



夏におすすめ!

和食の心

IWAMI WADA-CHINMI SUMMER GIFT COLLECTION

石見



和田珍味

神島

夏の

ふじやまん

平成20年

ブログとメルマガ スタート!

ブログ

http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/

メルマガ

http://archive.mag2.com/000260038/index.html

ご注文・お問合せのご案内

全国配送承ります

ご注文方法

お電話で

フリーダイヤル 0120-000-785

■受付時間:午前9時~午後6時とさせていただきます。  
年中無休(正月1日、2日を除かせていただきます。)  
※おことわり/携帯電話・公衆電話からはお受けできません。  
恐れ入りますが0854-87-0611代迄ご連絡ください。

郵送で

■同封の注文書にご記入の上同封させていただいております弊社宛の返信用封筒にてご返信ください。



ファックスで

フリーファックス 0120-785-039

■受付時間:24時間・年中無休  
正月1日、2日を除かせていただきます。  
■同封の注文書をご利用ください。



Eメールで

メールアドレス info@wadachinmi.co.jp

■受付時間:24時間・年中無休(正月1日、2日を除かせていただきます。)受け付けさせていただきますが、午前9時~午後6時の営業時間外の場合は次の営業時間(午後6時以降の場合翌朝の9時頃)にご注文のご確認の返信をさせていただきます。

インターネットで

和田珍味 検索

24時間受付 ホームページ上の申込みページから簡単にお申し込みいただけます。

http://wadachinmi.co.jp

■インターネットのお買い物では表示のクレジットカードがご利用いただけます。



■インターネットのお買い物ではイーバンク銀行がご利用いただけます。(オンラインショップのみのお支払い方法です)

配送料金

地区	中国	関西・九州 西国	北陸・中部	関東・信越	東北	沖縄	北海道	クール便
一個口	450円	500円	650円	700円	1,000円	1,100円	1,300円	+210円

■商品の性質上、一着にお届けできない場合もございます。 ■マークの付いている商品はクール便でのお届けとなります。(税込)  
■商品のお届け日と時間の指定をお受けします。ご注文の際にお申し付け、またはご記入ください。

代金支払方法

郵便振替・コンビニ支払い

お近くの郵便局・コンビニでお支払いいただけます。  
(手数料は和田珍味負担です)

銀行振込 みずほ銀行 松江支店 普通 (630) 1051393  
(手数料はご負担願います)

銀行振込 山陰合同銀行 大庄支店・普通 (033) 2873676  
(手数料はご負担願います)

代金引換 郵便局、またはヤマトのコレクトサービスで致します。  
(手数料はご負担願います)

お願い: 請求書と振替用紙をお送りしますので、お手元に到着後1週間以内にお支払いをお願い致します。  
(初めてのお客様につきましては、お支払い方法が異なりますのでご注文の際にご確認ください。)

本文でご紹介しております商品の価格は消費税を含んだ総額表示です。またその価格には送料(上表参照)は含まれておりません。

ご注文に関するお問合せは... 〒694-0035 島根県大田市五十猛町1559-3 株式会社 和田珍味

TEL.0854-87-0611(代) FAX.0854-87-0844 http://wadachinmi.co.jp

個人情報のお取扱について

株式会社 和田珍味(以下当社といいます)は、個人情報の保護を最も重要な責務と考え、次の方針を掲げこれを遵守いたします。

1.法令遵守

当社は、個人情報の保護に関し、法令及びその他の規範を遵守するうえ個人情報を取り扱います。これを保護するために「個人情報保護方針」「個人情報保護規定」を定め実行してまいります。

2.個人情報の収集・利用・提供について

(1)個人情報の収集は適法かつ公正な手段によって行います。(基本的にお客様からの御注文、カタログのご請求などの手続き以外で個人情報収集する事はございません)  
(2)個人情報の利用・提供は収集目的の範囲内で行います。  
(3)法令に定める場合を除き、あらかじめお客様の同意を得ることなく、お客様の個人情報を第三者に提供いたしません。

3.個人情報の適正な管理

個人情報への不正アクセス、個人情報の紛失、毀損、改ざんおよび漏えいを防止するためのシステム、手続における安全対策を実行します。

(1)個人情報へのアクセスは、権限を与えられた従業員のみ限定します。  
(2)個人情報の利用・提供は、サービスの提供・業務の管理等のための必要最小限といたします。  
(3)個人情報の処理を外部の企業へ委託する場合は、当社の個人情報保護の基準に堪った十分な保護措置が行われることを確認の上選定し、基準の遵守状況を監査いたします。  
(4)個人情報が常に最新かつ正確な状態で管理するよう努め、万一個人情報の内容が事実でないことが判明した場合にはすみやかに訂正または削除いたします。

4.教育

個人情報の保護に関する教育を全従業員に対して継続的に行い、個人情報の適切な取り扱いを実践いたします。

5.コンプライアンス・プログラムの改善

当社は、内部監査や事業の代表者によるコンプライアンス・プログラムの発達の機会を通じてコンプライアンス・プログラムを継続的に改善し、常に最新の状況を維持します。

6.苦情・訂正・利用停止などの申立先

(1)個人情報取扱責任者 取締役 和田直典  
(2)苦情、相談窓口 通信販売部/年中無休(1月1日、2日のみ休日)午前9時~午後6時 電話 0854-87-0611(代) FAX 0854-87-0844 mail:info@wadachinmi.co.jp



# 石見銀山大森地区に 話題の記念写真ス。ポツト登場 「理容館アラタ」



二〇〇七年七月、ユネスコの世界遺産に登録された石見銀山遺跡。その中心地大森の町並みの一角で和田珍味はかねてから抱いていた試みを始めました。地元の歴史を守りたい。五十猛の歴史を大切に育んでいた思いを胸に海から山へ。

自然豊かなその町で新たな展開が始まります。

## 緑豊かな銀の町大森

昨年ユネスコの世界遺産に登録された石見銀山遺跡は、かつて世界の経済や文化交流に多大な影響をもたらした石見銀を産出した鉱山都市です。

江戸幕府の直轄地となった石見銀山の政治や経済の中心となつて栄えた町が島根県大田市の山間にある大森町です。山裾を縫うように続くこの町に、江戸幕府は代官所を置かれ、領内一五〇余戸を治めていました。

その繁栄の面影を今に伝える武家屋敷、町屋、商家、郷宿、寺院は、江戸時代としてはきわめて珍しく、混在しながら軒を連ねています。身分制度が厳しかったその時代に、山にはばまれたこの町では鉱山労働者、武士、商人らが身分をこえ、ともに助け合いながらシラバーラッシュに沸く町を盛り立てていったのです。



石見銀山遺跡・大森町の町並み

## 遺跡を守り

### 町並みを保存

輝かしかつた繁栄がこの町に伝わるのは、町の人たちの自主的な活動のためでもあります。

## ノスタルジックな

### 理容館

その延長線上に始まったのが町並み保存活動でした。昔ながらの技術を駆使して住まいを歴史的景観にあわせて修景したり、建てられた当初の姿に戻すなど修理を行い続けてきました。これまでに手掛けたのは約一〇〇棟。歴史が色濃く刻まれたこの町並みとかつての鉱山町銀山町は、昭和六十二年、国の重要伝統的建造物群保存地区にも選定されています。

大森の町並みの一角に、大正末期から昭和初期の面影をノスタルジックに彩る一軒の理容館があります。理容館アラタです。現在、営業はされていませんが、店舗は創業



荒田さんが最後まで使い続けた手動式バリカン

当時の雰囲気、修景、修復されています。

たとえば、入り口のガラス戸は、倉庫に保管されていた創業当時のものです。消えかかっていた店名は書きなぞり、痛んだ部分は補修して閉店間際に使われていた戸と付け替えられました。

**徹夜で散髪に励んだ  
理容師夫婦**

「理容館アラタ」の創業は大正末期から昭和初期。当時、大森には五軒の理容院がありました。そのうち三軒を末市さんが経営していたといえます。当初の店名は「東洋軒」としていましたが、その他末市さんは旧藤田鉱業社宅（永久坑道精錬所付近）に近く出張所を構え、手広く理容業を営んでいました。

年末の忙しさは格別で、大晦日の夜も店に立ち、すべての客を終えた時にすでに年を越していたこともありました。

「徹夜明けでも店の掃除は隅々まで。新年準備も家族そろっての挨拶も、理容道具を念入りに手入れしてからでした」と耕造さんは回想します。



大正末期頃につくられた理容椅子

第二次世界大戦中は食糧難など苦しい時期となりましたが、疎開者による人口増加で店のにぎわいは変えることはありませんでした。親元を離れ、大森の各寺で過ごしていた疎開児童たちの散髪も荒田夫妻が手掛けています。

昭和三十四年、末市さんの他界後、店を切り盛りしたのはトメヨさんです。

日ごろは寡黙、けれどひとたび店に立てば明らかに世間話に耳を傾けるトメヨさんは、八十歳過ぎまで現役を続けました。

## そして

### 銀山ヴィレッジへ

トメヨさんの引退で「理容館アラタ」の幕は閉じられました。けれど、耕造さんによって店が復元され、二人の足跡、モダンな理容館

に華やいた当時の町の人々の面影は時代を越えて語り継がれていくこととなりました。

地域を見つめ、地域の風土を守りたいと、創業の地五十猛の地域遺産を大切に続けてきた和田珍味では、さらに視野を広く、同じ石見で生まれ、暮らすものとして大森地区の暮らしも大切に守りたいと考えてまいりました。

そこで、今年四月から理容館アラタとともに営業を続ける和田珍味石見銀山本店を総称して「銀山ヴィレッジ」と名付け、理容館アラタの保存・維持への協力をスタートしました。

理容師として正直に明らかに、町の人々とのふれあいを大切に続けてきたお二人の遺志を、次代に受け継いでいきたいと考えています。

## トピックス

石見銀山最大規模の坑道「大久保間歩」今夏より限定公開！



石見銀山遺跡で最大規模の坑道「石見銀山の最盛期を支えた主要坑道の一つ」初代奉行が馬に乗って入坑したという伝説が残る、坑内の環境保全に配慮するため、一般公開は完全予約制で、週末の三日間と祝日。一回につき参加者を二十人までに限定。料金は大人三千八百円、小学生二千八百円。大森町の石見銀山世界遺産センターからバスで移動し、徒歩で本谷を登る。石見銀山ガイドの会のメンバーが同行し、大久保間歩を見た後、釜屋間歩周辺まで案内する。申込先は、石見観光大田営業所内の大久保間歩予約センター（0854-84-0750）。

## 目次

- 「話題の記念写真スポット登場」……………P 1
- 「ふるまひ」……………P 3
- ふぐ餅……………P 5
- 旬・餅……………P 15
- 夏のおうまいもん……………P 17
- 夏の限定品……………P 18
- 乾燥珍味……………P 19
- 本店地酒……………P 20
- 自宅用商品……………P 21
- お申込案内……………P 21



「この店は父母の人生録」と荒田耕造・美代子夫妻



# 絶景・五十猛の 海の写真スポットが 「とるば」全国人気ランキング 日本一!



和田珍珠の創業地五十猛は、澄み渡った海と空、真っ白な砂浜広がる絶景の地。国土交通省認定の「とるば」の人気投票で全国第一位。四季を通じてカメラの撮影地として親しまれ、自然美にも勝る数々のショットが生まれています。訪れる人々の五感をいやす五十猛の地。ここには至福の時間が流れています。

**市に並んだ五十猛の海の幸 すべては日本海から学ぶ**  
大森の町には、ささやかな娯楽もありました。その一つが理容館アラタの裏手の芝居小屋。耕造さんの記憶には芝居の余韻そのままに、夢見心地に町を歩く人たちの姿が刻まれています。さらに楽しみにしていたのは季節のお祭りです。

「春・秋の井戸さん祭り、盆や暮れには市が立ち、多くの行人で大賑わいでしたわ。」  
交通機関が発達していなかった時代、市に並ぶ周辺の村々の特産品は待ち遠しいものでした。和田珍珠の先代も、五十猛の海の幸を届けたいと、祭りや市が立つ日には各種そろえて大森に足を運んだといえます。  
山間の町になると、海産物は貴重なタンパク源。海産物を手に喜ぶ人の姿に出会う度、美味しいものを作る喜びがふくらんでいったといえます。

島の沖合いで、フグ延縄業が盛んに行われてきました。浜にあげられたフグを美味しく加工する。気骨な職人達の経験と技術は、和田珍珠に受け継がれ、フグの珍味作りはスタートしました。  
海を間近に感じながら養う魚を見る目。魚をさばく手、美味しさを生み出す発想力。製造に励むスタッフ一人ひとりに培われた探究心と技術で、安心、安全、美味しい製品が生まれています。



昭和40年代当時の天日干しの作業風景。

**「とるば」に認定！  
思い出に残る一枚を  
特等席で**

和田珍珠の製品作りを育み、見守り続けてきた五十猛の海は、季節によって、時間によって、ゆつたりと表情を変え、一枚の絵のような美しさをたたえています。  
天気の良い日にはコバルトブルー

## 海を眺める レストスペース大増床!

を獲得し、全国の人気ランキングでは堂々の第一位にランキングし続けています。  
島根を代表するビュースポットとなった五十猛の海は、ただ美しいだけのものではありません。様々な歴史や神話も彩られています。

当社工場前の海原に浮かぶ神島には、スサノオノミコトが息子のイナタケルノミコトと二人の娘神を伴って、朝鮮半島から遁輪(工で作った船)で上陸したとい伝えられています。  
五月中旬から六月下旬まで、夕方になるとこの神島付近に落ちる夕日を拝むことができます。  
神話を肌で感じる一瞬は、写真ファンにかかわらず多くの方々に感動を呼んでいます。

店内には和田珍珠の各種商品に加え、選りすぐりの島根の特産品や地酒を多数取り揃えていますので、観光スポットとしてもお楽しみいただけます。

物語あふれる五十猛の美しい海から、本物の海の美味しさをお届けしたい。それが和田珍珠が大切に守ってきた地元の遺産です。  
海に学び、故きに学び、お客様に学ばせていただきながら、多くの方々々に笑顔と喜びにつながるような美味しい海の珍味を追求し続けます。

**「とるば」に認定されてからも**  
なく、和田珍珠本店駐車場の投稿写真が、中国地方の全認定地の中から選ばれて優秀賞を受賞しました。  
さらに総合評価では満点の五点



国土交通省「とるば」全国人気ランキング1位の作品

## 和田珍珠本店のご案内

自社製品はもちろん、地元の物産等各種取り揃えております。

- 住所/島根県大田市五十猛町1550-1 ●TEL/0854-87-0030 FAX/0854-87-0065
- 営業時間/午前9時~午後6時30分 ●駐車場/バス5台 乗用車約30台

国土交通省「とるば」  
全国人気ランキング1位!



●ギフトコーナー ●特産品コーナー ●石見焼物の里 ●地酒蔵



# 夏のおすすめ!!

◁第四十六回全国水産加工たきもの展

水産庁長官賞受賞

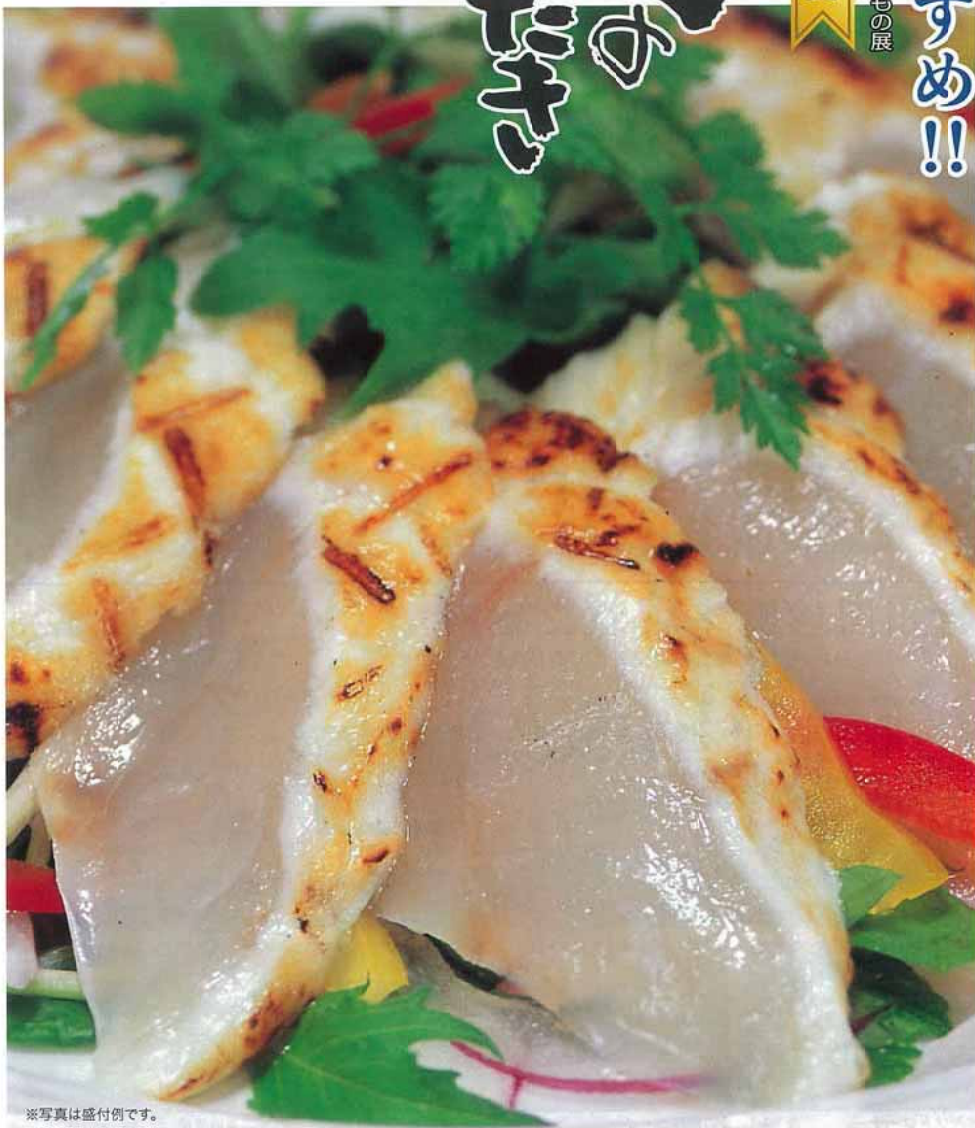
# ふぐのたたき

ふぐの旨さが  
活きる、

独特の味。

「ふぐのたたき」は、中身が生のままの状態となるよう、表面だけを強火でサッと焼き上げ、新鮮なふぐのうまみをぎゅっと閉じ込めました。シコシコとした食感と独特のうまみが味わえます。

美味しさの決め手となるのは、素材の旨味と焼き加減へのこだわりにあります。材料は、鮮度抜群のシロサバフグのなかでも、大きめで質の良い



※写真は盛付例です。

ものを選び抜いています。焼き方は、昔ながらの手焼きの原理を心用しました。かつて、魚の状態を見ながら手焼きしていた熟練職人の技を活かしながら一本一本丁寧に仕上げること、ふぐ本来の美味しさを引き立て、たたき特有の歯ごたえや香ばしさを引き出しているのです。

もちろん、鮮度管理や衛生管理にも細心の注意をはらっていますので、安心してお召し上がりいただけます。鮮度と美味しさへの追求が形となった「うまいもん」です。

お好みにあわせ、厚く切って豪快に頬張るもよし、薄く切って上品に味わうもよしとみじおろし、たつぷりの小ねぎを散らしたポン酢で召し上がっていただければ、ねぎの香気とあいまってさらさらとしたお味をお楽しみいただけます。

その他、付属のポン酢に二〜三時間漬けてお召し上げいただけます。そのままでも、お飯にのせても美味しくお召し上がりいただけます。ふぐの皮を盛り合わせれば、野趣あふれる贅沢な一皿に変身します。カルパッチョや寿司など、アイデア次第で料理のレパートリーもグンと広がります。大切な時、大切な方のおもてなしにぜひご利用ください。

その確かな加工技術と美味しさに對して、「第四十六回全国水産加工たきもの展」では、全国から寄せられた商品の中より、「水産庁長官賞」を受賞するなど、全国的にも大きな評価を受けました。

自他共に認める美味しきで、ご自宅用はもちろん、ご贈答用にも自信をもっておすすめています。



※写真は5,250円の商品です。

**ふぐのたたき**  
・ふぐのたたき4本  
・ポン酢4袋  
品番 1211 冷凍  
**3,045円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

**ふぐのたたき**  
・ふぐのたたき7本  
・ポン酢7袋  
品番 1210 冷凍  
**5,250円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



※写真は5,250円の商品です。

**ふぐ一夜干・たたき詰合せ**  
・ふぐ一夜干300g(5~8枚)  
・ポン酢4袋 ・ふぐのたたき4本  
品番 8129 冷凍  
**5,250円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

**ふぐ一夜干・たたき詰合せ**  
・ふぐ一夜干300g(5~8枚)×2  
・ポン酢9袋 ・ふぐのたたき9本  
品番 8130 冷凍 送料別  
**10,500円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

## 夏限定 「県内産」 まふぐのたたき

島根県の沖合いは、黒潮から分かれた対馬暖流が北東に向かった好漁場です。そこで獲れるマフグは島根県ではナメタフグある、ハはナメタロウと呼ばれる、古代の文書に残されるほど親しまれ珍重されてきました。

縁結びの神様のお膝元、出雲大社では、福を呼ぶ「福神祭」に奉仕する人々へのふるまひ料理「うず煮」にマフグを使っています。美しく、豊穡の海で獲られたふつくら上品なあじわいを、長年培われた技術を取便して「こめ」美味しい「たたき」に仕上げました。

緑結びの神様にも選ばれた島根のマフグをこの機会にご賞味ください。  
※数量限定商品につき、売り切れの際はご容赦ください。



※写真は5,250円の商品です。

**まふぐのたたき**  
・まふぐのたたき3本  
・ポン酢3袋  
品番 1132 冷凍  
**3,150円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

**まふぐのたたき**  
・まふぐのたたき5本  
・ポン酢5袋  
品番 1133 冷凍  
**5,250円** (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。



和田珍珠自慢の味づくり

石見名産

# ふく味酥干

◆国産ふぐへのこだわり

和田珍珠で使用するフグは、九州の各産地や日本海で養殖された国産品から選りすぐられたクロナバフグ、シロナバフグです。現在、ふぐの加工は全国的に輸入物が主体となっており、和田珍珠はもとより国産品こそこだわり、決して輸入物は使用しません。その理由は鮮度が早く、味が丁寧だからです。  
仕入れは産地の専門の仲買人が行い、厳選品を多く仕入れていきます。  
ふぐの加工は、厳した衛生管理のもと、処理施設の許可を受けた工場の加工場で適切に処理を行い、安全・安心な味酥干に取り扱っています。



※写真は調理例です。

## 手仕事を支える伝統の味。

美しく透明な筋色を放ち、深い味わいが口いっぱいに広がる「ふく味酥干」。こだわりはなんといっても素材となるフグの新鮮さと質の良さ。さらに良質な素材の「旨さ」を損なわない熟練の技術にあります。  
「魚は包丁の使い方一つ、手早く丁寧にさばかなければ、鮮度が落ちますね」と熟練スタッフが語るとおり、ふぐは一枚一枚手仕事で迅速にさばかれます。その後、大きさを調整し、何種類ものグループに分け、調整したオリジナルな独自のタレに漬け込みます。季節やふぐの状態によってタ

レの浸透の様子が変わってきますので、微妙にタレの割合を変え、常に均一な味を保つよう品質管理にも細心の注意をはらっています。  
そして、じっくり待つこと二週間。時間をかけて、ふぐ一枚一枚にタレを染み込ませてから、厳密な温度管理のもとでゆっくり乾燥させていきます。並べらるるにも味酥干独特の小判型を想定し、形が整うように神経を使っています。

こうして、味よく、見栄えよく味酥干は完成の時を迎えるのです。良い素材をじっくり手塩にかけて仕上げ

のが、和田珍珠の「ふく味酥干」なのです。  
ところで、「ふく味酥干」は和田珍珠が開発した初代社長和田正治による何千



手際よくさばいた新鮮なふぐを、独自の製法で作上げたタレに漬け込み、手作業で一枚一枚丁寧にやさしく、タレとよくなじませます。

回もの試作によって成し遂げられました。商品化された後も、より美味しい味酥干作りを目指してお客様の声に耳を傾けながら、改良と改良を重ねてきました。  
こうして、和田珍珠の自慢の一品となった「味酥干」は多くのお客様からご支持をいただいています。  
「お酒やビールのおつまみ、子供のおやつに人気と家族をつつファンになっていただいたというお便りや、「運物でいただいた品の中でも最高のおいしさ、味付け、日持ちの良さにも満足しました」と、好物の一品に加えていただいたなど、嬉しい声も届いています。

ほかにも、てんぷらや酢の物、炒飯の具としてもおすすめです。  
当社自慢の珍珠をどうぞお召し上がりください。



ふぐ製品を80余年にわたって作り続けた和田珍珠だから、とても渾身の味酥干です。

三十年のベテラン、製造部 三原政義



品番 1012 常温  
ふく味酥干 330g (10~17枚)  
5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



送料無料  
品番 1011 常温  
ふく味酥干 700g (21~35枚)  
10,500円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



品番 1013 常温  
ふく味酥干 200g (6~10枚)  
3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



品番 1014 常温  
ふく味酥干 130g (4~7枚)  
2,100円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



品番 1008 常温  
ふく味酥干 100g (3~5枚)  
1,575円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

マークの商品は常温でお届けします。



◆第四十四回全国水産加工たぐいもの展

水産庁長官賞受賞

# ふぐ一夜干



※写真は調理例です。

## 鮮度と塩が命です。

鮮度を大切に、程よく干して魚本来の旨味を生かした「ふぐ一夜干」。焼きたての熱々を頬張ると、ふんわりとした柔らかな身から、口いっぱいに淡麗な味わいが広がっていきます。これこそ、まさに天然の旨味。ふぐ本来の美味しさを存分に堪能できる一品が「ふぐ一夜干」です。

一夜干の材料には九州や日本海で獲れたシロサバグを使用していますが、シンプルゆえに素材の良し悪しが大いに影響します。そのため獲れたての鮮魚の中でもさら



魚は包丁の使い方に左右されるため、手作業で一枚一枚、熟練スタッフにより丁寧に仕上げられます。

に質や鮮度を吟味したものを使い、加工においても鮮度が落ちないように迅速に、そして一枚一枚丁寧に仕上げていきます。製造現場の工場スタッフは鮮度が一番とその手が休まることはありません。

鮮魚とは違った旨味を引き出す一夜干は、一見シンプルな加工法のよ

うに思えますが、その美、きめ細やかな配慮が必要です。例えば、フグ独特のふんわりとした自然な触感。それを生かすために水分調整には細心の注意がはらわれ、魚体の水分濃度を測りながら程よく干しあげていきます。

もう一つの味の決め手となるのに欠かせないのが「塩」です。ふぐ本来の旨味をしつかりと引き出すためにも、良質な天然ミネラルをたっぷり含んだ天然天日塩を使用しています。また、ふぐの状態にあわせて「た塩」「ふり塩」と塩の扱い方を変えたりなど、ふぐの旨味と塩の程よいバランスを引き出すための工夫を随所

に凝らしています。

こうして引き出されたふぐ本来の旨味。あっさりとした自然な味わいなので、素焼きはもちろん、てんぷら、唐揚げ、炊き込みご飯の具など、バラエティー豊かに美味しくいただけます。もちろん、お酒のおつまみにも最適な逸品です。

その確かな加工技術と美味しさに對して、第四十四回全国水産加工たぐいもの展では、全国から寄せられた商品の中より、水産庁長官賞を受賞するなど、全国的にも大きな評価を受けました。自他共に認める美味しさで、ご自宅用はもちろん、ご贈答用にも自信をもっておすすめたします。

### 《お客様の声》

いつもは贈り物にしたがったがなかつたけど、喜ばれて食べました。薄塩でおいしかったです。

○鳥取県 小西様

子供が一人でペロリと2匹くらい食べてしまいます。骨が抜いので安心です。

○広島県 福田様

初めて食べましたしおりに書いてあったようにフライパンにキッチンシートを使って焼いたら簡単に出来ました。

○神奈川県 前沢様



品番 1104 **冷凍**  
ふぐ一夜干 300g (5~8枚) × 2  
5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



**冷凍** **送料無料**  
品番 1023  
ふぐ一夜干 240g (5~7枚) × 5  
10,500円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



**冷凍**  
品番 1105  
ふぐ一夜干 180g (3~5枚) × 2  
3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



**冷凍**  
品番 1106  
ふぐ一夜干 240g (5~7枚)  
2,100円 (税込・送料別)  
●賞味期限/30日

**冷凍** マークの商品は冷凍でお届けします。





# ぶぐの三昧

写真は調理例です。

**品番 8126** 冷凍 送料無料  
**ぶぐ三昧**  
 ・ぶぐ味噌干48g×2  
 ・ぶぐ一夜干4尾×2  
 ・ぶぐのたたき4本  
 ・ぶぐのフライ2尾×2  
 ・ぶぐのくんせい中2尾×2  
 ・ボン酢4袋  
**10,500円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/90日

**品番 8026** 冷凍  
**ぶぐ三昧**  
 ・ぶぐ味噌干48g×2  
 ・ぶぐ一夜干4尾  
 ・ぶぐのたたき3本  
 ・ぶぐのフライ2尾  
 ・ぶぐのくんせい中3尾  
 ・ボン酢3袋  
**7,350円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/90日

**品番 8217** 冷凍  
**ぶぐ三昧**  
 ・ぶぐ味噌干48g  
 ・ぶぐ一夜干180g  
 ・ぶぐのたたき2本  
 ・ぶぐのくんせい小2尾  
 ・ボン酢2袋  
**5,250円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/90日

商品はギフト箱でお届けします。



写真は10,500円の商品です。

冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。

**ぶぐの色々な旨さを贅沢に。**  
 いろいろな味わいを贅沢に召し上がっていただけるセット「ぶぐ三昧」は、ご進物や、ご家庭の特別な日におすすめする豪華な詰め合わせです。  
 その内容は、独自の製法で作った上げた自慢の「ぶぐの味噌干」、淡麗な味わいの「ぶぐの一夜干」、表面だけを軽く焼き、ぶぐ本来の

味わいをお馴染みいただく「ぶぐのたたき」などの珍味や酒肴品に加え、一夜干にパン粉をまぶした「フライ」など、どんなシーンにも活躍するぶぐの加工品を取り揃えました。ぶぐの製品もぶぐを知り尽くした和田珍味ならではの美味しさ、満点。不意のお客様へのおもてなしにも重宝します。

ナラの本を使用し、じっくりやさしく燻でることができる「ぶぐのくんせい」は、なんと1000時間、そのやわらかさに驚かされます。  
 それもそのはず、和田珍味は、くんせい作りについて、ソフトなやわらかさと美味しさへの限りない追求を重ね、くんせいによって一味違ったぶぐの旨味と味わいを引き出し続けているのです。その美味しさの秘密には、もちろん素材の良さなどもありますが、研究と試作を重ねて誕生したオリジナルの自家製燻製機によって、温度や煙が絶妙なバランスに保たれていることがあげられます。  
 スモークサーモンのように薄くスライスするもよし、豪快に裂いて食べるもよし。食べ方によって、味わいも楽しみ方も変幻自在なので、どんなもてなし料理にも活躍します。また、軽くあふれば、その香ばしさがひびきます。



※写真は5,250円の商品です。

**品番 1314** 冷蔵  
**ぶぐのくんせい(箱入)**  
 大6尾  
**3,150円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/45日

**品番 1315** 冷蔵  
**ぶぐのくんせい(箱入)**  
 大10尾  
**5,250円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/45日

「ぶぐのくんせい」は、酒の肴として、大人の時間に似合う一品が「ぶぐのくんせい」です。

豊かな味わい、独特の香り。



※写真は盛付例です。

水産庁長官賞受賞の「ぶぐぞうすいスープ」は、上品なだしで煮込み思わずが進む美味しきです。  
 製品化のきっかけとなったのは、和田珍味が決めた「ぶぐの日」(二月九日)にお客様にふるまっているぶぐ鍋汁、元々は、工場の従業員やぶぐへの感謝の気持ちとしてふるまわれていたものを改良を重ねて製品化しました。  
 材料となるぶぐのあらは、さばき終わって即冷蔵した鮮度管理抜群のもの。一つ一つ手作業でさばいてじっくり煮込み、旨味を抽出してスーパのだしにしています。こうして手間をかけたスープに、軽く程よく焼いたぶぐの身を入れました。  
 そうすいスープとして命名していますが、たとえば、米二合とぶぐぞうすいスープ一袋を入れて炊き込めば、風味豊かなぶぐ飯に。



写真は2,835円の商品です。

**品番 1222** 常温  
**ぶぐぞうすいスープ**  
 335g×3袋 (1袋2人前)  
**1,785円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/1年

**品番 1223** 常温  
**ぶぐぞうすいスープ**  
 335g×5袋 (1袋2人前)  
**2,835円** (税込・送料別)  
 ●賞味期限/1年

「ぶぐの旨味を余すところなく利用した「ぶぐぞうすいスープ」で、オリジナルな料理もお楽しみください。

ぶぐの香りがうれしい一品。



※写真は調理例です。

冷蔵 マークの商品は冷蔵で 常温 マークの商品は常温でお届けします。





ふぐ味酥干

品番 1040 常温  
ふぐ味酥干 48g 630円 (税込・送料別) ●賞味期限/30日

品番 1046 常温  
ふぐ味酥干 100g 1,260円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



ふぐ茶漬け

ごはんにふりかけ、お湯を注ぐだけでおいしいふぐ茶漬けが召し上がれます。



品番 1256 常温  
ふぐ茶漬け 6g×4袋 (1袋1食分) 420円 (税込・送料別) ●賞味期限/1年

品番 1232 常温  
ふぐ茶漬け 6g×6袋 (1袋1食分) 630円 (税込・送料別) ●賞味期限/1年

品番 1229 常温  
ふぐ茶漬け 6g×10袋 (1袋1食分) 1,050円 (税込・送料別) ●賞味期限/1年



ふぐ一夜干

品番 1254 冷蔵  
ふぐ一夜干 3尾入 945円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 1121 冷蔵  
ふぐ一夜干 4尾入 1,260円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



ふぐのくんせい

品番 1317 冷蔵  
ふぐのくんせい 大1尾 525円 (税込・送料別) ●賞味期限/45日

品番 1313 冷蔵  
ふぐのくんせい 中2尾 840円 (税込・送料別) ●賞味期限/45日



ふぐの骨せんべい

国内産のふぐを使用し、骨と身のミンチ、粉、食塩、しょう油、砂糖だけで作りました。当社オリジナルの完全無添加カルシウム満点のおせんべいです。

品番 1246 常温  
ふぐの骨せんべい 5尾入 (10枚) 420円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 1247 常温  
ふぐの骨せんべい 青のり入 (10枚) 420円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



ふぐぞうすいスープ

品番 1218 常温  
ふぐぞうすいスープ 335g×1袋 (1袋2人前) 525円 (税込・送料別) ●賞味期限/1年



ふぐのたたき

品番 1209 冷蔵  
ふぐのたたき 1本 735円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



ふぐ生茶漬

高級感のある生タイプ。

淡麗な味わいのふぐのうまさを引き出し、そのまま生タイプのお茶漬けに詰め込みました。



品番 1286 常温  
ふぐ生茶漬 17.3g×1袋 (1袋1食分) 315円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 1284 常温  
ふぐ生茶漬 17.3g×2袋 (1袋1食分) 630円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 1290 常温  
ふぐ生茶漬 17.3g×6袋 (1袋1食分) 1,995円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



ふぐうまみたつぷり

うまみたつぷり生タイプ。

ふぐのおいしさを味噌汁でも味わっていただくとうまみが増しました。



品番 1291 常温  
ふぐ生味噌汁 23.7g×1袋 (1袋1食分) 315円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 1288 常温  
ふぐ生味噌汁 23.7g×2袋 (1袋1食分) 630円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



そのまま食べられるふぐ味酥干

焙る手間なく、袋から出すだけでそのまま召し上がりいただけます。口いっぱい広がるおいしさをそのままに、食感もやわらかく仕上げた逸品です。

品番 1043 常温  
そのまま食べられるふぐ味酥干 1袋(1枚) 399円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



焼きふぐ

手軽にビールやお茶のお供に作り上げたのがこの焼きふぐ。ふぐを焼くことでその旨みを凝縮させ、伸ばした手がどうしても止まらなくなります。

品番 1207 常温  
焼きふぐ 30g 630円 (税込・送料別) ●賞味期限/1年





写真はイメージです。

品番 8063 冷凍 送料別

一夜干三味  
・ふく240g  
・白いか3枚  
・水かれい12枚  
のどぐろ(120~140g)×2枚

7,350円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

品番 8062 冷凍 送料別

一夜干三味  
・ふく180g×2  
・白いか3枚  
・水かれい4枚  
のどぐろ(120~140g)×3枚

10,500円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



今が旬!

写真は5,250円の商品です。

品番 4136 冷凍

甘鯛一夜干 3尾

5,250円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

柔らかな身が持ち味の甘鯛は、デリケートな素材。だからこそ、大田市沖で獲れた地物前浜産の最高の鮮度のものを素早く処理。厳密な水分調整で一夜干に仕上げました。



写真は5,250円の商品です。

品番 8066 冷凍

ふく一夜干・水かれい一夜干詰合せ  
・ふく220g  
・水かれい3枚

3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

品番 8059 冷凍

ふく一夜干・水かれい一夜干詰合せ  
・ふく300g  
・水かれい15枚

5,250円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



写真はイメージです。

品番 8052 冷凍

ふく一夜干・白いか一夜干詰合せ  
・ふく180g  
・白いか3枚

3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

品番 8051 冷凍

ふく一夜干・白いか一夜干詰合せ  
・ふく300g  
・白いか4枚

5,250円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

品番 8050 冷凍 送料別

ふく一夜干・白いか一夜干詰合せ  
・ふく300g×2  
・白いか4枚×2

10,500円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



写真は5,250円の商品です。

品番 8131 冷凍

水かれい一夜干・白いか一夜干詰合せ  
・白いか3枚  
・水かれい12枚

3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

品番 8124 冷凍

水かれい一夜干・白いか一夜干詰合せ  
・白いか4枚  
・水かれい15枚

5,250円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



品番 8137 冷凍

ふく・白いか・水かれい一夜干詰合せ  
・ふく一夜干220g  
・白いか2枚  
・水かれい13枚

4,200円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



写真は5,250円の商品です。

品番 4512 冷凍

のどぐろ一夜干 (200~240g)×5枚  
9,450円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 4500 冷凍

のどぐろ一夜干 (120~140g)×5枚  
5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 4501 冷凍

のどぐろ一夜干 (120~140g)×3枚  
3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

[Okanavi]  
日本海・山形県で獲れる魚。正式名は赤いですが山形では、この魚の口の中が黒いという特徴から「黒い」と呼ばれています。水揚げ100メートル以内の海域に獲れるため、新鮮な素材の確保ができています。この魚は、口の中が黒いという特徴から「黒い」と呼ばれています。



写真は5,250円の商品です。

「水かれい」  
広い範囲で水揚げされた水揚げ150メートル程度の砂浜産です。味はすっきりと美味しく、お刺身にも適しています。新鮮な素材が特徴で、お刺身にも適しています。

品番 4103 冷凍

水かれい一夜干 6枚  
3,150円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日



写真は5,250円の商品です。

「えてかれい」  
日本海産に多く生息し、水揚げ150メートル程度の砂浜産です。味はすっきりと美味しく、お刺身にも適しています。新鮮な素材が特徴で、お刺身にも適しています。

品番 4105 冷凍

えてかれい一夜干 7枚  
3,675円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

えてかれい一夜干  
地物前浜産、つまり和洋珍味。味が位置する大田市沖で獲られたえてかれいを、新鮮な素材に一夜干にしました。素材になるのは最も脂がのつて初夏を迎えた二月から三月の寒ガレイのみ。肉厚なので身に切れ目をいれれば蒸気減もよく、香味しまでもさらに増します。

品番 4112 冷凍

えてかれい一夜干 10枚  
5,250円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

# 旬・鮮・一夜干

選びぬいた海の幸

のどぐろ 一夜干

「お客様に旬の美味しさと自然の旨みをお楽しみいただきたい」と、徹底的にこだわるのは、「旬」と「素材や鮮度のよさ」。豊稔の海が育む極上素材。その美味しさを追求した和洋珍味の「旬・鮮・一夜干」の味わいをぜひご賞味ください。



商品はギフト箱でお届けします。

冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。

冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。





**送料無料**  
**季節限定セット**

夏のうまいもんを贈る。

◆自慢の海の幸を神話の海よりお届けします。

神話の海の荒波が育んだ山陰の海の幸。身が引き締まりほどよく脂がのった。そのうまさは、全国の食通をうならせるほどの。そのなかでも、この夏特におすすめる商品は、商品を詩合わせた季節限定のセットです。



品番 8184 **冷凍** **送料無料**  
**夏季限定セット②**  
・ふぐ一夜干3尾 ・白いか一夜干2枚 ・のどぐろ一夜干(80~90g)2尾  
・水かれい一夜干2枚 **5,250円** (税込送料別) ●賞味期限/90日



品番 8216 **冷凍** **送料無料**  
**夏季限定セット①**  
・白いか一夜干2枚 ・水かれい一夜干3枚 ・甘鯛一夜干2枚  
・ふぐ一夜干180g **8,400円** (税込送料別) ●賞味期限/90日



**産地直送**

この商品は漁船より直送いたします。よって他の商品との同梱はできません。また、ごさいの個数は大きさにより実数と異なる場合があります。

島根沖の荒海の中で海藻を食べて育つあわびは、肉厚でツヤ良く、旨味がぎゅーっと詰まった最高級品です。かつては朝廷にも献上されたという島根産の逸品を、ぜひお試しください。

品番 8247 **冷凍** **送料無料**  
**夏季限定セット⑤**  
・さざえ1kg ・あわび2個(2個で約300g)  
**8,000円** (税込送料別)  
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日



**産地直送**

この商品は漁船より直送いたします。よって他の商品との同梱はできません。また、ごさいの個数は大きさにより実数と異なる場合があります。

暖流と寒流がぶつかりあう島根沖の日本海は貝類にとっても最適な環境です。その島根の海で鍛えられた歯ごたえ抜群、肉厚のさざえを、産地直送でお届けします。

品番 8249 **冷凍** **送料無料** 品番 8248 **冷凍** **送料無料**  
**夏季限定セット④** **夏季限定セット③**  
・さざえ1.5kg ・さざえ1kg  
**4,800円** (税込送料別) **3,600円** (税込送料別)  
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日



**夏の**

**うまいもん**

旬の素材を選び、一枚一枚手作りで丁寧仕上げた夏のうまいもん。「心の底からうまいもんをお届けすることは、大切に守り続けている企業の心。この想いを馳せながら、贅沢な味わいを今夏もお届けします。

お手軽な袋入りもございます。

品番 2409 **冷凍**  
白いか一夜干 3枚投入 **1,890円** (税込送料別)  
●賞味期限/90日  
品番 2416 **冷凍**  
白いか一夜干 2枚投入 **1,260円** (税込送料別)  
●賞味期限/90日



**今が旬!**

写真はイメージです。

《お客様の声》  
焼いても身がぶりぶりしていましたが減も丁度良くて美味しくいただきました。ありがとうございました。  
●長野県 渡辺様  
サッと焼いてマヨネーズを付けて食べると最高です。  
○大阪府 松本様  
身が厚いのびっぴりでした。お寿司のつまみにもいいお刺しにもなります。またまた注文したいです。  
○大阪府 山本様

品番 2401 **冷凍**  
白いか一夜干 4枚×2 **5,040円** (税込送料別)  
●賞味期限/90日  
品番 2402 **冷凍**  
白いか一夜干 5枚 **3,150円** (税込送料別)  
●賞味期限/90日

魚体を傷つけない釣りにこだわって鮮度抜群、最も味がしみて肉厚になった旬の白いかを手早く処理し、細心の注意による水分調整によって刺身以上のうまみを引き出しています。素材の美味しさが十分に生きていますので、解凍後、フワフワり柔らかい白いかの触感と自然の甘みをじっくりお楽しみいただけます。

【白いか】  
正式名称「ササキカ」日本海産の大鱈に群れで多く分布している魚種を捕獲して、甘みが増すように、山陰では「さざえ」の産地として知られています。産地直送のため、新鮮な状態で届けています。

白いか一夜干





# 地酒蔵

島根県の酒米・神の舞を使用した「コクのある辛口純米酒」です。

原料米に島根県の酒米・神の舞を使用した「コクのある辛口純米酒」です。

夏のおすすめ!

品番 7091 常温 若林酒造 開春 純米超辛口 720ml (箱入り) 1,296円

品番 1092 冷蔵 若林酒造 純米酒 米の學生原酒 720ml (箱入り) 1,680円

品番 7093 冷蔵 若林酒造 2008年新酒 吟醸生 720ml (箱入り) 1,260円

品番 7160 常温 日本海酒造 環日本海にこり酒 720ml (箱入り) 1,050円

品番 7314 常温 都錦酒造 自然酒 720ml (箱入り) 1,470円

品番 7072 常温 加茂福酒造 加茂福 古代酒 500ml (箱入り) 1,365円

品番 7110 常温 木村酒造 羅浮仙 大吟醸 720ml (箱入り) 2,546円

品番 7241 常温 岡田屋本店 いもにて候 720ml (箱入り) 1,575円

品番 7005 常温 一宮酒造 石見銀山大吟醸 720ml (箱入り) 2,541円

## 本店「地酒蔵」

当社「地酒蔵」では、石見にある9軒の蔵元より、120種類以上の地酒を取り揃え、この地域しかないものなど、石見一番の品揃えです。そのなかから、特に厳選した地酒をお届けします。

島根県は百日本有数の酒造産地であり、きれいな空気と水に恵まれ、よりよい酒造りの条件が揃っています。この石見にも、地元の蔵元が伝統ある石見杜氏の技術で造る「吟醸生」の銘酒がたくさんあります。世界遺産登録で、石見の地酒も「地酒蔵」水・米・原料にこだわった見聞の地酒蔵。ぜひ一度お試しください。

贈り物に自由な組み合わせも出来ます。



ギフト箱もご用意できます。(2本箱・3本箱とも+300円)



写真は5,250円の商品です。

### ふぐ味酥干・いかロール詰合せ

品番 8002 常温 送料無料で 305g 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8001 常温 送料無料で 640g 10,500円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8004 常温 122g 2,100円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8003 常温 180g 3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



写真は3,150円の商品です。

### いかロール

品番 2004 常温 100g 2,100円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 2003 常温 150g 3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 2002 常温 280g 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



写真は5,250円の商品です。

### ふぐ詰合せ

品番 8041 常温 335g×1 3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8042 常温 48g×2 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



写真は5,250円の商品です。

### ふぐ味酥干・焼きふぐ詰合せ

品番 8012 常温 120g 2,100円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8011 常温 200g 3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

品番 8010 常温 280g 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

絶品! 乾燥珍味常温タイプ。ふぐの乾燥珍味が、いろいろお楽しみいただけるおトクなセットです。





## ご自宅用商品のご案内

### 和江ストかまぼこ・あご野焼

山陰地方の食卓で定番の逸品、良質なあご(飛魚)を使用した野焼(ちくわ)です。子供からお年寄りまで安心して召し上がれます。



本店で人気です

**いかロール**  
白いかのうまみを引き出す様に調味・乾燥し、焙って手巻きにしました。いかの凝縮された旨みが楽しめます。

品番 2005 常温  
いかロール 1袋 (50g)  
1,050円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

- ①和江ストかまぼこ 丈兵衛1本  
品番 6722 冷蔵  
290円 (税込・送料別) ●賞味期限/7日
- ②浪の華1本  
品番 6723 冷蔵  
290円 (税込・送料別) ●賞味期限/30日
- ③あご野焼中1本  
品番 6642 冷蔵  
1,155円 (税込・送料別) ●賞味期限/30日
- ④あご野焼小1本  
品番 6641 冷蔵  
630円 (税込・送料別) ●賞味期限/30日

### いかの塩辛手しおづくり

日本海で獲れた高品質の、するめいかを、新鮮なまま漬け込み熟成させました。程よい塩加減、深いこくとうまやかさは塩辛本来の味として多くの方の食卓にお客様に好評をいただいています。



本店で人気です

品番 4241 冷蔵  
いかの塩辛手しおづくり 1個 (180g)  
399円 (税込・送料別)  
●賞味期限/30日

### うるめ丸干

島根県 恵曇(えと)産の新鮮なうるめいわしを使用、肉厚で脂がのり、ホクホクとしたおいしさが楽しめる逸品です。



品番 4233 冷蔵  
うるめ丸干 1串  
350円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### あじ開き

身が締まり、しかも脂がのっているのが自慢の、島根県 浜田産のあじを開きました。島根の地魚のうまさをご堪能ください。



品番 4218 冷蔵  
あじ開き 3尾  
315円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### のどぐろ一夜干

人気ののどぐろの一夜干をお求めたい1尾人にしました。「白身のトロ」と言われるほど大変美味しい高級魚ののどぐろの味を是非お試しください。



- 品番 4582 冷蔵  
のどぐろ一夜干 1尾袋入 (約140~160g)  
1,050円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日
- 品番 4576 冷蔵  
のどぐろ一夜干 1尾袋入 (約180~200g)  
1,680円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日
- 品番 4511 冷蔵  
のどぐろ一夜干 1尾袋入 (約270~300g)  
2,415円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### えてかかれ一夜干

地物産産で朝獲れた旬のえてかかれを一夜干にしました。肉厚なので身に切れ目を入れれば加減よく、おいしく焼上がりませ。



品番 2480 冷蔵  
えてかかれ一夜干 中大5尾袋入  
2,365円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### 甘鯛一夜干

柔らかい身と上品な甘みが持ち味の甘鯛。地物産産の最高の鮮度のものを素早く処理して仕上げた逸品です。



品番 4137 冷蔵  
甘鯛一夜干 1尾袋入 (約300g)  
1,575円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### 白するめ

お酒のおともに、お子様のおやつに。かるくあふって、凝縮されたいかの旨みを是非お試しください。



品番 2207 冷蔵  
白するめ 1袋 (中2枚)  
1,050円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### 赤ハゼ

地物産産の丸干です。焼いて熱いうちに食べるとうまが口の中にしわっと広がります。お酒やご飯とも合います。



品番 4237 冷蔵  
赤ハゼ 1袋 (110g)  
504円 (税込・送料別)  
●賞味期限/20日

### 沖きす一夜干

山陰の沖で獲れた沖きすを丸干しました。淡白な味ですが、丸干しにより旨みがぎゅっと濃縮されます。そのまま焼いてどうぞ。



品番 4262 冷蔵  
沖きす一夜干 10尾袋入  
420円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

### 島根産天然板わかめ

島根県隠岐島で摘んだ天然新物わかめです。そのまま軽く焼いて、香ばしくパリッとしたところで食べるのが地元隠岐風流です。



品番 6765 常温  
天然板わかめ 1袋  
735円 (税込・送料別)  
●賞味期限/90日

冷蔵 マークの商品は冷蔵で 冷蔵 マークの商品は冷蔵で 常温 マークの商品は常温でお届けします。

冷蔵 マークの商品は冷蔵で 冷蔵 マークの商品は冷蔵で 常温 マークの商品は常温でお届けします。