯛みりん干し

天然鯛です。軽く焼いてお召し上がりください。  
お酒のおつまみにどうぞ。



**04**  
生青オサ

水洗いして吸い物やみそ汁に入れたり、さつま芋や人参などと混ぜてかき揚げ風にして、磯の香りをお楽しみください。



**05**  
乾燥青オサ

天然のミネラルがたっぷり、食物繊維やマグネシウムも豊富な獅子島自慢の自然食材を汁ものなど磯の香りとともに。水にもどすと6倍にふくらみます。



**06**  
グチみりん干し

オーブントースターなどで軽く焼いてお召し上がりください。  
お弁当のおかずやおつまみにどうぞ。



**07**  
エソみりん干し

オーブントースターなどで軽く焼いてお召し上がりください。  
お弁当のおかずやおつまみにいかが。



**08**  
鱈みりん干し

オーブントースターなどで1～2分軽く焼いてください。  
焼きすぎに注意!



**09**  
鯛ハンバーグ

熱したフライパンに油を敷き、冷凍のまま中火で蓋をして両面焼きし、お好みのソースでどうぞ。



**10**  
ちりめん

獅子島沖のとれたてを加工しました。醤油やお好みの薬味をつけてお召し上がりください。



**11**  
カマス一夜干し

軽く焼いてお召し上がりください。  
お酒のおつまみにいかが。



**12**  
グチ一夜干し

軽く焼いてお召し上がりください。  
お酒のおつまみにどうぞ。



**13**  
鯛カマ

カマと一夜干しを焼いてほぐし、米、水、醤油、酒、昆布だしを加えて炊きます。炊きあがった鯛飯に白ゴマやミツバをトッピング。塩焼きでもOK。



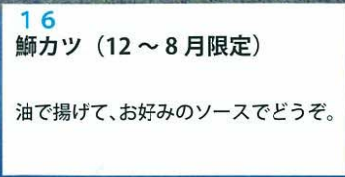
**14**  
鱈ハンバーグ (12～8月限定)

熱したフライパンに油を敷き、冷凍のまま中火で蓋をして両面焼きし、お好みのソースでどうぞ。



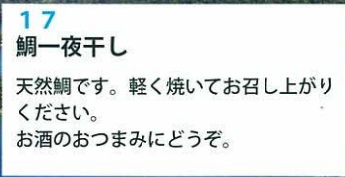
**15**  
鱈照り焼き (12～8月限定)

軽く焼いてお召し上がりください。  
お弁当のおかずやおつまみにいかが。



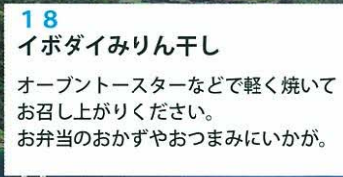
**16**  
鱈カツ (12～8月限定)

油で揚げて、お好みのソースでどうぞ。



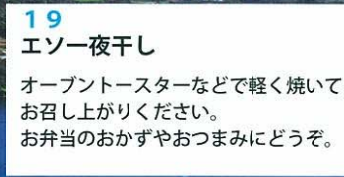
**17**  
鯛一夜干し

天然鯛です。軽く焼いてお召し上がりください。  
お酒のおつまみにどうぞ。



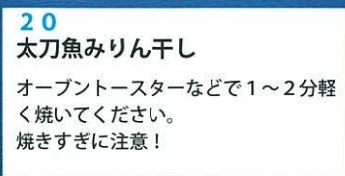
**18**  
イボダイみりん干し

オーブントースターなどで軽く焼いてお召し上がりください。  
お弁当のおかずやおつまみにいかが。



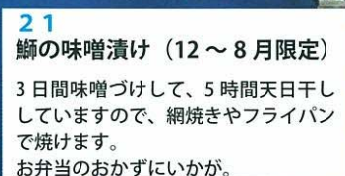
**19**  
エソ一夜干し

オーブントースターなどで軽く焼いてお召し上がりください。  
お弁当のおかずやおつまみにどうぞ。



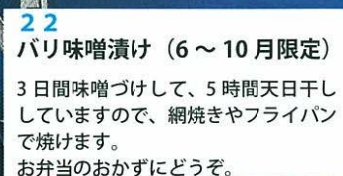
**20**  
太刀魚みりん干し

オーブントースターなどで1～2分軽く焼いてください。  
焼きすぎに注意!



**21**  
鱈の味噌漬 (12～8月限定)

3日間味噌づけして、5時間天日干ししていますので、網焼きやフライパンで焼けます。  
お弁当のおかずはいかが。



**22**  
バリ味噌漬 (6～10月限定)

3日間味噌づけして、5時間天日干ししていますので、網焼きやフライパンで焼けます。  
お弁当のおかずどうぞ。

**要冷凍**