

〔寛政武鑑〕松平下總守忠功○桑名伊勢時獻上二月白魚目刺
土井兵庫頭利制○薺參河時獻上二三月之內白魚目刺一箱

〔厨事類記〕

干物或乾物稱

干鳥 楚割 蒸鮑 燒蛸

或干物四坏、内用鰯平切○中略

調備故實

干物削物

干鳥 雉ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削天供之、
楚割 鮭ヲ鹽ツケズシテ、ホシテ削天供之、

蒸鮑 鮑ヲ蒸テ、ホシテケヅリテ供之、

燒蛸 姜ヲ石ヲヤキテ、ホシテ削天供之、

干鯛 平切天供之

裏書

干鳥、ソハヤリヲナジ

アハビタコナキ時、イヲノミヲモル、

ヤキタコヲナジ

〔本朝食鑑十〕淺蜊佐利阿

乾淺蜊者用竹串子貫兩三箇而暴日、此謂串淺蜊、參遠之守令貢獻之

〔本朝食鑑十〕貽貝訓伊乃加比

細切曝乾以送四方、味不爲美、粗有臭氣、嗜之者愛其臭氣、常和生茄蕪根等羹食之、今參勢之守令貢