

「ふぐだし茶漬」いかが 土日祝日限定メニューに

和田珍味の本店

フグ加工品など製造・販売の㈱和田珍味（大田市五十猛町、和田信三社長）は本店の食事メニューに「ふぐだし茶漬」を加えた。新鮮なフグのアラを使っただし汁、県内産のコメを使用。土日祝日の限定サービスとして定着させたい考え。

同

社は浜田港などで水揚げされるフグを使って「ふぐ一夜干」「ふぐぞうすいスープ」などを製造している。



和田珍味の「ふぐだし茶漬」

土産物を販売する本店内には、日本海の景色を楽しみながら飲食できるスペースがあり、イカ焼きなどを販売している。「ふぐだし茶漬」は今春から試験販売し、来店者から好評だったため、本格販売に乗り出した。

1食600円で、ご飯の上に、フグの一夜干しが乗せてある。コメは奥出雲町産の仁多米、器は大田市温泉津町の森山窯の陶器を使っている。

原則として土日祝日の1日20食限定。前日までに予約すれば平日でも対応する。

◎問い合わせや予約は同社、
☎0854(87)0611。