

大田市

「ふぐだし茶漬け」はいかが？ GW期間限定で実演販売

和田珍味本店

国道9号線沿い、大田市五十猛町にある水産物加工、小売の株式会社和田珍味（和田信三代表取締役社長）がゴールデンウィーク期間限定で特別メニュー「ふぐだし茶漬け」を実演販売する。

同社で加工したフグの一夜干し、三つ葉、海苔、わさびなどをせたご飯の上に、県内で獲れた新

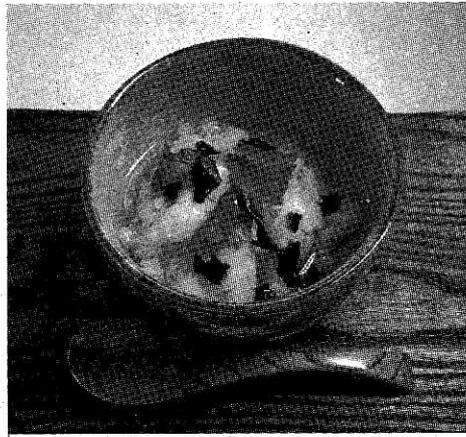
鮮なマフグのアラを使用し、独自の抽出方法を用いて作られたダシをかけて食べるこの「ふぐだし茶漬け」は、上品で、フグ

独特の香りと味わいが楽しめる。三月下旬に同社で行われた「十一周年記念感謝祭」でも販売し好評を得ており、和田社長

は「メーカーならではのおいしさを、この機会に

ぜひ味わって欲しい」と話す。販売期間は四月二十九日から五月五日まで。販売価格は一杯六百

円。詳しくは大田市五十猛町一五五〇一、和田珍味本店（電話0854・87・0611）まで。



飯の上にフグの一夜干し、三つ葉、海苔などをトッピングし、フグのダシをかけて食べる