

を奇跡にする理由

ふっくら
しっとり
「奇跡の
しらす」



1

豊かな
自然

山利が漁を行
う二里ヶ
浜は一級河
川「紀ノ川
」と「瀬戸内
海」が交わ
る場所。山
と海の恵み
が良質なし
らすを育て
ます。



2

鮮度の
秘密は
時間

しらすの鮮度
は水揚げから
釜あげまでの
時間がカギ！
漁場に隣接し
た加工場で、
水揚げから釜
あげまで最速
20分！



3

160年
老舗の技

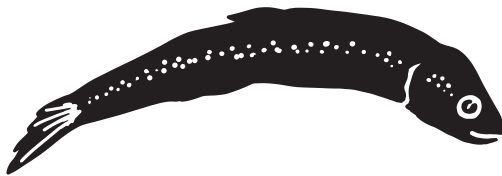
長い年月で培われた絶妙な
「炊き」の技術。使う道具
は変わっても昔ながら
の製法、そして職人
魂は健在です。



4

栄養
満点な
万能食

しらすにはカル
シウムをはじめ
め、健康的なカ
ラダ作りをサ
ポートする栄養
がたくさん含ま
れています。お
子様のオヤツに
も最適！



山利とは

和歌山県二里ヶ浜で七代続く老舗
しらす専門店。地元ではもちろん、
全国にファンを有しています。そ
の品質の高さから、料理人やシェ
フの信頼も厚く、さらにしらす業
者への仲卸も行っています。看板
商品の釜あげしらすに加え、優し
い陽の光を浴びた天日干しちりめ
んや、紀州醤油と地酒を使った佃
煮なども人気。

しらす食堂 じゃこ屋
七代目山利

そんな山利のしらすを堪能でき
るご飯処。定番のしらす丼やバター
風味と山椒がきいたスクランブル
丼、その他豊富な丼ものメニュー
や、山利の3色しらす+おかず1
品が楽しめる定食セット、和歌山
産の食材を使ったおつまみやドリ
ンクなど。一度食べたなら忘れられ
ない、あなた史上最高のしらす体
験を提供します！

