

ししゃも 神様の贈り物「柳葉魚」

カナダイ大野商店のししゃも加工販売は大正十一年創業、先代より一貫して「北海道産のししゃものみ」を使用し、「本物であること」にこだわった商品づくりを続けています。

**歴史をきざむ
本物の誇り。**



写真はイメージです。

「飢饉でたぐるものがない」遠方にくれた人々は天に向かい大声で助けを求めました。天住む神々はあわれみ、ふくろうの女神が柳の枝を杖にして超川におりたらしめ、女神が柳の葉と魂を、霧超川へ流すことになったのです。
アイヌ語の「スス」＝柳「ハム」＝葉が変化して「ししゃも」という名前になりました。



昭和10年代の商店前

ししゃもの町「むかわ町」より本物の味をお届けします。



かつてアイヌの人々に「神がくれた魚」として尊ばれた柳葉魚は、平成7年7月にむかわ町の「町魚」に制定されました。
今も、柳葉魚はむかわ町民の誇りと文化であり、さらに観光資源の一役をになっています。

交通アクセス

札幌からバスで (道南バス高速バガサ)
道央自動車道・日高自動車道 ……80分

新千歳空港から車で
国道36号・日高自動車道 ……40分

苫小牧から車で
日高自動車道・国道235号 ……40分



漁港でのししゃも選別風景

お届け先のご住所・お名前・電話番号・商品名・価格・数量・配達指定など必要事項を明記またはお電話にてお申し付け下さい。

■お電話で …… ☎0120-246-866
■FAXで …… FAX0145-42-4013

■インターネットで
<http://kanedaiono.com>
■携帯電話でもご覧頂けます ……

銀行・郵便局への振込(前払い)の場合は入金確認後の発送となります。下記、口座のいずれかにお振込み下さい。

- 苫小牧(トマコマイ)信用金庫 鷗川(ムカワ)支店 (当座)258
 - 北洋銀行 苫小牧中央支店 (普通)4669311
 - 三菱東京UFJ銀行 札幌支店 (普通)4590677
 - ゆうちょ銀行 (総合口座)19050-24731831
 - ジャパンネットバンク すぐめ支店 支店番号002 (普通)2189155
- 口座名 株式会社大野商店

代金引換 商品お届け時に配達員に直接、代金をお支払い下さい。

現金書留 書留到着後の発送となります。(前払い)

カード・電子マネー決済・コンビニ決済も可能です。
(インターネットでのご注文のみ)



店内でししゃもを焼いて、10～11月には絶品の「ししゃも生寿司」が食べられます。



元祖 (柳葉魚) 加工販売

天(株)カネダイ大野商店

〒054-0042 北海道勇払郡むかわ町美幸2丁目42番地
TEL. (0145) 42-2468(代)・FAX (0145) 42-4013
ホームページ <http://kanedaiono.com>



ししゃも

北海道鷗川



むかわ

歴史が作り出す真似のできない美味
むかわ町最古のししゃも加工販売店



柳葉魚の季節には、商店の軒先に目利にした何十連もの柳葉魚すだれが寒風に揺れています。これが、秋から冬にかけてのむかわ町の風物詩「柳葉魚のすだれ干し」です。

天(株)カネダイ大野商店

北海道の大自然が育んだ



北海道太平洋沿岸だけに生息する日本固有の貴重な魚です。

本ししゃもの漁期は1年間のうちで10～11月半ばくらいまでです。この期間中は、ししゃもの魚体が刻々と変化して、毎回同じ具合の魚はありません。

漁が初期の頃の魚体は白っぽい色で、卵は少ないですが身に脂がのっています。漁が後半に入ると色が濃くなってきて赤みを帯び、オスには黒い模様が入るようになります。メスは卵をたくさん抱いていますが、脂はぬけてさっぱりとした味わいとなります。

ししゃも漁が解禁となり店頭ですだれ干しを並べる頃、ししゃも味の变化を楽しみ、むかわ町 カネダイ大野商店へご来店くださいませ。

メス
子持ちししゃも



川にのぼる直前の物のししゃもは、卵が大きくなり、子持ちししゃもとして珍重されています。

オス



身に脂のつったオスは、メスとはひと味違ったコクのある美味しさです。

こちらの代用品は当店では一切取り扱っておりません。

ししゃも代用品

英名:カペリン(Capelin)
和名:カラフトししゃも



ノルウェー、アイスランド、カナダ北東岸などに分布している。青、銀色および川にさかのぼらないキュウリ科の魚。脂肪っぽさがなく、柔らかい口当たりと香りがいい。