



Souvenirs from Minami

3 Recommended Selections

おすすめ
3選

お美波産の

— Gift —



お問い合わせ先 / 実施機関 Contact Information / Executing Agency

美波町商工会

Minami Chamber of Commerce and Industry

美波町奥河内字寺前 493 番地 6 道の駅日和佐 2 階
TEL : 0884-77-0759 FAX : 0884-77-1179

2F, Michinoeki Hiwasa, 493-6 Aza Teramae, Okugawachi, Minami

にいやの珍味特選セット A set of specially selected delicacies of Niiya

珍味かまぼこは、かに、かずのこ、あわび、えび、うにの切り身を入れて、手作りで仕上げました。フィッシュカツは、魚のすり身にカレー粉などの香辛料を入れて揚げた徳島のローカルフードです。他にちくわが入ったご当地ならではの逸品です。
・珍味かまぼこ5本入り ・フィッシュカツ2枚入り×2袋 ・ちくわ2本入り×2袋

The kamaboko, fish paste, is a delicacy prepared by hand with meats from crab, herring roe, abalone, shrimp, and sea urchin. The fish cutlet is a local food of Tokushima made by adding curry powder and other spices to ground fish and then fried. It is a rare and uniquely local set which also includes chikuwa fish past tubes.
-Delicacy kamaboko, 5 pieces; -Fish cutlet, 2 bags with 2 pieces each; -Chikuwa, 2 bags with 2 pieces each

にいや蒲鉾店

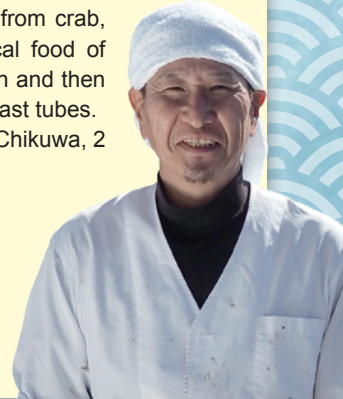
美波町木岐 535-1
tel.0884-78-0286

営業時間 9:00 ~ 17:00
定休日 日曜日

Niia Kamabokoten

535-1 Kiki, Minami
tel.0884-78-0286

Hours of Operation 9:00 am - 5:00 pm
Closed Sundays



クール便

Refrigerated delivery

6,800円(税込・送料込)
yen (tax included/
including postage)

アオリの沖漬け Marinated bigfin reef squid

獲れたばかりのアオリイカをすぐに解体。しょうゆ、みりん、酒のみのタレに丸一日漬け込んだ身はスツと噛み切れるほど柔らかく、素材本来の甘みも一緒に溢れ出てきます。大根おろしを合わせるとまた違った印象に。美波町の漁師さんが丹誠込めて作ったこだわりの一品で、ご飯やお酒のお供にもピッタリです。

The squid is cut apart immediately after being caught. It is marinated with soy sauce, sweet sake, and a sake sauce for a whole day until its flesh is soft enough to easily bite through, bringing out the innate sweetness of the ingredients. Add grated daikon radish for a different flavor. A specialty of Minami fishermen who work diligently making it, it goes perfectly with food and alcohol.

1,000円(税込)
yen (tax included)



道の駅日和佐

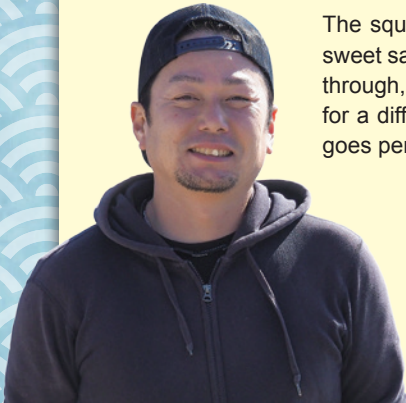
美波町奥河内字寺前 493-6
tel.0884-77-2121

営業時間 平日 9:00 ~ 18:00
土日祝 8:00 ~ 18:00
定休日 不定休

Michinoeki Hiwasa

493-6 Aza Teramae, Okugawachi, Minami
tel.0884-77-2121

Hours of Operation Weekdays 9:00 am - 6:00 pm
Weekends and holidays 8:00 am - 6:00 pm
Closed No planned closures



ハルヒメ Haruhime

『ハルヒメ』は、キャベツ、イチゴ、リンゴ、ブドウ、モモなど19種類の国産植物素材と沖縄産の黒糖を乳酸菌で一年以上発酵熟成したエキスに、美波の荒波で育ったワカメのめかぶを配合した健康飲料です。植物発酵エキスは抗酸化能力の高いポリフェノールや疲れた身体が喜ぶ有機酸などが豊富で、めかぶには免疫力を向上させると言われているフコイダンやデトックス効果が期待されているアルギン酸などが含まれています。畑の健康素材と海の健康素材がコラボした健康飲料『ハルヒメ』をお試しください！

Haruhime is a health drink made by combining an extract of made by fermenting a total of 19 domestic plant ingredients including cabbage, strawberries, apples, grapes, peaches, and Okinawa black sugar for more than a year in lactic-acid bacilli with thick wakame seaweed leaves cultivated under the stormy seas of Minami. The plant fermentation extract is rich with polyphenols, which are powerful antioxidants, and organic acids that are great for bodily fatigue, and the seaweed includes alginic acid, etc., which are expected to have fucoidan and detoxification effects said to improve your immune function. Please try Haruhime, a combination of healthy ingredients from the fields and the seas!

4,968円(税込)
yen (tax included)

美波の海の恵み研究会

美波町西の地西地 50-1 美波町役場 由岐支所内
tel.0884-70-1629

営業時間 9:00 ~ 17:00
定休日 土曜日・日曜日・祝日

Minami Blessings of the Sea Research Society

Minami Town Hall, Yuki Branch 50-1 Nishiji, Nishinoji, Minami
tel.0884-70-1629

Hours of Operation 9:00 am - 5:00 pm
Closed Saturdays, Sundays, and Holidays

