

夏におすすりめ!

夏の贈り物

IWAMI WADA-CHINMI SUMMER GIFT COLLECTION

石見 和田珍味



石見銀山



和田珍味本店

神島

平成21年



和田珍味



お中元フェア期間中
(平成21年 6/1~8/3)
お買い上げの方全員に
「オリジナル絵はがき」
(2枚セット)
プレゼント!!
〈セット内容〉●「とるば」人気ランキング1位の夕景
●仙の山から望む石見銀山・大森地区

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。

携帯サイトへ
←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 U.F.J. IC 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。
(初め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(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、交換はいたしませんが予めご了承ください。

【個人情報のお取り扱いについて】
当社では、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/index.html>

世界遺産の人数限定ツアー

世界遺産・石見銀山で最大の採掘跡とされる「大久保間歩」の公開が始まりました。その「一般公開限定ツアー」は人数制限があり完全予約制。冒険心をくすぐる未知の観光として話題を集めています。ぜひ一度、見学にお越しください。



①山道を5分ほど登って大久保間歩の入口へ。内部にはひんやりとした風が流れて冒険ムード満点。
②海から見た世界遺産・石見銀山遺跡。

眠りから目覚めた最大の大久保間歩

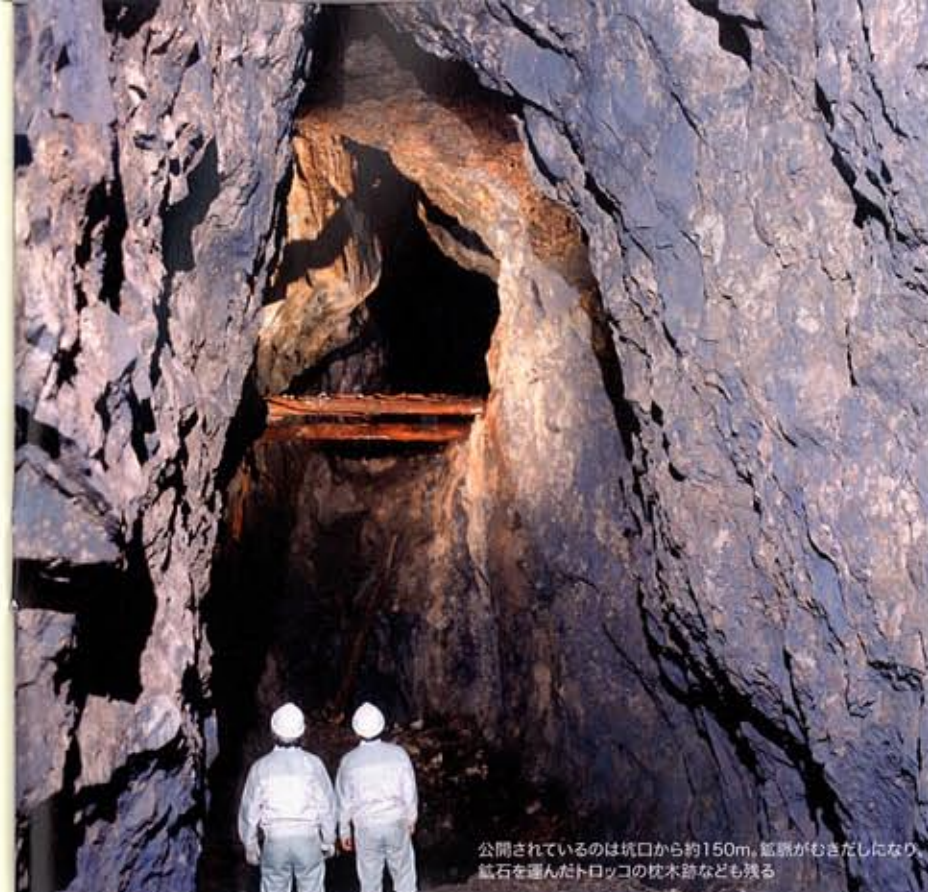
ここ数年、世界遺産の石見銀山は観光地としての整備が着々と進んでいます。昨年は「石見銀山世界遺産センター」がオープン。石見銀山の歴史などを紹介する施設として、多くの入館者で賑わっています。

また、昨年4月から「大久保間歩」が公開されています。石見銀山には600カ所以上の「間歩」と呼ばれる坑道が確認されています。その中でも最大の規模とされる大久保間歩は、これまで安全面が十分でなかったため公開されていませんでした。しかし、このほど整備工事が終了。ついに見学が可能になりました。週末の公開日には一日4回の「一

般公開限定ツアー」が運行され人気を呼んでいます。このツアーは歴史に興味のある大人だけでなく、小中学校の生徒さんにも大人気。夏休みの家族旅行としても今年一押し。超おすすめスポットの登場です。

ノミの跡が残る坑道を懐中電灯と長靴で進む

大久保間歩の内部はひんやりとして暗く、足元が悪いためにヘルメットと長靴を借りて着用します。そして、手には懐中電灯を握りしめ、ガイドさんの誘導で少しずつ奥へ。大久保間歩は江戸時代から明治時代にかけて開発され、その名前は石見銀山の初代奉行である大久保長安にちなんで名付けられました。坑道内の天井の高さは5メートル以上あ



公開されているのは坑口から約150m。鉱脈がむきだしになり、鉱石を運んだトロッキの枕木跡なども残る

登山、散策、キャンプ etc. 山派レジャーに最適

国立公園 三瓶山&三瓶自然館サヒメル

三瓶山には男三瓶、女三瓶、子三瓶、孫三瓶の4峰があり、三瓶温泉もあります。「三瓶自然館サヒメル」は自然の中の博物館。映像ドーム、プラネタリウム、公開天文台など充実した施設で遊びながら学習できます。四千年前の地底から発掘された巨木「三瓶小豆原埋没林」の展示は圧巻！

DATA

- 三瓶山**
- 交通=JR大田市駅からバス40分、定の松下車
- 島根県立三瓶自然館サヒメル**
- 交通=JR大田市駅からバス60分、三瓶自然館前下車
 - 営業=9時30分~17時(4月~10月は18時まで)
 - 定休=火曜(休祝日の場合その翌日)、年末年始(12月29日~1月1日)、9月28日~10月2日、3月・12月の第1日曜~金曜。*夏休み期間中(7月21日~8月31日)は休まず開館
 - 料金=大人400円(夏の企画展700円)、小・中・高校生200円 *埋没林公園共通券あり
- ☎0854-86-0500



①大山隠岐国立公園に指定されている三瓶山
②三瓶山の噴火で埋没した縄文の巨大スギは必見
③雄大な自然に囲まれたサヒメル

海に山に感動の旅が待っている

夏休みは自然と歴史がいっぱいの石見銀山、国立公園・三瓶山でお過ごしになりませんか。

コバルトブルーの日本海と海の人気者たちに会える！

石見海浜公園 & しまね海洋館アクアス

石見海浜公園の海は環境省の「日本の快水浴場百選」に選定されています。夏のビーチは海水浴やサーフィンなどマリンスポーツの花盛り。この公園内にある「しまね海洋館アクアス」は、中四国最大の水族館。約400種1万点の海の生き物たちに出会えます。

DATA

- 島根県立しまね海洋館アクアス**
- 交通=JR波子駅よりアクアスロードを徒歩10分
 - 営業=9時~17時(7月20日~8月31日は18時まで)
 - 定休=火曜(祝日の場合その翌日) *夏休み期間中(7月20日~8月31日)は休まず開館
 - 料金=大人1500円、小・中・高校生500円
- ☎0855-28-3900
- 島根県立石見海浜公園(管理センター)**
- 交通=JR下府駅より徒歩10分
 - 営業=8時30分~17時30分
 - 定休=12月31日・1月1日
- ☎0855-28-3600



①②アクアスには「ペンギン館」もオープン。4種類のペンギンたちを見られるよ！※人気の白イルカは、2頭同時妊娠のため7/1から展示休止。
③シーズン中には山陽・関西方面からの海水浴客で賑わう石見海浜公園。オートキャンプ場やケビン、テニスコートなどもある。

ラブストーリーを生んだ映画のロケ地を訪ねる

砂博物館 & 琴ヶ浜

昨年、砂博物館「仁摩サンドミュージアム」と琴ヶ浜はテレビドラマ/映画「砂時計」の舞台になり人気が高まっています。砂博物館にある1トンの砂を一年かけて落とす世界最大の砂時計は必見です。琴ヶ浜は歩くとキュッキュッと砂の音のように鳴り、美しい微小貝を含んだ「鳴り砂」の海岸として知られています。



①全長5.2m、直径1mもある世界最大の砂時計
②夜間のライトアップも美しいサンドミュージアム
③きれいな白砂の広がる琴ヶ浜は海水浴でも賑わう

DATA

- 砂博物館 仁摩サンドミュージアム**
- 交通=JR仁摩駅より徒歩10分
 - 営業=9時~17時(入館は16時30分まで) *夏休み期間、土日とお盆(13日~15日)は18時まで
 - 定休=第1水曜日、年末年始 *展示入れ替えなどで変更あり
 - 料金=高校生以上700円、小・中学生350円
- ☎08545-88-3776
- 琴ヶ浜**
- 交通=JR馬路駅より徒歩3分

石見銀山特選メニュー

歴史を掘り起こし、海の幸、山の幸をふんだんに使って「世界遺産の味」が創作されています



- 御勘弁飯 海の幸、山の幸を具材に平安時代から続く米蒸し調理法で作られた「蒸し飯」。御勘弁は「ありがとう」が語源です。
- 箱寿司 祭り、祝い事の郷土料理。石見銀山を治めた幕府の代官や奥方が江戸の味や風習を懐かしんで作ったのが始まり。
- 三瓶そば 三瓶山麓では安永2年頃よりソバの栽培が盛んになりました。ソバは割子(わりこ)と呼ぶ丸い器に盛ります。
- へかやき 魚と野菜を豪快に堪能できる漁師さんの郷土料理。「へか」と呼ばれる農機具を模倣わりにしたことからこの名に。
- 無名院弁当 春夏秋冬を観て食べるお弁当。その土地のやり方で調理する「土地土法」にこだわり、添加物を使っていません。
- 代官料理 旧家のおばあちゃんの話をもとに、石見銀山周辺の豪商たちが食べていた料理を再現。いこしえの味いに舌鼓。

『世界遺産 石見銀山大久保間歩 一般公開限定ツアー』

期 間=平成21年4月3日~11月29日の金・土・日・祝日
12月~2月は「大久保間歩の休場のためツアー休止(3月から再開)」
時 間=9時30分~、10時30分~、12時15分~、13時15分~
*30分前に石見銀山世界遺産センター集合
代 金=大人3,800円、小・中学生2,800円
*小学生未満はご入場できません
問合せ先=電話0854-84-0750(平日9時~17時)
(株)石見観光内 大久保間歩予約センター
[URL] <http://www.iwami.or.jp/ginzan/>

工の敷に菜種油を入れて灯りにし、この穴に横たわって鉱物を手堀したそうです。揺れる懐中電灯の灯りに当時の人々の苦勞が浮び上がります。約30分の見学は感動と興奮がたっぷり。ほかでは体験することのできない思い出になりそうです。

り、大久保長安が馬に乗り、やりを立てたまま入ったという伝説も残されています。

坑道には鉱脈がむき出しになっているところも多く、生々しいノミの跡が…。大人一人がやっと入れる大きさの横穴も見られます。江戸時代にはサザ

和田珍味の「ふぐ味噌干」が おおだブランドに決定！

創業より80余年。「和田珍味本店」が開店してからは早10年。この記念すべき年に、和田珍味が手がけた商品の第一号「ふぐ味噌干」が島根県大田市から、おいしい特産品として認証されました。



①昭和40年代の加工風景。
②若き日の先代社長・和田正治。



http://www.iwamigin.jp/ohda/sangyosinko/sangyou_top.html

80年以上にわたって 手作りする、ふぐ製品

古くは天然の良港として知られ、日本神話の伝わる「神島」を沖合に浮かべる五十猛(いそたけ)。

この町を故郷とする和田珍味の年譜は、80年以上前にさかのぼります。

本店10周年を迎え、 五十猛に新たな誓い

夏になると五十猛の海は青空の下、白波をきらめかせます。このすばらしい風景の中で、真心を込めて作った味をお届けし、石見地方のことをもっと多くの人に知ってもらいたい。それが、和田珍味の先代・和田正治の夢でした。

平成11年、この夢が叶いました。日本海に面した国道9号線沿いに「和田珍味本店」をオープンしたのです。100坪を超える店内では、ふぐ製品をはじめ地元の特産品などを販売。広々とした展望レストランも設けました。

今日、この本店は石見地方の情報基地としての役割も担い、週末や休日



和田珍味のふぐ加工品第1号・「ふぐ味噌干」と「おおだブランド」認証書

市民投票で厳選する 「おおだブランド」

本店開店10周年という記念すべき年度に、もうひとつ快挙に恵まれました。平成21年2月、「ふぐ味噌干」が「おおだブランド」に認証されたのです。

「おおだブランド」とは島根県大田市が認証する制度で、特色のある技術、製法によって大田市内で製造された安全・安心な加工商品に与えられます。大田市の市民のみならず大田市の出身の方々による投票と試食を経て、味わい・デザイン性・物語性などが厳しく審査されます。

大田市で、ふぐ製品を80年以上にわたって作り続けてきた和田珍味。その顔ともいえる「ふぐ味噌干」が地元のみならず愛され、大田市を代表する「誇れる」商品として認められたことは、何にもまして大きな励みとなりました。

大田市の興味を持っていただけるよう、さらに努めてまいります。

これまでの「お客様の笑顔のために」

今年のゴールデンウィーク、和田珍味本店では3日間にわたり10周年記念感謝祭を開催しました。ふぐ鍋汁サービス、もちつき大会、ヨーヨー釣り、抽選会などを企画し、多くのお客さまにご参加いただきました。本当にありがとうございました。

この10年間、本店では「お客様に喜ばれる店づくり」に取り組みしてきました。商品の詳しい説明、石見地方の観光案内、島根の物産品の紹介などのほか、店内には「しま亭」を開いたのも喜ばれる店づくりを目指してのことでした。

おいしいコーヒーでホッと一息を。お好みを、そんな思いで始めたテイクアウトコーナーです。このメニューで好評をいただき、お客様の舌で育て上げられたのが「お好み風いか焼き卵入り」と「ソフトクリーム」です。今では不動の人気を誇る名物として、地元でも広く知られています。

「お好み風いか焼き卵入り」はボリューム満点。イカもたっぷり。できたてのアツアツを口にすると見た目より意外と軽く、卵のまろやかさと、ふわとした食感がたまりません。「ソフトクリーム」はすっと溶ける、なめらかな舌触り。素材と高級ホテルなみの製法にこだわり、濃厚な風味に上げています。



本店で大人気の「お好み風いか焼き卵入り」と「ふぐの旨せんべいソフト」(共に¥350)。和田珍味本店でしか味わえないおいしさをお立ち寄りの際にはぜひご賞味ください。



①②③2009年4月29日(ふぐの日)日より3日間行われた和田珍味本店10周年感謝祭の様々。ご家族連れなど、大勢のお客様にございました。



「日本書紀」に登場する神島の歴史の伝承、石見銀山の活動、ふぐのモニユメント建立など新たな計画も動き始めています。今後、どうぞご期待ください。



全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞第1号、ふぐ一夜干と賞状。

安全な駐車場と撮影スポットのある施設のこと。本店スタッフが雄大な日本海をバックに記念写真を撮影するお手伝いもしております。

昨年、石見銀山が世界遺産に登録されたのを機会に、和田珍味は新たな試みを始めました。石見銀山の町並み保存活動への参加です。

石見銀山は、和田一太郎と正治が行商でお世話になった地区でもありま



①本店レストラン。②③国土交通省「とるば」認定の、本店駐車場よりの夕日は絶景です。

す。少しでも恩返しになればと、大森地区にある「理容館アラタ」を修復し、記念館として保存・維持に取り組みしています。昭和初期のノスタルジックな雰囲気を実現した「理容館アラタ」は、記念写真のスポットとしても人気が高まっています。

今年、和田珍味本店は10周年。銀山店は1周年を迎えることができました。これもみなさまの励ましとご愛顧のおかげとことスタッフ一同、日々感謝しております。

和田珍味のあゆみ

- 大正12年 創業者和田一太郎・コノ魚の行商はじめる
- 昭和20年 和田正治 復員し家業を手伝う
- 昭和30年頃 夫ぐのはえ機織り機になる
- 昭和35年 加工場建設 この頃より「ふぐ味噌干」を手がける
- 昭和55年 大型冷蔵庫と工場新設
- 昭和56年 法人化、以降工場拡張
- 平成7年 「ふぐ一夜干」が 全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞受賞
- 平成9年 「ふぐのたたき」が 全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞受賞
- 平成10年 「ふぐそうすいソフト」が 全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞受賞
- 平成20年 2月 国土交通省「とるば」登録人気ランキング日本一
- 平成21年 4月 銀山ワイレッジ 和田珍味石見銀山店オープン

和田珍味、

“ふぐ”にかける情熱

三代目へと受け継がれた
目利きの技。

和田珍味の本社工場は、島根県大田市五十猛町にあります。五十猛は小さな町ですが江戸時代には石見銀山の天領となり、年貢米の積出し港として栄えました。

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。青年に成長した一太郎は漁師としての腕を發揮し、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従を許さなかったとも言われています。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ました。



仕入れるのは選りすぐった 国産ふぐのみ。

一太郎亡き後、魚の行商を継いだのは息子の和田正治でした。2代目・

正治は行商のかたわら、魚の加工品作りを始めます。来る日も来る日も試作を重ねて、ついにふぐの味噌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だけで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るからです。



夕方、ふぐ漁を終えた船が入港してきます。

夏のおすすすめ!!

◆第四十六回全国水産加工たべもの展
水産庁長官賞受賞



ふぐのたたき

※写真は盛付例です。



水産庁長官賞受賞商品

ふぐのたたき

品番 1211 ◆ふぐのたたき 4本 ◆ポン酢 4袋 3,045円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日
品番 1210 ◆ふぐのたたき 7本 ◆ポン酢 7袋 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



水産庁長官賞受賞商品

ふぐ一夜干・たたき詰合せ

品番 8129 ◆ふぐ一夜干 240g(4~7枚) ◆ポン酢 4袋 ◆ふぐのたたき 4本 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日
品番 8130 ◆ふぐ一夜干 240g(4~7枚)×2 ◆ポン酢 9袋 ◆ふぐのたたき 9本 10,500円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



少しでも鮮度を保つため、一刻も早く水揚げするのには大わらわ。息の合ったチームプレーで、あっという間に選別～水詰めまで行われ、セリ場に運ばれます。

うまみをぎゅっと閉じ込めました。美味しさの決め手となるのは、素材の吟味と焼き加減へのこだわりです。鮮度抜群のシロサバフグのなかでも、大きく質の良いものを選び抜き、熟練職人の技を活かして一本一本丁寧に焼き上げることで独特の歯ごたえや香ばしさを引き出しています。

その確かな加工技術と美味しさに対して、「第四十六回全国水産加工たべもの展」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。

お好みにあわせ、厚く切って素早く焼くのもよし、薄く切って上品に味わうのもよし。もみじおろし、たっぷり的小ねぎを散らしたポン酢でさっぱりとしたお味をお楽しみいただけます。また、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。

ふぐの旨さが
活きる、
独特の味。

創業より80余年。技術改良を繰り返して、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。

食品工場では、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が違う国産ふぐを細やかに見分けて、本来の旨みを優しく丁寧に引き出すためです。

「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

おおだブランド認証商品

ふぐ味酥干

ふぐ一枚一枚にタレが染みわたり、独特の味・香りが作り出されています。美しく透明な餡色を放ち、噛めば噛む程に深い味わい広がります。素材にこだわり製法にこだわった当社自慢の珍味をどうぞお召し上がりください。



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

品番 1011 送料別
◆720g (21~35枚)
10,500円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



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



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



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

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」。こだわりはなんととっても素材となる「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、大きさや身の付き方で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ていきます。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るのです。

そして、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。並べるの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るのが、和田珍味の「ふぐ味酥干」なのです。ところで、「ふぐ味酥干」は和田珍味の手掛けた加工品の第一号です。その開発は初代社長和田正治による何千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、改良に改良を重ね



魚は包丁の使い方によって左右されるため、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。



三十年のベテラン、製造部 三原政義

てきました。こうして、和田珍味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き、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。「お酒やビールのおつまみ、子供のおやつに人気」と家族そろってファンになっていただいたというお便りや、「進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。軽くあふってお召し上がりいただくほかにも、てんぷらや酢の物、炒飯の具としてもおすすめです。

常温 マークの商品は常温でお届けします。



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。



※写真は盛付け例です。

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」

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って、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。
(大田市役所 産業振興部ホームページより)

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。

おおだブランドをきっかけに、県外の方、多くのおみなさまに和田珍味をはじめ、島根県大田市に興味を持っていただければと思います。

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たします。



おおだブランド認証書



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



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と引き出すために、良質な天然ミネラルをたっぷり含んだ天然塩・天日塩を使用しています。ふぐの旨味と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。



冷凍
品番 1106
◆240g (5~7枚)
2,100円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日



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



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

水産庁長官賞受賞商品

ふぐ一夜干

鮮度を大切にほどよく干し、魚本来の旨味を生かしました。淡麗で上品な味わいのふぐに天然の塩を使用し、ふっくらと仕上げました。



水産庁長官賞受賞

◆第四十四回全国水産加工たべもの展

ふぐ一夜干



※写真は調理例です。

鮮度と塩が一夜干の命です。

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。

一夜干の材料には九州や日本海で獲れたシロサバフ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ダイレクトに影響します。そのため、獲れたての鮮魚の中でもさら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られています。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、その実、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てやわらかな触感、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ます。



「全国水産加工たべもの展」
水産庁長官賞受賞

「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堂に展示し、より質の高い加工品の生産など水産加工業の一層の発展をめざして、開催されており、農林水産祭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「ふぐぞつすいスープ」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。



※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。

賞状

ふぐ一夜干
有限会社 和田珍味 殿

あなたの出品は、第44回全国水産加工たべもの展において優秀と認められたの、これを賞します。

平成7年 三月 十日
水産庁長官 西田雄 殿

全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞賞状

冷凍 マークの商品は冷凍でお届けします。



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



品番 8217
 ◆ふぐ味餅干2枚 ◆ふぐのくんせい小2尾
 ◆ふぐ一夜干180g ◆ボン酢2袋
 ◆ふぐのたたき2本
5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日



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

ふ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「ふぐ三昧」は、ご進物や、ご家庭の特別な日におすすする豪華な詰め合わせです。
 その内容は、独自の製法で作りに上げたおのだブランド認証商品「ふぐ味餅干」、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ふぐの加工品を取り揃えました。どの製品もふぐを知り尽くした和田珍味ならではの美しき満点、不意のお客様へのおもてなしにも重宝します。

ふぐ三昧

ざんまい

おのだブランド認証商品
 全国水産加工たべもの展
 水産庁長官賞受賞商品

- ふぐ味餅干
- ふぐ一夜干
- ふぐのたたき

が一度に楽しめる
 贅沢なセットです！



商品はギフト箱でお届けします。

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「ふぐのくんせい」は、なんといってもそのやわらかさに驚かされます。
 それもそのはず、和田珍味ではくんせい作り「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ふ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、その香ばしさがひきかちます。



冷蔵 ※写真は5,250円の商品です。
ふぐのくんせい(箱入)
 品番 1314 ◆大5尾 **3,150円** (税込・送料別) ●賞味期限/45日
 品番 1315 ◆大8尾 **5,040円** (税込・送料別) ●賞味期限/45日

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「ふぐのくんせい」です。

豊かな味わい、独特の香り。



※写真は盛付例です。

ふぐの香りがうれしい一品。

水産庁長官賞受賞の「ふぐぞうすいスープ」は、上品なだしと味わいで、思わず客が進む美味しさです。
 製品化のきっかけとなったのは、和田珍味が決めた「ふぐの日」(二月九日)にお客様にふるまっているふぐ鍋汁。元々は、工場の従業員やふ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。
 材料となるふぐのあらは、さばき終わって即冷蔵した鮮度管理抜群のもの。これをじっくり煮込み、旨味を抽出したスープに、軽く程よく焼いたふ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、米二合とふぐぞうすいスープ一袋を入れて炊き込めば、風味豊かなふ



水産庁長官賞受賞商品
ふぐぞうすいスープ
 品番 1222 ◆325g×3袋 (1袋2人前) **1,785円** (税込・送料別) ●賞味期限/1年
 品番 1223 ◆325g×5袋 (1袋2人前) **2,835円** (税込・送料別) ●賞味期限/1年

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



※写真は調理例です。

◆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

ふぐ生茶漬

国産ふぐの
生の美味しさにこだわった
「うまいもん」を目指して
できたお茶漬けです。

ふぐ生茶漬け

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。
温かいご飯の上にふぐの身をのせ、茶漬けの素をふりかけ、熱いお湯を注ぎお召し上がりください。



品番 1302 常温
1袋1食分
263円 (税込・送料別)
●賞味期限/180日

品番 1303 常温
2袋(1袋1食分)
525円 (税込・送料別)
●賞味期限/180日



写真は調理例です。



写真は調理例です。



写真は盛付例です。

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。

写真は9食化粧箱入りの商品です。



品番 1256 常温
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
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
6g×9袋(1袋1食分)
1,050円 (税込・送料別)
●賞味期限/1年

そのまま食べられる ふぐ味醂干

ふぐ味醂干を焙る手間なく、袋から出すだけでそのままお召し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。



品番 1043 常温
1袋(1枚)
399円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日



写真は調理例です。



写真は調理例です。



写真は盛付例です。

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し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。

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をまずは、おひとついかがですか。



品番 1304 常温
1袋1食分
263円 (税込・送料別)
●賞味期限/180日



品番 1305 常温
2袋(1袋1食分)
525円 (税込・送料別)
●賞味期限/180日



品番 1400 冷凍
大2尾(袋入)
840円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日

品番 1221 冷凍
340g(箱入)
3,150円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日



品番 1207 常温
30g
630円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日

箱入りの商品はこの包装でお届けいたします。



常温 写真は5,250円の商品です。

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。

- | | |
|---|--|
| 品番 8002 305g
5,250円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 8001 640g
10,500円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
| 品番 8004 120g
2,100円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 8003 180g
3,150円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |



常温 写真は5,250円の商品です。

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。

- | | |
|---|---|
| 品番 8041
・ふくぞうすいスープ 325g×1
・ふぐ味酥干 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
3,150円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 8042
・ふくぞうすいスープ 325g×2
・ふぐ味酥干 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
5,250円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
|---|---|



常温 写真は3,150円の商品です。

いかロール

白いいかの旨味を引き出すように調味・乾燥し、あぶって手巻きにしました。
和田珍味オリジナル商品で、根強い人気の隠れた逸品です。

- | | | |
|---|---|---|
| 品番 2004 100g
2,100円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 2003 150g
3,150円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 2002 280g
5,250円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
|---|---|---|



常温 写真は5,250円の商品です。

ふぐ味酥干・焼きふぐ詰合せ

人気のふぐ味酥干と、焼きふぐを詰合せたセットです。

- | | | |
|---|---|---|
| 品番 8012 110g
2,100円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 8011 170g
3,150円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 8010 285g
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

●比較の日持ちがしますのでおつかいものにも最適です！



「おおだブランド」認証商品
ふぐ味酥干

素材から製法まで一貫してこだわり抜き、島根県大田市を代表する「誇れる」商品として「おおだブランド」の認証を受けた伝統の逸品を、ぜひお試しください。

- | | |
|--|---|
| 品番 1040 48g
630円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 1046 100g
1,260円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
|--|---|



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、ご自宅でいかがでしょうか。

- | | |
|--|--|
| 品番 1253 2尾入
735円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 1254 3尾入
1,103円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
|--|--|



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、より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、サラダなどにしてもおいしいです。

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



写真は盛り合わせです。
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 20枚入
420円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 | 品番 1247 10枚入
420円 (税込・送料別)
●賞味期限/90日 |
|---|---|



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しいただけるお手軽サイズです。



- | | |
|--|--|
| 品番 1218 325g×1袋(1袋2人前)
525円 (税込・送料別)
●賞味期限/1年 | 品番 1219 325g×2袋(1袋2人前)
1,050円 (税込・送料別)
●賞味期限/1年 |
|--|--|



水産庁長官賞受賞商品
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。

- | | |
|--|--|
| 品番 1317 大1尾
630円 (税込・送料別)
●賞味期限/45日 | 品番 1312 小2尾
840円 (税込・送料別)
●賞味期限/45日 |
|--|--|

山陰の夏を贈る。

お元気で過ごしてはいかがでしょうか。
五十猛の海にも初夏の風が吹き始めました。
この季節、島根の日本海では、
さざえやあわびが旬を迎え、
漁師さんたちががんばっています。

山陰のさざえには立派なツノがあります。
これは、日本海の荒波に流されないように
岩礁にへばりついていていたからできたもの。
元気でおいしい、さざえの勲章です。
今年も、さざえ、あわび、白いかなど、
食通をうならす山陰の夏の美味が揃いました。
暑さで食が細くなる時期の健康づくりにも最適の品々です。
どうぞ、大切な方へのお中元をはじめ
逸品ギフトとしてお役立てください。

夏の

期間限定・数量限定

お中元

産地直送 島根県産 さざえ

暖流と寒流がぶつかりあう島根沖の日本海は
貝類にとって最適環境です。
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 **送料無料**
夏季限定セット「しらなみ」
◆さざえ1.5kg
4,800円 (税・送料込)
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日

品番 8248 **送料無料**
夏季限定セット「あおなみ」
◆さざえ1kg
3,600円 (税・送料込)
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日

この商品は漁協より直送いたしますので、他の商品との同梱はできません。
また、さざえの個数は大きさにより実際と異なる場合があります。



中元
人気商品

産地直送 島根県産 あわび

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

品番 8247 **送料無料**
夏季限定セット「なみっこ」
◆さざえ1kg ◆あわび2個 (2個で約300g)
8,000円 (税・送料込)
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日

この商品は漁協より直送いたしますので、他の商品との同梱はできません。
また、さざえの個数は大きさにより実際と異なる場合があります。

中元
人気商品



品番 8184 **送料無料**
夏季限定一夜干セット「おおしお」
◆ふく一夜干3尾 ◆白いか一夜干2枚 ◆のどろ一夜干(81~90g)2尾
◆水かれい一夜干2枚
5,250円 (税・送料込)
●賞味期限/90日



品番 8216 **送料無料**
夏季限定一夜干セット「わかしお」
◆白いか一夜干2枚 ◆水かれい一夜干3枚
◆甘鯛一夜干2枚 ◆ふく一夜干180g
8,400円 (税・送料込)
●賞味期限/90日



釣り物のみ使用! 鮮度抜群!!

白いか一夜干

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。

品番 2401 **冷凍**
◆4枚×2
5,040円 (税・送料別)
●賞味期限/90日

品番 2402 **冷凍**
◆5枚
3,150円 (税・送料別)
●賞味期限/90日

今が
旬!

【白いか】
正式名「ケンサキイカ」。日本周辺の大陸棚に群れて広く分布回遊し、
魚等を捕食しています。甘みが強く、大変美味しいイカとして珍重されて
います。

神話と神秘の国
「石見」から
味な逸品を
お届けします。



石見名産 **ふぐ味酥干**
「おおだブランド」認証

記念フェア開催!!

創業80余年。和田珍味では、お客様に食べていただけたらという喜びを心に留め、「うまいもん」作りに励んでまいりました。

この度、弊社ふぐ加工製品第1号である「ふぐ味酥干」が、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。これを記念して「おおだブランドフェア」を開催いたします。この機会に、ぜひお求めください。



「おおだブランド」特選セット
「おおだブランド」の認証を受けた商品のみを集めたセットです。
品番 8277 冷蔵
◆純米吟醸「石見銀山」720ml ◆和江ストかまぼこ丈兵衛 1本 ◆ふぐ味酥干 48g
◆開春 西田(にした) 720ml ◆芋のコンフィチュールいも代官 150g
◆さつま芋の蜜煮 180g ◆さひめの泉 500ml
5,500円 (税込・送料別)

「おおだブランド」ほろ酔いセット
「おおだブランド」の認証を受けた商品の中で、お酒好きの方に喜ばれる商品を集めたセットです。
品番 8276 冷蔵
◆純米吟醸「石見銀山」720ml ◆和江ストかまぼこ丈兵衛 2本
◆ふぐ味酥干 48g
2,800円 (税込・送料別)



さひめの泉
国立公園三瓶山(古名・さひめ山)の麓から採水した、良質なミネラルを含む自然水です。
品番 6831 ◆500ml
120円 (税込・送料別)
●賞味期限/1年



石見銀山 天領米
石見のきれいな水と空気で育ったコシヒカリを水感熟成し、甘味・粘りを引き出したお米です。
品番 5200 ◆2kg 品番 5201 ◆5kg 品番 5202 ◆10kg
1,290円 2,740円 5,370円 (税込・送料別)
●賞味期限/精米日より60日



芋のコンフィチュールいも代官
石見に伝わったさつまいもをジャムにしています。焼いたパンに塗ってどうぞ。
品番 6800 ◆150g
550円 (税込・送料別)
●賞味期限/製造日より10ヶ月

和田珍味、「鮮度」へのこだわり



活気があふれる福岡県の魚港。シロソバフグをはじめ、新鮮な魚が絶々と水揚げされる。

「鮮い」を極めるには鮮度が第一。

約80年間、ふぐ製品を作り続ける和田珍味。その歳月とともに培われた知識、技術、データなどの情報は、ふぐ製品だけでなく様々な自社商品に活かされています。とくに一夜干では島根県を代表する生産量を誇り、全国へとお届けしています。

「お客様に旬の美味しさと自然の旨みを堪能していただきたい」と、一夜干で最もこだわっているのは、「素材の鮮度のよさ」。調理法がシンプルで一夜干ゆえに、味と出来を左右する第一条件は新鮮な魚にほかなりません。できるだけ上質な魚を仕入れるため、和田珍味では魚種により仕入れ漁港を分けています。たとえば、肉厚で脂ののった地物前浜のエテカレイ、あつさり上品な浜田漁港のミスカレイ、「白身のトロ」とも称される高級魚ノドグロは地元や浜田・山口県の漁港など、各地の漁港を巡って魚の扱い方や品質を確認し、これぞと見込んだ漁港を選びました。さらに白イカ

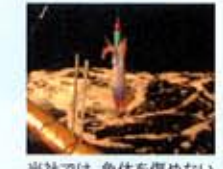


当社工場に届けられた魚は、熟練のスタッフによって素早く、しかも丁寧にさばられていきます。



◆主な仕入れ先漁港
九州・下関・浜田を中心に、地元大田市の4漁港(久手・仁万・五十基・和江)より新鮮な近海物のみを仕入れています。

一枚一枚の魚に真心を込めて丹念に仕上げる。和田珍味の3代目、和田信三は、隔から隔まで目の届く管理の徹底を信条としています。新鮮な魚の仕入れから調理・加工、仕上げにいたるまで全ての工程を自らの目で確かめるのが日課です。



当社では、魚体を傷めない「釣りもの」のいかにを使用しています。

和田珍味のどぐろ一夜干が美味しい理由

和田珍味では一夜干の素材に、かなり大きいどぐろをご用意しました。どぐろは大きいほうが断然美味しいからです。魚は大きいものは大味などとよく言われますが、どぐろに限って言えば大きくなればなるほど身も厚く脂のりもよくなります。和田珍味が自信を持ってオススメしたい一夜干です。



通販・百貨店店頭で大ヒット!!

のどぐろ一夜干
八月末から九月初旬、一年で最も脂ののっ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。しっとり柔らかな白身からにじみ出る独特のうまみは忘れられない美味しさです。



この商品はギフト箱でお届けいたします。

- 品番 4512 ◆(201~240g)×5枚 9,450円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日
- 品番 4500 ◆(121~140g)×5枚 5,250円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日
- 品番 4501 ◆(121~140g)×3枚 3,150円 (税込・送料別) ●賞味期限/90日

【のどぐろ】
日本海・山陰沖で獲れる魚。正式名は「赤むつ」ですが、山陰では、この魚の口の中が黒いことから「のどぐろ」と呼ばれています。水深100メートル以下の海底に棲息する、スズキ科の魚。脂のりが良く、「白身のトロ」と言われる程大変美味しい高級魚です。



人気ののどぐろ入り

品番 4510
 ◆ふぐ220g◆のどぐろ(121~140g)×3枚
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。

品番 8052
 ◆ふぐ180g◆白いか3枚
3,150円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 8051
 ◆ふぐ300g◆白いか4枚
5,250円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 8050
 ◆ふぐ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
 ◆白いか3枚 ◆水かれい2枚
3,150円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 8124
 ◆白いか4枚 ◆水かれい5枚
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。

品番 8066
 ◆ふぐ180g ◆水かれい3枚
3,150円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 8059
 ◆ふぐ240g ◆水かれい5枚
5,250円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



冷凍

品番 8137
 ◆ふぐ一夜干220g ◆白いか2枚 ◆水かれい3枚
4,200円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



冷凍

品番 4135 ◆3尾
5,250円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

一夜干三昧

日本海の新鮮な魚介の旬のうまさをも、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。



品番 8062 **送料無料**
 ◆ふぐ180g×2
 ◆白いか3枚
 ◆水かれい4枚
 ◆のどぐろ(121~140g)×3枚
10,500円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 8063
 ◆ふぐ240g
 ◆白いか3枚
 ◆水かれい2枚
 ◆のどぐろ(121~140g)×2枚
7,350円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

このページの商品はギフト箱でお届けいたします。



人気ののどぐろ入り

冷凍

写真は10,500円の商品です。



冷凍

品番 4103 ◆6枚
3,150円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 4102 ◆10枚
5,250円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

【水かれい】
 広い範囲に生息し水深150m程度の砂泥底に棲む。身質は硬めでコリコリして大変美味しい魚です。茶褐色の体に白い斑点が散在しているのが特徴。



冷凍

品番 4105 ◆7枚
3,675円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 4112 ◆10枚
5,250円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

【えてかれい】
 日本海側に多く生息し水深50~200mの砂泥底に棲み、エビ・カニ類や小魚などを餌としている。口が大きく、眼の中央下まで開く。上眼は頭の背縁にあり尾は細長い。



●出西窯(しゅっさいがま)
出雲平野を縫い、宍道湖に流れ込む斐伊川。中国山系から平野にさしかかる境、島根の出雲の東、斐川町の高元。民芸運動に共鳴した5人の青年によって始められた新作家窯。黒・茶・藍などシンプルで、温かく力強いのが特徴。年に1度、秋に窯を取り囲むように「炎の祭り」が行われる。

「いかの塩辛」ご注文のお客様に
出西窯 蓋付き器
抽選で**プレゼント**
塩辛の保存にも便利な、人気の出西窯の蓋付き器(高さ約7cm・ゆの約9cm)を、抽選で20名様にプレゼントいたします。

日本海で獲れた
新鮮ないかで、
材料本来の味を大切に
仕上げました。

自慢の逸品 いかの塩辛

本店で
人気です



冷蔵 写真は調理前です。

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、深いこくとまろやかさは「塩辛本来の味」として多くの食通のお客様に好評をいただいています。その味わいは、西日本有数の酒造好適米の産地・石見の地酒のうまさをよりいっそう引き立てます。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、お酒を飲まれない方やお子様にも、本品のおいしさを存分にお楽しみいただけます。



通販限定(徳用)
品番 4273 ◆1個 (330g)
725円 (税込・送料別)
●賞味期限/30日



品番 4241 ◆1個 (180g)
399円 (税込・送料別)
●賞味期限/30日

冷蔵 マークの商品は冷蔵でお届けします。



「ヨズクハテ」
「ヨズク」とは石見の方言で「フクロウのこと。形が似てくさくさとした材料が少なく、風味に強い塩の干し方です。」

若林酒造
開春 西田
品番 7325 ◆常温
◆720ml (箱入り)
1,470円 (税込・送料別)



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

加茂福酒造
加茂福 古代酒
品番 7072 ◆常温
◆500ml (箱入り)
1,365円 (税込・送料別)



「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
品番 7163 ◆常温
◆720ml (箱入り)
2,887円 (税込・送料別)



「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 ◆常温
◆720ml (箱入り)
1,050円 (税込・送料別)



酒造好適米「佐香錦」を使用し、さらっとした口当たりのお酒に仕上げました。

一宮酒造
石見銀山純米吟醸
品番 7221 ◆常温
◆720ml (箱入り)
1,680円 (税込・送料別)



「山田錦」を40%まで精米し、三瓶の川の状流水で仕込みました。芳醇な香りと豊かな味わいをお楽しみ下さい。

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



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。



島根県津和野町で獲れた味の濃い栗を使用しています。

岡田屋本店
栗焼酎
栗くり坊主は蔵の中
品番 7250 ◆常温
◆720ml (箱入り)
1,575円 (税込・送料別)



低温で長期発酵させた吟醸もろみを袋搾りで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 ◆常温
◆720ml (箱入り)
2,546円 (税込・送料別)



契約無農薬栽培の「5百万石」100%から醸し出した特別純米酒。

都錦酒造
自然酒
品番 7314 ◆常温
◆720ml (箱入り)
1,575円 (税込・送料別)

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。



品番 4511 ◆1尾袋入 (約271~300g)
2,415円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 4576 ◆1尾袋入 (約181~200g)
1,680円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

品番 4577 ◆1尾袋入 (約121~140g)
1,050円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



大人気 のどぐろ一夜干

人気ののどぐろの一夜干をお求め安い尾入にしました。
 「自身のトロ」と言われるほど大変美味しい・高級魚のどぐろの味を是非お試しください。



えてかれい一夜干

地物前浜産で朝獲れた、
 肉厚な旬のえてかれいを一夜干にしました。

品番 2420 ◆大5尾袋入
2,625円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日
 品番 2418 ◆中5尾袋入
1,838円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



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
 口の中にじわーっと広がります。

品番 4237 ◆1袋 (110g)
504円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



はたはた一夜干

山陰沖獲れのはたはたは脂がのり、
 隠れた名産の一つです。
 その美味さを、丸干しでどうぞ。

品番 4244 ◆3尾袋入
380円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



田儀産 天然板わかめ

磯の香り漂う島根県・田儀の天然物わかめです。
 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 (税込・送料別)
 ●賞味期限/1年



和田珍味
 オリジナル

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 ◆1袋 (50g)
1,050円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日

ご自宅用商品のご案内



① 品番 6722 ◆冷蔵
 ② 品番 6723 ◆冷蔵
 ③ 品番 6642 ◆冷蔵
 ④ 品番 6641 ◆冷蔵

①和江ストかまぼこ丈兵衛 1本
290円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/7日

②浪の華 1本
290円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/30日
 ③あご野焼 中1本
1,155円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/30日



山陰の
 郷土の味で
 大ヒット

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お召し上がりいただけます。



白いか一夜干

白いかのふりふりとした食感と
 自然の甘みをじっくりお楽しみいただけます。

品番 2409 ◆3枚袋入
1,890円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日
 品番 2416 ◆2枚袋入
1,260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。
 かるくあぶって、凝縮されたいかの旨みを
 是非お試しください。

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



甘鯛一夜干

柔らかな身と、上品な甘みが持ち味の甘鯛。
 地物前浜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
 ◆1尾袋入 (271~300g)
2,100円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90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 ◆10尾袋入
420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白身の、
 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 ◆3尾袋入
350円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日



うるめ丸干

島根県 恵曇(えとも)産の新鮮な
 うるめいわしを使用。
 肉厚で脂がのった逸品です。

品番 4233 ◆1串袋入
350円 (税込・送料別)
 ●賞味期限/90日