



冬のおすすすめ!

ふぶぶ
スープ
ぞうすい

IWAMI
WADA-CHINMI
WINTER GIFT
COLLECTION

石見 **和** 田 珍 味

神島

平成21年

冬の
和
田
珍
味

ご注文・お問合せのご案内

ご注文方法

全国配送承ります

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/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。

携帯電話で
←和田珍味モバイル店へは
こちらのQRコードから
どうぞ。

FAX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。

インターネットで
和田珍味 **検索**
<http://wadachinmi.co.jp>

Eメールで
●メールアドレス
netto@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。)で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日にご注文のご確認の返信をさせていただきます。

VISA MasterCard Nicos UFJ Card ICN JCB American Express Diners Club International
*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。(オンラインショップのみのお支払い方法です)
*インターネットのお買い物ではイーバンク銀行・ジャパンネット銀行
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)

お支払い方法

コンビニ・郵便振替 (手数料は和田珍味が負担いたします)
お近くのコンビニ・郵便局でお支払い
いただけます。

銀行振込 (手数料はご負担願います)
みずほ銀行 松江支店 普通 (630) 1051393
山陰合同銀行 大田支店 普通 (033) 2873676

代金引換 (手数料はご負担願います)
ヤマト運輸のコレクトサービスで致します。

ネット銀行 (手数料はご負担願います)
イーバンク銀行 ロック支店 普通 (202) 7026390
ジャパンネット銀行 本店営業部 普通 (001) 7469370

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。
(通販を初めてご利用のお客様には、代金引換もしくは前入金でのお支払いをお願いします。)

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(下表参照)は含まれておりません。

配送料

配送料金

中国	関西・九州・四国	北陸・中部	関東・信越	東北	沖縄	北海道
450円	500円	650円	700円	1,000円	1,100円	1,300円

クール便 +210円 **冷蔵** **冷凍** マークの商品はクール便でのお届けとなります。

■商品の性質上、一緒にお届けできない場合もございます。
■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。

商品の交換・返品

●商品の品質には万全の注意を払っておりますが、配送中の事故等で商品に破損が生じた場合や出荷間違いがあった場合、商品
到着後1週間以内にご連絡ください。
●お客様の都合による商品の返品、交換はいたしかねますので予めご了承ください。

【個人情報のお取り扱いについて】

当社は、お客様からお預かりしたお名前・住所・注文商品などの個人情報は、カタログ
送付や商品発送、連絡などの目的以外では使用いたしません。お名前・住所などのお客様
情報についてのお問い合わせや訂正については、お手数ですが当社までご連絡ください。

ご注文に関するお問合せは…

株式会社 **和田珍味** 〒694-0035 島根県大田市五十猛(いそたけ)町1559-3
TEL.0854-87-0611(代) FAX.0854-87-0844 <http://wadachinmi.co.jp>

ブログ <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/> **メルマガ** <http://archive.mag2.com/0000260038/>
<http://koreumai.blogshinobi.jp/> **和田珍味** **検索**

領民を救った 石見銀山の 「芋代官さま」

和田珍味本店
から車で15分
世界遺産ガイド

江戸時代、石見銀山の代官を勤めた井戸平左衛門。時代を超えて、今日まで地域の人々から親しまれている名代官の人生をご紹介します。



井戸平左衛門像(物部神社所蔵)

あの大岡越前に 見込まれて石見へ

島根県にある世界遺産・石見銀山は江戸時代、幕府の直轄領となり奉行や代官が着任して治めていました。

江戸城で勘定役として30年余り勤めた井戸平左衛門は、勤勉な人物として知られていました。そんな平左衛門が石見代官に任命されたのは、享保16年(1731)年9月のことでした。60歳での任命は、一説に平左衛門の人柄と経歴を見込んだ大岡越前の推薦があったからともいわれています。

石見地方をおそった 享保の大飢饉

平左衛門が石見銀山に着任した翌年、全国的に「享保の大飢饉」といわれる大凶作に見舞われました。石見地方では、とくに害虫が大発生して稲作に大きな被害を与えました。領民の苦勞を見かねた平左衛門は、自らの財産を資金にお米を購入し、さらに幕府の許可を待たずに代官所の米蔵を開いて、人々にお米を配布しました。

また、年貢米を減免や免除にする思い切った手だても断行しました。年貢米の軽減は他の地域とくらべて大幅なもので、平左衛門の領民を救いたいという思いの強さをうかがうことができます。

危険をおかして サツマイモを導入

「芋代官さま」の愛称で平左衛門が親しまれているのは、もうひとつの功績によります。それは、サツマイモ栽培の導入でした。平左衛門は諸国を巡っていた僧、泰永からサツマイモの話を聞きました。少ない労力で多収穫、肥料も少なくすむサツマイモは、土地のやせた石見に適している。そう考えた平左衛門は、さっそく手代の伊達金三郎を薩摩国に同行させました。

ところが、サツマイモは薩摩国以外への持ち出しを禁止されていました。それでも苦勞の末、ようやく種芋を入手して石見に持

病死説と切腹説 今も謎の残る最期

石見でのサツマイモ栽培は広く山陰にも伝わり、当時の人々の生活を安定させました。平左衛門の



「芋代官」井戸平左衛門が薩摩より移入したサツマイモは現在出雲・石見の名産となり、大田市でもこれを原料とした特産品が多く作られています。和田珍味でも地元の特産品として取り扱っており、お土産にご好評をいただいています。

の石見銀山での在任は2年足らず。山陰では、それでも平左衛門を敬慕し、「芋代官さま」「芋どのさん」と呼んで祖先に代わって今でも感謝しています。

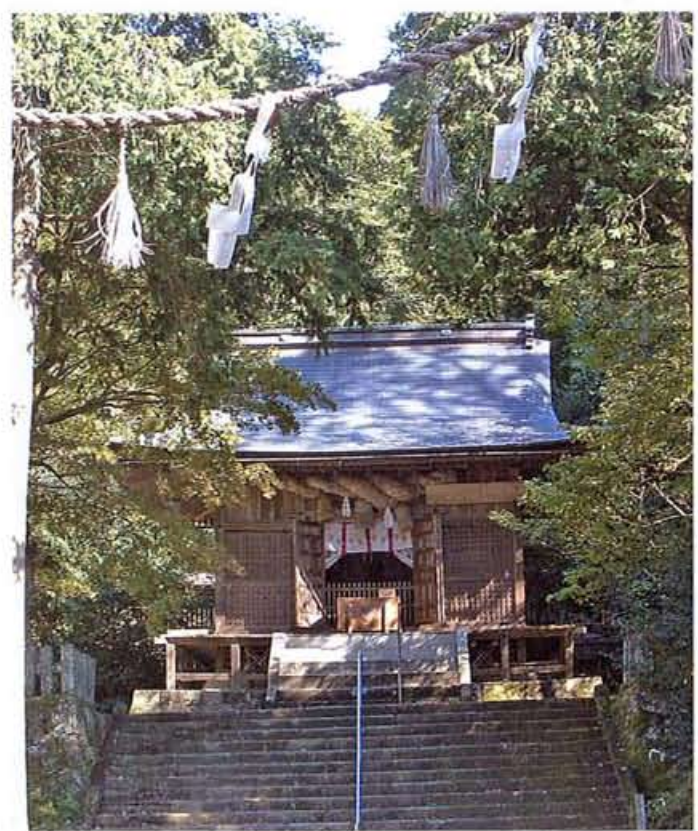
享保18年(1733)5月、井戸平左衛門は現在の岡山県笠岡市で亡くなりました。享年62歳。飢饉のときに許可を得ないで米蔵を解放し、年貢を免除した責任から切腹したと推察されています。また、現存する書簡によると、石見代官の頃より病気があったことから病死説も有力とされています。

石見銀山の井戸平左衛門は大飢饉と自らの病気を重ね合わせ、命をかけて領民をまもる闘いに挑んでいたのかもしれない。

石見銀山の かくれた史跡、 井戸神社

井戸平左衛門の死後から百年。飢饉に苦しむ領民を救済した善政は、ずっと語り続けられていました。人々は石見地方を中心に頌徳碑を建立し、その数は500基におよぶといわれています。

明治12年(1879)には、井戸平左衛門を祀る井戸神社も創建されました。明治43年(1910)になると井戸神社復興会も活動を開始。それにより各地から募金が集められ、大正15年(1916)に現在の場所に新たな社殿が完



井戸神社

成しました。この社殿には、秋の例祭になるとサツマイモが奉納されています。

鳥居にかかげられた 勝海舟の自筆

井戸平左衛門が勤めた大森代官所跡は現在、石見銀山資料館として活用されています。この資料館の前を通る道を、銀山公園の方向へ約100メートル。左手に苔むした古い石段があります。この石段を上ると威風堂々とした井戸神社が見えてきます。

社殿につながる階段の両脇には、まるで守神のように古樹が立っています。先人が植えて大切に守ってきた2本の立派な大木。その、まっすぐ天を突くようにスッと伸びた姿は、あたかも平左衛門の生き方を彷彿とさせます。鳥居にかかる扁額は勝海舟の自筆によるもの。井戸平左衛門の生きざまに感銘を受けた文人、政治家も少なくありません。

石見銀山に、ひっそりと佇む井戸神社。かくれた名所ともいえるこの古社は、石見地方の人々の心の世界遺産ともいえます。



幕末の英傑・勝海舟の手になる扁額

石見銀山 人物辞典

石見銀山で活躍した人々

大久保 長安
新技術の導入などにより石見銀山の最盛期をもたらした初代奉行。佐渡奉行なども勤め「天下総代官」とも呼ばれました。

川崎 平右衛門
代官として銀山復興に努め、波根湖干拓地や海岸沿いにあった砂丘地の開発を進めました。龍昌寺跡に供養塔が建っています。

竹村 丹後守
石見銀山の第二代奉行。田・畑・屋敷などを調査する総地検を行いました。歴代代官6人の墓所を残す助源寺を創建しました。

坪内 平七
温泉津町の石工。平七一門は銀山で亡くなった人々の供養として寄進された五百羅漢を約20年の歳月をかけて彫像しました。

吉岡 出雲
石見銀山の役人。伊豆、佐渡の金銀山の開発にもあたり功績を上げました。龍源寺開歩の近くにある極楽寺にお墓が残されています。

**石見銀山
最新NEWS
公開!**
来春、熊谷家住宅に
続き渡辺家住宅も
公開!

現在、石見銀山では商人の屋敷「熊谷家住宅」が公開され人気を博しています。さらに来春、江戸時代の武家屋敷「渡辺家住宅」の一般公開も始まりま。渡辺家は地元の良い材を使ったレストランとしても活用される予定です。

女性ファンの多い熊谷家住宅

ここで観光情報をゲット!
石見銀山世界遺産センター

石見銀山のすべてを紹介する拠点施設。大森代官所の長屋門をモチーフにしたガイダンス棟では、開歩の模型や写真パネルなどを展示しています。観光に便利な路線バスも発着しています。

●開館時間/8時30分~17時30分 ●休館日/毎月最終の火曜日、年末年始
●電話/☎0854-89-0183

集 和田珍味本店の お客様に喜んでいただきたたい。 それだけを追究した10年でした。

創業者から二代目へ 受け継いだ意志

和田珍味の初代、和田一太郎は島根県の五十猛に生まれました。腕のたつ漁師として知られ、妻コノは魚の目利きでした。夫婦は釣った魚の行商を始めました。それが和田珍味の創業となりました。

一太郎の跡を継いだのは息子の和正治でした。昭和30年代、五十猛の漁港にはふくが毎日のように水揚げされていました。

二代目、正治はそのふくを行商しながら「もつとおいしく食べてもらいたい」と考えました。そこで五十猛の海岸に魚を加工する工場を建て、来る日も来る日も試作を重ねて、ついに「ふくの味干」を完成させました。

「うまいもんを作らなければ飯は食えない。お客様にもうしわけない」。それが口癖だった正治にとって、いつしか店舗をもつことが夢



若き日の和田正治 (戦地より復員したころ)

でした。食べてくださるお客様と顔を見合わせながら、商品や風味について対話をしたかったからです。それはまた、常日頃から「一人ひとりのお客様の顔を思い浮かべて仕事に取り組み」と論じていた初代、一太郎の夢でもありました。



(左)昭和40年頃のふく味干の加工風景。和田珍味にはこの頃から親子二代にわたって働いてくれている従業員もいます。

念願の土地を取得 そこから始まった試練

正治は夢を実現するために、懸命に働きました。苦労の末、ようやく大田市街に店舗を建てるための土地を取得できました。人通りの多い市街地という好立地。しかし、生まれ故郷の海から遠いことが心残りでした。店舗設計に取りかかったとき、

設計に1年を費やしようやく本店オープン

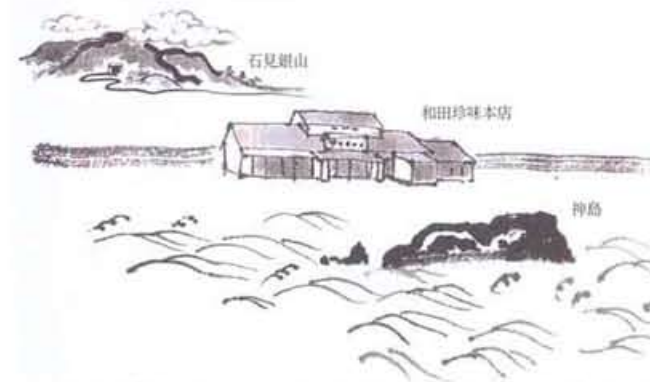
昭和59年になると、正治の息子である和田信三がUターンし、仕事を手伝っていました。三代目、信三は店舗設計に邁進しました。「お客様に楽しんでほしい。観光情報の発信地として地域に役立ちたい」。信三の使命感から、店舗の設計図は何度も描き直しました。

石見地方の特産品コーナーを設け、県内一を目指して地酒コーナーに十分なスペースを取り、自動車で来店されるお客様のために駐車場は広々と使い易く。こうして、店舗設計に丸々一年。ようやく着工。平成11年、100坪を超える和田珍味本店がオープンしました。



店舗の様子。

新規開店当時の和田珍味本店。



石見銀山

和田珍味本店

神島

五十猛の地主さんから土地を手放したいという話が飛び込んできました。その土地は高台にあり、食品工場のすぐ近くです。なんと、一太郎と正治のふるさと。眼下に広がる青い海、沖合に浮ぶ神島、日本海の水平線までも臨むことのできる理想の土地でした。



(上)昭和20年代と思われる五十猛海岸の写真。画面右上に三瓶山が見える。まだ国道9号線すら無い時代。ほぼ同じ場所から撮影した(下)の写真と比べてみてください。現在、赤丸が工場・白丸が和田珍味本店がある場所です。

五十猛の沖合に浮ぶ神島には、素戔嗚尊(スサノヲノミコト)が初めて日本に渡ってきた地という伝説が残されています。これは神島の神様から授かった良縁に違いないと正治は意を決めて土地を購入しました。ところが、そこから長い試練の時期が始まったのでした。

まだ、ほんの十歳 その先の夢に向かって

今春、和田珍味本店は開店10周年を迎えることができました。4月29日(ふくの日)と5月1日の3日間にあわせて開催した「10周年感謝祭」は、ご家族連れなどで大変にぎわいました。そして、これも神様からのこぼりでしょう。平成21年、「ふく味干」が「おくだブランド」に認定されました。

これから和田珍味本店では、さまざまな取り組みを計画しています。試食コーナーの拡大、テイクアウトメニューのおいしさアップ、石見地方の知られざる歴史のほりおこし、世界遺産・石見銀山の情報発信、商品づくりにはさらにおだわり、技術改良を繰り返しながら、おいしい「ふく商品」を作り続けてまいります。満十歳。まだまだ子どもですが頑張ります。どうぞこれからも末永く、お客様のお力添えをよろしくお願いいたします。



「とるば」人気No.1、本店から眺める日本海の夕日は絶景です。

いつしか全国で 人気NO1「とるば」に

おかげさまで和田珍味本店は、開店より多くの方々にご利用いただいております。とくに、店舗から臨む五十猛の海の風景はすばらしいと人気です。平成18年には国土交通省の「とるば」にも認定され、近年は「とるば」人気ランキングで全国第一位に輝いています。店内にも海を見渡せるレストルームがあり、ドライブのひと休みによくご利用いただいております。

平成19年、石見銀山が世界遺産になりました。和田珍味本店から石見銀山までは車で15分。途中で寄ってくださる観光客の方々も増えていきます。オープンまでは多くの苦難がありました。が、やはり神島の神様から授かった御加護の地にほかなりませんでした。



春に行われた10周年感謝祭の様子

「とるば」ってなに?

「とるば」とは「とるば」の愛称です。海沿いの美しい景色を撮影できる場所と、安全に駐車できるパーキングがある全国のスポットから国土交通省が選んで認定しています。

おかげさまで本店開店10周年。 本当にありがとうございました。



冬のおすすすめ一番!!

◆第四十七回全国水産加工たべもの展

水産庁長官賞受賞

ふぐぞうすい

スープ

お客様と「ふぐ」への、感謝の気持ちが生んだ逸品。

寒い冬に欠かせないふぐちりのもう一つのお楽しみは、仕上げの雑炊。「ふぐぞうすいスープ」は、その美味しさが簡単にお楽しみいただけます。
 本品のヒントは、和田珍味の「ふぐの日」(二月九日)に、本店でお客様にサービ
 スしている「ふぐ鍋汁」です。鮮度抜群のふぐのあらをじっくり煮込み旨みを抽
 出したスープに、軽く焼いて風味を増したふぐの身を入れました。日頃ご愛顧い
 ただいているお客様はもちろんのこと、商品の素材であるふぐへの感謝の気持
 ちを込めて、あますところなくその恵みを使用した逸品です。その確かな加工
 技術と美味しさに対して、「第四十七回全国水産加工たべもの展」で、「水産庁
 長官賞」を受賞しました。
 体の芯までしみわたる温かさとうまみ、この冬ぜひお楽しみみてください。



写真は調理例です。

和田珍味が「ふぐ」にかける、
 こだわりと情熱。

明治時代、和田珍味の初代・和
 田一太郎が五十猛に生まれまし
 た。長じて一太郎は漁師としての
 腕を発揮し、妻コノは魚の目利き
 としてその名を知られ、とりわけ
 ふぐのよしあしを見抜く目は他
 者の追随を許さなかったと言
 われています。大正12年、夫婦は
 魚屋を開いて魚の行商を始めま
 す。それが和田珍味の創業となり



五十猛の浜辺を見渡せる衛生的な工場では、国産ふぐを一枚一枚、手作業でさばっています。これは、大きさや身のつき方のちがう国産ふぐを細やかに見分けて、ていねいに扱うための、機械にはできない大切な部分です。

ました。一太郎はじき後、魚の行商
 を継いだ2代目・正治は行商のか
 たわら、魚の加工品作りに挑みま
 す。来る日も来る日も試作を重ね
 て、ついにふぐの味醂干を完成さ
 せました。
 初代・一太郎からは素材を見分
 ける眼力を、2代目・正治からは
 商品の味と品質へのこだわりを
 受け継ぎ、3代目・信三社長は五
 十猛のふぐをはじめ山陰や九州
 の漁港に水揚げされた、新鮮で上
 質な国産ふぐの仕入れに心血を
 注いでいます。
 時代の流れで、ふぐも中国など
 の海外から輸入されるようにな
 りました。けれども和田珍味では
 輸入物のふぐは一切使っておりま
 せん。安全・安心で美味しいふぐ製品
 を作りたい。その一念を何よりも大
 切にしています。
 創業より80余年。技術改良を繰
 り返し、美味しさを追究して、和
 田珍味は先代たちのひたむきな
 情熱を受け継ぎながら、今日もま
 たふぐ製品を作り続けています。

水産庁長官賞受賞商品
 ふぐぞうすいスープ
 (10人前)
 品番 1223 ◆325g×5(1袋2人前)
 2,835円 ●賞味期限/1年 常温

水産庁長官賞受賞商品
 ふぐぞうすいスープ
 (16人前)
 品番 1239 ◆325g×8(1袋2人前)
 4,410円 ●賞味期限/1年 常温

水産庁長官賞受賞商品
 ふぐぞうすいスープ(6人前)
 品番 1222 ◆325g×3(1袋2人前)
 1,785円 ●賞味期限/1年 常温



写真は2,835円の商品です。



水産庁長官賞受賞商品
 ふぐぞうすいスープ(4人前)
 品番 1219 ◆325g×2(1袋2人前)
 1,050円 ●賞味期限/1年 常温

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※この案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、特に表示のある場合を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては各商品の料金表をご覧ください。

このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

手仕事を支える伝統の味。

美しく透明な餡色を放ち、深い味わいが口いっぱい広がる「ふぐ味酥干」。和田珍味が手掛けた加工品の第一号です。
初代社長和田正治による何千回もの試作によって完成されて以来のこだわりは、なんといっても素材となる「フグの品質」。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通り、ふぐは一枚一枚手仕事で迅速にさばかれます。

その後、大きさや身の付き方で何種類ものグループに分け、タレに漬け込みます。季節やふぐの状態によって、微妙にタレの割合を変え、常に均一な味を保つよう細心の注意を払い、じっくり待つこと一週間。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。

このように良い素材をじっくり手塩にかけて仕上げた和田珍味の



魚は包丁の使い方により左右されるため、手作業で一枚一枚、熟練スタッフにより丁寧にさばかれます。

「ふぐ味酥干は、多くのお客様からご支持をいただき、「お酒やビールのおつまみ、子供のおやつに人気」進物でいただいた中で最高のおいしさ。味付け、日持ちの良さにも満足しましたなどの、嬉しい声も届いています。軽くあふつてお召し上がりいただく他、酢の物や炒飯の具としてもおすすめです。また、本品は大田市を代表する「誇れる」商品として、第2回「おおだブランド」の認証を受けました。今後とも、和田珍味スタッフ一同、変わらぬ品質を保つよう努力してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。



おおだブランド認証

大田市を代表する「誇れる」商品として、「おおだブランド」の認証を受けました。

石見名産

ふぐ味酥干



写真は調理例です。

「おおだブランド」

世界遺産・石見銀山のある島根県大田市の「おおだブランド」認証制度とは、大田市を代表する商品を産み出し、重点的に支援を行うことにより、「誇れる」「売れる」商品づくりを進める制度です。また、「おおだブランド」の認知度を高めることにより、認証商品を通じた大田市全体のイメージアップや地域産品の流通拡大、地域産業の活性化につなげることを目的としています。「おおだブランド」認証制度は、加工食品を対象として実施します。

平成21年2月25日、和田珍味のふぐ味酥干は島根県大田市を代表する「誇れる」商品として、第2回「おおだブランド」の認証を受けました。おおだブランドには他にも地域の魅力あふれる加工食品が選ばれており、和田珍味本店でも一部取り扱っております。これをきっかけに、県外の方をはじめ多くの方々に和田珍味や島根県大田市に興味を持っていただければと思います。



おおだブランド認証書



おおだブランド認証商品 ふぐ味酥干
品番 1008 ◆100g(3~5枚)
1,575円 ●賞味期限/90日 常温



おおだブランド認証商品 ふぐ味酥干
品番 1014 ◆130g(4~7枚)
2,100円 ●賞味期限/90日 常温



おおだブランド認証商品 ふぐ味酥干
品番 1013 ◆200g(6~10枚)
3,150円 ●賞味期限/90日 常温



おおだブランド認証商品 ふぐ味酥干
品番 1012 ◆330g(10~17枚)
5,250円 ●賞味期限/90日 常温



おおだブランド認証商品 ふぐ味酥干
品番 1011 ◆720g(21~35枚)
10,500円 ●賞味期限/90日 常温

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ税別表示です。また、特に表示のある場合を除き、その価格には送料は含まれておりません。送料につきましては各商品の料金表をご覧ください。

※冷凍商品 冷蔵商品 常温商品 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

ふぐ一夜干



当社こだわりの「塩」。

もう一つの味の決め手が「塩」です。ふぐ本来の旨味をしっかり引き出すために、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。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。

水産庁長官賞受賞



※平成7年、ふぐ一夜干で水産庁長官賞受賞会場にて、和田珍味先代社長・和田正治。

「全国水産加工たべもの展」は、全国の優れた水産加工品を一室に展示し、より質の高い加工品の生産など水産加工業の「層」の発展をめざして、開催されており、農林水産省にも参加しています。毎年、全国から多数の加工品が出品され、優秀品に対して農林水産大臣賞などの賞が贈られています。審査は、各部門別に加工業者の技と加工品のおいしさが競われています。

この栄えある展覧会で和田珍味は平成7年に「ふぐ一夜干」が2700点余りの商品の中から選ばれたのを皮切りに、平成9年「ふぐのたたき」、平成10年「ふぐそうすいスープ」の3度、水産庁長官賞を受賞しました。長きに渡って素材の良さと技術力で「うまいもんづくり」を追求し続けていた和田珍味が全国的に認められたのです。現在も、和田珍味は「お客様第一」の一心で、先代が築き上げた伝統を守りつつ、日々研究を重ねてよりよい商品開発を行っています。



ふぐ漁から戻った船から、鮮度を落とさないよう関係者総出で獲れたばかりのふぐを降ろします。和田珍味では社長自ら各地に出かけ、「これは」という港からだけ魚を仕入れています。

鮮度と塩が一夜干の命です。

焼きたての熱々を類張ると、ふんわりとした柔らかな身から、口いっぱい淡麗で上品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。

一夜干は単純な加工法のようにですが、それゆえに一段ときめ細やかな配慮が必要です。例えば、材料には国産のシロサバフグの中でも特に質や鮮度を吟味したものだけを使います。また、製造現場では「鮮度が一番」とその手が休まることはありません。ふぐ独特のふんわりとしてやわらか

な触感。それを生かすために魚体の水分を測りながらほどよく干しあげ、ふぐの状態にあわせて「たて塩」「ふり塩」と塩の扱い方を変えるなどの工夫を随所に凝らしています。

その確かな加工技術と美味しさに対して、「第四十四回全国水産加工たべもの展」では、「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。こうして素材の持つ旨味を存分に引き出した「ふぐ一夜干」、自他共に認める美味しさで、お客様に自信をもっておすすめいたします。



全国水産加工たべもの展水産庁長官賞賞状

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※このページの価格は消費税を含んだ税別表示です。また、特に表示のある場合を除き、その価格には送料は含まれておりません。※送料につきましては各商品の料金表をご覧ください。

このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



送料無料

水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干

品番 1023 ◆240g(5~7枚)×5

10,500円 ●賞味期限/90日 冷蔵

水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干

品番 1104 ◆300g(5~8枚)×2

5,250円 ●賞味期限/90日 冷蔵

水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干

品番 1105 ◆180g(3~5枚)×2

3,150円 ●賞味期限/90日 冷蔵



水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干

品番 1106 ◆240g(5~7枚)

2,100円 ●賞味期限/90日 冷蔵



写真は調理例です。



ぶぶ三味

ぎんまい

3種類が一度に楽しめる贅沢なセットです！

全国水産加工たべもの展
水産庁長官賞受賞

- ◆ ふぐ一夜干
- ◆ ふぐのたたき
- ◆ ふぐ味酛干



冷蔵 写真は10,500円の商品です。写真は盛付例です。

ぶぶ三味

- 品番 8126 10,500円 ●賞味期限/90日
- ◆ふぐ味酛干48g×2
 - ◆ふぐ一夜干4尾×2
 - ◆ふぐのたたき4本
 - ◆ふぐのフライ2尾×2
 - ◆ふぐのくんせい中2尾×2
 - ◆ボン酢4袋



ぶぶ三味

- 品番 8217 5,250円 ●賞味期限/90日
- ◆ふぐ味酛干2枚
 - ◆ふぐ一夜干180g
 - ◆ふぐのたたき2本
 - ◆ふぐのくんせい小2尾
 - ◆ボン酢2袋



ぶぶ三味

- 品番 8026 7,350円 ●賞味期限/90日
- ◆ふぐ味酛干48g×2
 - ◆ふぐ一夜干4尾
 - ◆ふぐのたたき3本
 - ◆ふぐのフライ2尾
 - ◆ふぐのくんせい中3尾
 - ◆ボン酢3袋



商品はギフト箱でお届けします。

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「ぶぐ三味」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、独自の製法で作り上げたおくだブランド認証商品「ふぐ味酛干」、全国水産加工たべもの展水産庁長官賞受賞商品「ふぐの一夜干」と「ふぐのたたき」の両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。どの製品もぶぐを知り尽くした和田珍味ならではのおいしさ満点、不意のお客様へのおもてなしにも重宝します。

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては巻末の料金表をご覧ください。

※冷凍 冷蔵 常温 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



豊かな味わい、独特の香り。

ナラの木を使用してじっくりやさしく燻してできあがる「ぶぐのくんせい」には、一味違ったふぐの旨味と味わいがあります。

その美味しさの秘密には、素材の良さはもちろん、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り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。また、軽くあぶれば、その香ばしさがひきたちます。

気の合う仲間と美味しい酒の傍らに小粋に供する酒の肴として、大人の時間に似合う一品が「ぶぐのくんせい」です。



- 冷蔵 ふぐのくんせい(箱入)
- 品番 1314 ◆大5尾 3,150円 ●賞味期限/45日
- 品番 1315 ◆大8尾 5,040円 ●賞味期限/45日

写真は盛付例です。

ぶぶのたたき

ふぐの旨さが活きる、独特の味。

鮮度抜群のぶぐを、中身は新鮮なまま、表面だけを強火でサッと焼き上げ、ぶぐのうまみをぎゅっと閉じ込めました。その確かな加工技術と美味しさに対し、「第四十六回全国水産加工たべもの展」で、「水産庁長官賞」を受賞しました。たっぷりの小ねぎとボン酢でどうぞ。

◆第四十六回全国水産加工たべもの展

水産庁長官賞受賞



- ※写真は5,250円の商品です。
- 冷蔵 水産庁長官賞受賞商品 ふぐのたたき
- 品番 1211 3,045円 ●賞味期限/90日
- 品番 1210 5,250円 ●賞味期限/90日
- ◆ふぐのたたき4本 ◆ボン酢4袋
- ◆ふぐのたたき7本 ◆ボン酢7袋

水産庁長官賞受賞商品が一度に楽しめるセットです！

水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干・たたき詰合せ

- 冷蔵 写真は5,250円の商品です。
- 品番 8129 5,250円 ●賞味期限/90日
- 品番 8130 10,500円 ●賞味期限/90日
- ◆ふぐ一夜干240g(4~7枚)
- ◆ふぐのたたき4本 ◆ボン酢4袋
- ◆ふぐ一夜干240g(4~7枚)×2
- ◆ふぐのたたき9本 ◆ボン酢9袋



写真は盛付例です。

ふぐ生茶漬

国産ふぐの『生の美味しき』にこだわり「うまいもん」を目指してできたお茶漬けです。

ふぐ生茶漬

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。温かいご飯にふぐの身をのせる、本格派のお茶漬けをお楽しみください。



品番 1302 ◆1袋1食分 **263円** ●賞味期限/180日

品番 1303 ◆2袋(1袋1食分) **525円** ●賞味期限/180日



常温 写真は盛付例です

そのまま食べられるふぐ味酛干

ふぐ味酛干を焙る手間なく、袋から出すだけでそのままお召上がりいただけます。おいしさをそのままに、やわらかい食感に仕上げた逸品です。



そのまま食べられるふぐ味酛干

品番 1043 ◆1袋(1枚) **399円** ●賞味期限/90日



常温 写真は調理例です

ふぐ茶漬

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上がれます。



ふぐ茶漬 写真は9食化粧箱入りの商品です。

品番 1256 ◆6g×4袋(1袋1食分) **420円** ●賞味期限/1年

品番 1232 ◆6g×6袋(1袋1食分) **630円** ●賞味期限/1年

品番 1229 ◆6g×9袋(1袋1食分) **1,050円** ●賞味期限/1年



常温 写真は調理例です

ふぐ生味噌汁

熱いお湯を注ぐだけで、ふぐの切り身がたっぷり入った高級感あふれる贅沢な味噌汁の出来上がり。忙しい朝でも簡単につくれます。

ふぐ生味噌汁

品番 1304 ◆1袋1食分 **263円** ●賞味期限/180日

品番 1305 ◆2袋(1袋1食分) **525円** ●賞味期限/180日



冷凍 写真は調理例です

ふぐのフライ

ふぐの一夜干を材料に、手軽にふぐのフライが召上がれるように仕上げました。良質な天日塩によるふぐ本来の旨みと生パン粉によるサクサクとした食感をお楽しみください。

ふぐのフライ

品番 1400 ◆大2尾(袋入) **840円** ●賞味期限/90日

品番 1221 ◆340g(箱入) **3,150円** ●賞味期限/90日



常温 写真は盛付例です

焼きふぐ

手軽なビールやお茶のお供として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ました。伸ばした手が止まらなくなるおいしさです。

焼きふぐ

品番 1207 ◆30g **630円** ●賞味期限/90日

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては各々の料金表をご覧ください。

※冷蔵・冷凍 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



ふぐ詰合せ

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。

- | | |
|---|---|
| <p>品番 8041</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ふくぞうすいスープ 325g×1 ◆ふく味酥干 48g×1 ◆焼きふく 30g×1 ◆ふく茶漬け 6g×2 ◆ふく生茶漬け 2食 ◆ふく生味噌汁 1食 <p>3,150円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 8042</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ふくぞうすいスープ 325g×2 ◆ふく味酥干 48g×2 ◆焼きふく 30g×1 ◆ふく茶漬け(6g×4)×1袋 ◆ふく生茶漬け 3食 ◆ふく生味噌汁 2食 <p>5,250円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|---|---|

絶品! 乾燥珍味常温タイプ



ふぐ味酥干・焼きふく詰合せ

人気のふぐ味酥干と、焼きふくを詰合せたセットです。

- | | | |
|---|---|---|
| <p>品番 8012 ◆110g</p> <p>2,100円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 8011 ◆170g</p> <p>3,150円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 8010 ◆285g</p> <p>5,250円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|---|---|---|



ふぐ味酥干・いかロール詰合せ

人気のふぐ味酥干と、いかロールを詰合せたセットです。

- | | |
|---|---|
| <p>品番 8004 ◆120g</p> <p>2,100円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 8003 ◆180g</p> <p>3,150円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
| <p>品番 8002 ◆305g</p> <p>5,250円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 8001 ◆640g</p> <p>10,500円</p> <p>●賞味期限/90日</p> <p>送料無料</p> |



いかロール

島根産の白いかのうまみを引き出す様に調味・乾燥し、捲って手巻きにしました。和田珍味オリジナル商品として発売以来28年、根強い人気を誇っています。

- | | | |
|---|---|---|
| <p>品番 2004 ◆100g</p> <p>2,100円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 2003 ◆150g</p> <p>3,150円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 2002 ◆280g</p> <p>5,250円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|---|---|---|

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。



「おだブランド」認証商品 ふぐ味酥干

島根県大田市を代表する商品として「おだブランド」の認証を受けた伝統の逸品を、ぜひお試しください。

ふぐ味酥干(袋入)

- | | |
|--|---|
| <p>品番 1040 ◆48g</p> <p>630円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 1046 ◆100g</p> <p>1,260円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|--|---|



水産庁長官賞受賞商品 ふぐ一夜干

材料・製法全てにわたり、細心の注意を払った「ふぐ一夜干」。お手軽に、ご自宅でもいかがでしょうか。

ふぐ一夜干(袋入)

- | | |
|---|---|
| <p>品番 1253 ◆2尾</p> <p>735円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 1254 ◆3尾</p> <p>1,103円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|---|---|



水産庁長官賞受賞商品 ふぐのたたき

表面を軽く焼き上げることでふぐの旨味を閉じ込め、香り高く上品な味わいに仕上げました。そのままでも、サラダなどにもおいしいです。

ふぐのたたき(袋入)

- | |
|---|
| <p>品番 1209</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ふぐのたたき 1本 ◆ポン酢 1袋 <p>735円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|---|



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・澱粉・食塩・醤油・砂糖だけで作りしました。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。

ふぐの骨せんべい

- | | |
|--|---|
| <p>品番 1246</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ごま入り(10枚) <p>420円</p> <p>●賞味期限/90日</p> | <p>品番 1247</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆青のり入り(10枚) <p>420円</p> <p>●賞味期限/90日</p> |
|--|---|



水産庁長官賞受賞商品 ふぐぞうすいスープ

ふぐの旨味が凝縮されたスープのおいしさがお試いただけるお手軽サイズです。



ふぐぞうすいスープ

- | | |
|--|--|
| <p>品番 1218</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆325g×1袋(1袋2人前) <p>525円</p> <p>●賞味期限/1年</p> | <p>品番 1219</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆325g×2袋(1袋2人前) <p>1,050円</p> <p>●賞味期限/1年</p> |
|--|--|



ふぐのくんせい

お茶受けにお酒のおつまみに、大好評の「ふぐのくんせい」当社自慢の逸品です。

ふぐのくんせい(袋入)

- | | |
|--|--|
| <p>品番 1317 ◆大1尾</p> <p>630円</p> <p>●賞味期限/45日</p> | <p>品番 1312 ◆小2尾</p> <p>840円</p> <p>●賞味期限/45日</p> |
|--|--|

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては色々の料金表をご覧ください。

常温 冷蔵 冷凍 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



写真は盛付例です。

とらふぐならではの濃厚なダシが楽しめる
天然とらふぐちり

とらふぐならではのダシのおいしさを楽しみたい方におすすめです。

冷凍 [季節限定品] 天然とらふぐちり (3人前)

品番 1216 ◆とらふぐのちり身400g ◆ポン酢20袋
◆とらふぐ皮の湯引70g ◆とらふぐのひれ5g

10,500円 ●賞味期限/90日



毎年、ご好評を頂いております
天然ふぐを今年もご用意いたしました。
ナシフグ・とらふぐ共に国内産のものを
使用しております。
おなかいっぱい冬の味覚を
お楽しみください！

送料無料

季節限定品

おすすめ冬の味
ちり鍋用

天然
ふぐ

写真は調理例です。

ふぐの身がたっぷり楽しめる
ちり鍋用天然ふぐ

ぞんぶんにふぐちりを
楽しみたい方におすすめです。

[季節限定品]

ちり鍋用天然ふぐ
(3人前)

特別
価格

品番 1301

◆ナシフグちり身400g ◆ポン酢6袋

3,150円 ●賞味期限/90日



写真は盛付例です。



数量限定品

特に人気の一夜干を今の時期だけ、
数量限定のセットでお届けします。



冷凍 写真は盛付例です。

[数量限定品] 一夜干セット「おおしお」

品番 8184 ◆ふぐ一夜干3尾 ◆のどくろ一夜干(81~90g)2尾
◆白いか一夜干2枚 ◆水かれい一夜干2枚

5,250円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

[数量限定品] 一夜干セット「わかしお」

品番 8216 ◆ふぐ一夜干180g ◆甘鯛一夜干2枚
◆白いか一夜干2枚 ◆水かれい一夜干3枚

8,400円 ●賞味期限/90日



和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ税別表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては色々の料金表をご覧ください。

※このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

和田珍味は「いか」も名物!!

日本海の荒波で鍛えられた、肉厚で身の締まった国産のいかを、和田珍味独自のこだわり製法でていねいに仕上げました。



写真は盛付例です。

山陰名産「白いか」を使用した贅沢なするめ

白するめ

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

冷蔵 白するめ

品番 2207 ◆1袋(中2枚)

1,050円 ●賞味期限/90日



写真は盛付例です。



写真は盛付例です。

和田珍味オリジナル

いかロール

いかの凝縮された旨みを楽しめる、発売28年のロングセラー商品です。

常温 いかロール

品番 2005 ◆1袋(50g)

1,050円 ●賞味期限/90日

新発売!

スモークが効いた上品な味わい

新商品 白いかのくんせい

新鮮な白いかを、香り高いくんせいに仕上げました。おやつにお酒のつまみに、ふぐのくんせいの独自製法をいかしたおいしさをお楽しみください。



写真は盛付例です。

冷蔵

白いかのくんせい

品番 2112 ◆1袋

840円 ●賞味期限/90日



本店で大人気! 日本海の新鮮ないかを使い、いか本来の味を大切に仕上げました。

いかの塩辛 手しおづくり

日本海で獲れた新鮮な「するめいか」を、塩辛本来の味を大切に熟成させました。程よい塩加減、深いコクとまろやかさは、多くの食通のお客様に好評をいただいています。さらに、和田珍味の塩辛は、お茶漬けでおいしく食べられるように味を工夫していますので、お子様にも本品のおいしさを存分にお楽しみいただけます。



写真は盛付例です。



冷蔵 いかの塩辛 手しおづくり

品番 4241 ◆1個(180g)

399円 ●賞味期限/30日



品番 4273 ◆1個(330g)

725円 ●賞味期限/30日

通販限定
徳用

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。



写真は調理例です。

透き通るような「釣りもの」の白いかだけを
使用しています。

魚体を傷つけない『釣り物』にこだわり、鮮度抜群、最も味がしまっ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、軽く焼いて、フワリ柔らかな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。

「釣り物」にこだわり、ていねいに仕上げた逸品

白いか一夜干



写真はイメージです。

冷凍 白いか一夜干

品番 2402 ◆5枚箱入

3,150円 ●賞味期限/90日

品番 2401 ◆8枚箱入(4枚×2)

5,040円 ●賞味期限/90日



品番 2416 ◆2枚袋入

1,260円 ●賞味期限/90日

品番 2409 ◆3枚袋入

1,890円 ●賞味期限/90日

※ご案内の価格は消費税を含んだ税別表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。送料につきましては巻末の料金表をご覧ください。

このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

おいしさにこだわり、選び抜いた
日本海の幸から生まれた逸品

ふまももん

通販・百貨店店頭で大人気!
幻の高級魚とまで言われている
日本海の幸

のどぐろ一夜干

●和田珍味の
「のどぐろ一夜干」が
美味しい理由

「のどぐろ」という名前で知られる日本海の高級魚。本来の名前は「アカムツ」ですが、口の中が黒いところから「のどぐろ」と呼ばれてきました。

マグロなど、世の中に高級魚といわれる魚は沢山ありますが、のどぐろはこれらの魚に決してひけはとりません。口の中できとろける、まるで肉のような旨味、豊かな海で育まれたあふれる旨味は魚であること忘れさせ、一口食べれば魚の名前を知りたくなって、食べ終えたときはその旨さに忘れられない味としていつまでも記憶に残ります。

和田珍味では八月末から九月初旬の一年で最も脂のつたのどぐろだけを使い、新鮮なうちに一枚一枚手開きし、天然塩を使って一夜干にしました。しっとり柔らかな上質の自身からじみ出るホクホクとした独特の旨味の秘密は、自身の魚なのに20%を越えるほどの脂質含

そろそろストーブの恋しい季節。五十猛の海も荒波をたてる日が多くなりました。これからの季節、寒さが増すごとに山陰の魚は身をひきしめ、おいしくなります。和田珍味の一夜干は新鮮さがいちばん。できるだけ獲れたての魚を仕入れるために、魚種によって仕入れる漁港を選別し、

さらに魚の目利きが、その目で厳しく選んでいます。

焼いて食べると素材の良さは一口瞭然。ご家庭の年末年始のごちそうをはじめ、お歳暮やギフトにも、いかがでしょうか。



写真は調理例です。

有量。それはあのウナギをもしのぎ、のどぐろ一夜干を素手で触っただけでのどぐろの脂が手につくほどです。そのくらい脂ののりが他の魚と違うのです。また、和田珍味では、一夜干の素材として、かなり大きいのどぐろを使用しています。魚は大きいものは大味などと言われますが、のどぐろに限って言えば大きさと美味しさは比例します。大きくなればなるほど身も厚く脂ののりもよくなり贅沢な味をお楽しみいただけます。贅沢な美味しさの「のどぐろ一夜干」は、和田珍味が自信を持ってオススメしたい一夜干です。



写真は5,250円の商品です。写真は盛付例です。

冷凍 のどぐろ一夜干



箱入の商品はギフト箱でお送りします



- 品番 4501
◆3尾箱入 (約121~140g)×3
3,150円
●賞味期限/90日
- 品番 4500
◆5尾箱入 (約121~140g)×5
5,250円
●賞味期限/90日
- 品番 4512
◆5尾箱入 (約201~240g)×5
9,450円
●賞味期限/90日
- 品番 4585
◆1尾袋入 (約101~120g)
840円
●賞味期限/90日
- 品番 4577
◆1尾袋入 (約121~140g)
1,050円
●賞味期限/90日
- 品番 4576
◆1尾袋入 (約181~200g)
1,680円
●賞味期限/90日
- 品番 4511
◆1尾袋入 (約271~300g)
2,415円
●賞味期限/90日

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては色々の料金表をご覧ください。
冷凍 冷蔵 常温 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

「石見の干しかれい」を
ぜひどうぞ!!

全国に名高い
「かれい塩干品」の生産量が全国第一位!
日本屈指のかれいの好漁場、島根県は



冷凍 写真は5,250円の商品です。

写真は盛付例です。

新登場 極上逸品、 かれいの貴婦人 子持ち笹かれい一夜干

その優雅な魚体と、ほんのり脂ののった上品な味から
かれいの貴婦人とも呼ばれ珍重されています。
今回は特に、抱卵した「子持ち」だけを選び出しました。
また、大きさも地元でしか手に入りにくい、大きいサイ
ズのものを選んでおります。

 品番 2504 ◆5枚箱入 5,250円 ●賞味期限/90日	 品番 2502 ◆1枚袋入 1,050円 ●賞味期限/90日
--	---

箱入の商品は
ギフト箱でお送りします



写真は5,250円の商品です。

写真は盛付例です。

熟練の技で仕上げた一夜干 水かれい一夜干

鮮度抜群の水かれいを、熟練の技で一夜干に
しました。柔らかな身とあっさりとした上品な
味わいをお楽しみください。

冷凍 水かれい一夜干

 品番 4103 ◆6枚箱入 3,150円 ●賞味期限/90日	品番 4102 ◆10枚箱入 5,250円 ●賞味期限/90日
--	--

箱入の商品は
ギフト箱でお送り
します

国産 地物前浜獲れ



写真は5,250円の商品です。

写真は盛付例です。

豊かな磯の香りの朝獲れ地物を使用 えてかれい一夜干

地元大田市沖で朝獲れしたえてかれいのうち、
素材になるのは旬を迎え最も脂ののった1~2月の寒ガレイのみ。
肉厚で、たっぷり脂ののった逸品です。

冷凍 えてかれい一夜干

 品番 2436 ◆特大1尾袋入 630円 ●賞味期限/90日	 品番 2421 ◆小5尾袋入 1,313円 ●賞味期限/90日
品番 4105 ◆7枚箱入 3,675円 ●賞味期限/90日	品番 2418 ◆中5尾袋入 1,838円 ●賞味期限/90日
品番 4112 ◆10枚箱入 5,250円 ●賞味期限/90日	

箱入の商品は
ギフト箱でお送り
します

旬・鮮・一夜干

島根県から旬の味をお届けします。



写真は調理例です。



国産 地物前浜獲れ 上品な甘みが持ち味です 甘鯛一夜干



写真は5,250円の商品です。

柔らかな身と、上品な風味が持ち味の甘鯛一夜干。
和田珍味では、地元大田市沖で獲れたての甘鯛を、厳密な水分調整のもと、
素早く仕上げています。
脂ののったなかにも端正な味わいをお楽しみください。

冷凍 甘鯛一夜干

 品番 4135 ◆3尾箱入 5,250円 ●賞味期限/90日	 品番 4140 ◆1尾袋入(約141~160g) 1,050円 ●賞味期限/90日
	品番 4138 ◆1尾袋入(約201~220g) 1,575円 ●賞味期限/90日
	品番 4137 ◆1尾袋入(約271~300g) 2,100円 ●賞味期限/90日

箱入の商品はギフト箱でお送りします

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては各々の料金表をご覧ください。
冷凍 冷蔵 常温 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。

旬・鮮・一夜干

新鮮な魚介の「旬」のおいしさを、一夜干でそのまま閉じ込めました。当社自慢の味がお楽しみいただける、お得なセットです。



(五十猛海岸と神島)



冷凍 写真は盛付例です。 人気のどぐろ入り

ふぐ一夜干・のどぐろ一夜干詰合せ

品番 4510 ◆ふぐ一夜干220g ◆のどぐろ一夜干3枚(約121~140g)×3
5,250円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

ふぐ・白いか・水かれい一夜干詰合せ

品番 8137 ◆ふぐ一夜干220g ◆白いか一夜干2枚 ◆水かれい一夜干3枚
4,200円 ●賞味期限/90日

ふぐ一夜干・白いか一夜干詰合せ

品番 8052 ◆ふぐ一夜干180g ◆白いか一夜干3枚
3,150円 ●賞味期限/90日

品番 8051 ◆ふぐ一夜干300g ◆白いか一夜干4枚
5,250円 ●賞味期限/90日

品番 8050 **送料無料**
◆ふぐ一夜干300g×2 ◆白いか一夜干4枚×2
10,500円 ●賞味期限/90日



このページの商品は
ギフト箱でお送りします

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

冷凍 写真は盛付例です。

写真は5,250円の商品です。

写真は盛付例です。



人気のどぐろ入り
一夜干三昧

写真は10,500円の商品です。
写真は盛付例です。

冷凍 一夜干三昧

品番 8063 ◆ふぐ一夜干240g ◆水かれい一夜干2枚 ◆白いか一夜干3枚 ◆のどぐろ一夜干2枚(約121~140g)×2
7,350円 ●賞味期限/90日



品番 8062 **送料無料**
◆ふぐ一夜干180g×2 ◆水かれい一夜干4枚 ◆白いか一夜干3枚 ◆のどぐろ一夜干3枚(約121~140g)×3
10,500円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

水かれい一夜干・白いか一夜干詰合せ

品番 8131 ◆水かれい一夜干2枚 ◆白いか一夜干3枚
3,150円 ●賞味期限/90日

品番 8124 ◆水かれい一夜干5枚 ◆白いか一夜干4枚
5,250円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

ふぐ一夜干・水かれい一夜干詰合せ

品番 8066 ◆ふぐ一夜干180g ◆水かれい一夜干3枚
3,150円 ●賞味期限/90日

品番 8059 ◆ふぐ一夜干240g ◆水かれい一夜干5枚
5,250円 ●賞味期限/90日

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては巻末の料金表をご覧ください。

※このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



和田珍味の製品と、石見の銘酒が同時に楽しめるセットのご案内です。

酒肴セット「ほろ酔い」

冷蔵 品番 8281

- ◆開春純米超辛口720ml
- ◆ふぐのくんせい中1枚
- ◆ふぐ味噌干1枚
- ◆いかの塩辛1個(180g)

3,000円

商品は箱入でお送りします

酒肴セット「酒宴」

冷蔵 品番 8282

- ◆石見銀山大吟醸720ml
- ◆ふぐのくんせい中1枚
- ◆ふぐ味噌干1枚
- ◆いかの塩辛1個(180g)
- ◆白するめ1袋
- ◆うるめめざし1袋

5,100円

商品は箱入でお送りします

常温

文豪森鴎外のふるさと・島根県津和野産の味の濃い栗を焼酎にしました。

網田屋本店
栗くり坊主は蔵の中

品番 7250 ◆720ml(箱入)
1,575円

常温

契約無農薬栽培の「50万石」100%から醸し出した特別純米酒。

都錦酒造
自然酒

品番 7314 ◆720ml(箱入)
1,575円

常温

石見・大田はさつま子の名産地。厳選した大田産のさつま子を原料にした焼酎です。

一宮酒造
いも代官

品番 7231 ◆720ml(箱入)
1,500円

常温

低温で長期発酵させた吟醸もろみを蒸留りて採取した純度の高い清酒です。

木村酒造
羅浮仙 大吟醸

品番 7110 ◆720ml(箱入)
2,546円

常温

酒造好適米「神の舞」を使用した日本酒度80の濃甘口の酒。独特の香りがクセになる味です。

贈り物に自由な組み合わせも出来ます。ご注文時にお申し付けください。

加茂福酒造
加茂福 古代酒

品番 7072 ◆500ml(箱入)
1,365円

ギフト箱もご用意できます。(2本箱・3本箱とも+300円)



個性溢れる山陰の銘酒
地酒蔵

開春
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。

冷蔵

杜氏 奥村宗の自信作。酒造好適米「山田錦」を使用した大吟醸です。

若林酒造
開春 斗瓶囲い

品番 7103 ◆720ml(箱入)
5,250円

常温

島根県の酒米「神の舞」を使用した、さらっとしてしかもコクのある辛口が特徴の酒です。

若林酒造
開春 純米超辛口

品番 7091 ◆720ml(箱入)
1,296円

常温

石見独特の箱「ハデ架け」ヨズクハデで自然乾燥した山田錦100%で醸した純米酒です。

若林酒造
開春 西田

品番 7325 ◆720ml(箱入)
1,470円

常温

「環日本海」のおいしさをそのままに、コクのあるにこり酒に仕上げました。

日本海酒造
環日本海にこり酒

品番 7160 ◆720ml(箱入)
1,050円

常温

平成21年全国鑑評会にて金賞受賞の大吟醸酒。

日本海酒造
環日本海金賞受賞酒

品番 7358 ◆720ml(箱入)
4,200円

常温

「山田錦」を40%まで精米し、三瓶の伏流水で仕込みました。芳醇な香りと、豊かな味わいの酒です。

一宮酒造
石見銀山大吟醸

品番 7005 ◆720ml(箱入)
2,541円



和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ税別表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては巻末の料金表をご覧ください。
冷蔵 冷蔵 冷蔵 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。



冷凍 写真は盛付例です。

あじ開き
身が締まり、しかも脂の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。島根の地魚の美味しさをご堪能ください。

品番 4218 ◆3尾袋入
350円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

うるめ丸干
島根県で水揚げ1・2位を争う、恵曇(えとも)産の新鮮なうるめいわしを使用、肉厚で脂ののっています。

品番 4233 ◆1串袋入
350円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

あじな小あじ
そのまま召し上がれます。レンジで加熱してポン酢、七味マヨネーズをつけると、さらにおいしいいただけます。

品番 4274 ◆1袋
399円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

沖きす一夜干
山陰の沖で獲れた沖きすを丸干しました。淡白な味ながら、丸干しにより旨みがぎゅっと濃縮されています。そのまま焼いてどうぞ。

品番 4262 ◆10尾袋入
420円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

ほたるいか丸干し
かめばかむほど、ほたるいかの旨味が口いっぱいに広がります。お酒のおつまみに最適です。

品番 4168 ◆1袋
399円 ●賞味期限/90日



冷凍 写真は盛付例です。

赤ハゼ
地物赤ハゼの丸干です。焼いて熱いうちに食べるとほろ苦い旨みが口の中にじわっと広がります。

品番 4237 ◆1袋(110g)
504円 ●賞味期限/90日

海からの贈り物、日本の郷土の味をぜひお試しください。



山陰で昔から
親しまれてきた
地元の味

和江ストかまぼこ あご野焼き



和江の港

島根県の石見地方では、古い時代から独特のかまぼこが発達してきました。これは祭礼行事が多く、新鮮な魚介がたくさん集まったからです。現在でも、和江の味のある五十猛の隣、和江港では年間を通じて多彩な魚介が獲れ、かまぼこ作りが盛んです。伝統的なかまぼこといえば「あご野焼き」。

「すとかまぼこ」などがあり、島根県の食文化として親しまれています。



写真は盛付例です。

山陰の郷土の味で大ヒット!!

和江ストかまぼこ 丈兵衛

和江ストかまぼこ「丈兵衛」は大田市を代表するおいしいかまぼこです。和江の港をはじめ地元大田市の漁港で水揚げされた、新鮮なトラハゼや黄鯛などの地魚を主な原料に昔ながらの製法で作られている真っ白なかまぼこです。地元では食卓に欠かせない、これぞまさしく石見大田の味。今や全国的にファンが急増している「うまいもん」です。



冷蔵

和江ストかまぼこ 丈兵衛

品番 6722 ◆1本
290円
●賞味期限/7日



冷蔵

和江ストかまぼこ 丈兵衛(浪の華)

品番 6723 ◆1本
290円
●賞味期限/30日



冷蔵 あご野焼き

品番 6641 ◆小1本
630円
●賞味期限/30日

品番 6642 ◆中1本
1,155円
●賞味期限/30日

「あご」の風味がほんのり甘い

あご野焼き

あご野焼きは、縁結びの神様として全国に名高い出雲大社の町・出雲市大社町の特産品で、あごとは飛魚のことです。普通のかまぼこより厚めに切って、その歯ざわりをお楽しみください。飛魚独特の風味が豊かなかまぼこです。



常温 写真は盛付例です。

板わかめ

田儀産 天然板わかめ

出雲市多伎町「田儀」で摘んだわかめを天日干しました。そのまま軽く焙って、香ばしくパリッとしたところで食べるのが地元島根県流です。

品番 6765 ◆1袋
735円 ●賞味期限/1年



冷凍 写真は盛付例です。

はたはた一夜干

東北のイメージが強いはたはたですが、山陰沖獲れのはたはたは脂ののり、隠れた名産の一つです。その美味さを、丸干してどうぞ。

品番 4244 ◆3尾袋入
380円 ●賞味期限/90日

和田珍味の製品にはすべて国産原料を使用しております。

※ご案内の価格は消費税を含んだ総額表示です。また、一部を除き、その価格には送料は含まれておりません。 ※送料につきましては巻末の料金表をご覧ください。

冷蔵 冷凍 このマークは商品の配送方法です。「冷蔵」「冷凍」表示の商品は、クール便の料金が加算されます。あらかじめご了承ください。