



ふど
スープ
ぞうすい

冬のおすすすめ!!

石見 和田珍味

神々の国しまねー古事記1300年ー
神話のふるさと「島根」推進協議会助成事業



IWAMI
WADA-CHINMI
WINTER GIFT
COLLECTION

平成22年

冬の うまもん

ご注文・お問い合わせのご案内

全国配送承ります

ご注文方法



お電話で
0120-000-785

■受付時間:午前9時～午後6時
年中無休(正月1日、2日を除かせていただきます。)
※おこわり/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 TEL.0854-87-0611(代)までご連絡ください。



郵便で
■同封の注文書に必要事項をご記入の上、同封の返信用封筒にてご返信ください。



携帯サイト(モバイル店)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
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(オンラインショップ)で
<http://wadachinmi.co.jp>

和田珍味 検索



Eメールで
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。)
受付後にご注文確認の返信をさせていただきます。
午前9時～午後6時の営業時間外の場合は翌営業日の午前9時頃にご注文確認の返信をさせていただきます。



*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いたします。



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

Edy WAON 電子マネーでのお支払いが可能になりました。

お願い 請求書と振替用紙をお送りいたしますので、お手元に到着後2週間以内にお支払いをお願いいたします。(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(下表参照)は含まれておりません。

配送料

| 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遅れがあった場合、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。

お問い合わせは…

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 E-mail:netto@wadachinmi.co.jp

ブログ やっています!!
●和田珍味 品質第一主義ブログ
●和田珍味 うまいもんブログ
●和田珍味 営業部スタッフブログ

メルマガ 会員募集中!!
●会員登録は
ホームページからどうぞ。

twitter はじめました!!
●和田珍味の最新情報を
つぶやきます。
フォローしてくださいね。m(-_-)m

スサノオ伝説・神島

伝承
石見神話

五十猛から始まる神代のドラマ

和田珍珠の創業地、大田市五十猛町は、その名を「日本書紀」に登場する神に由来する神話伝承地です。海原の孤島に降り立った父スサノオノミコトと息子のイソタケルノミコト。この地に息づく伝承をひもとくと、わが国の源流がおぼろげに見えてきます。



スサノオノミコト(左)イソタケルノミコト(右) (五十猛町)所蔵

美しい景観に息づく神話

日本海に面した小高い丘に佇む、和田珍珠本店から見渡す景色は、目を奪われる美しさです。晴れた日には空も海も青く透き通り、夕暮れ時には黄金色に輝き、冬には垂れ込めた雲と荒々しい波しぶきが水墨画のような世界を描き出します。刻々と表情を変える海原にただ一点、微動だにせず浮かぶ小さな島があります。神代の頃、スサノオノミコトが息子のイソタケルノミコトらを伴って上陸したと言われ、伝承される「神島」です。



神島

国づくりの大事業は五十猛から始まった?

スサノオノミコトは、いわずと知れたヤマトノオロチ退治神話のヒーロー。ちなみにオロチ退治については、川の氾らんから稲田を守る治水事業説、あるいは鉄にからんだ抗争説など、様々な解釈がなされています。真相ははっきりはしませんが、国づくりに関わる大事業をなした神だったのでしょうか。

一方、五十猛町の町名由来ともなったイソタケルノミコトは、「日本書紀」によればわが国に森林をもたらし植林の神とされています。きつと両神共に、豊かな国をつくりたいと決意を抱き、神島へ上陸したことでしよう。

大陸との交流を支えた海の玄関口

ところで、スサノオノミコトはどのようにして神島に上陸したのでしょうか。「日本書紀」では、高天原を離れた後、新羅のソシモリから土舟で日本に上陸したとされています。五十猛町内には、その後の足取りを辿るよう、神島をはじめ小神島や神上の浜、神別れ坂など神の文字を冠した地名がいくつもあり、由来も伝承されています。また大陸との関わりをしるはせる地名や神社、風習があります。



トヤマトノオロチ退治神話の舞台と伝えられる聖伊川



- 1 神島(かみしま) スサノオノミコト・イソタケルノミコトらが最初に上陸されたと伝えられる島です。
- 2 神上(しんじょう) 神島に舟を繋いだ後、スサノオノミコトらが最終的に陸地にあられたとされる浜です。
- 3 鏡神新羅(からかみしらぬ)神社 スサノオノミコトを主祭神とし、地元では「大瀬神社」「明神さん」と呼ばれています。



- 4 神別れ坂 イソタケルノミコト・オオヤヒメノミコト・ツツツヒメノミコトの3兄妹の神がお別れになった場所です。
- 5 渡浜(おほはま) 神々が再会した橋があったとされる場所です。今はコンクリート橋が架かっています。
- 6 五十猛(いそたけ)神社 主祭神は地名にもなったイソタケルノミコト。国中に木柱を高い神とされています。

島根のPRに役かう神話学習講座

和田珍珠では五十猛の歴史文化をPRしたいと、スタッフ手作りの瓦版「五十猛だより」やホームページを通じて、スサノオノミコト伝説の伝承に力を注いでまいりました。発信するために改めていろいろ調べるうちに、神話の奥深さに気付かされ、いつしかこの取り組みを地域全体に広げたいと思うようになりました。

折しも、二〇二二年はスサノオノミコトの記述が数々記される「古事記」編さんから二三〇〇年。翌二〇一三年まで、縁結びで知られる出雲大社(出雲市)で「平成の大遷宮」が行われています。神々にまつわる節目の年に、役に立てることがあればと考えていたところ、島根県から神話をテーマとした企画提案の募集がありました。

まさにあたためてきた構想をかたちにする好機と、和田珍珠は名乗りをあげ、三十六の応募団体から選んでいただくことができました。それが、今秋スタートしました学習講座、「スサノオノミコト神話学習講座」です。

2012年、神々の神話を現代に伝える「古事記」が編纂されて1300年を迎えます。また2013まで、出雲大社(島根県出雲市)で「平成の大遷宮」が行われるなど、神話にまつわるビッグイベントが目白押しです。



出雲大社 本殿

この大切な節目にあたり、島根県、県内各市町村、および民間団体が一体となって、神話のふるさと「島根」推進協議会を結成。歴史文化に彩られる「島根」の魅力、県内はもとより全国にアピールする活動がスタートしました。和田珍珠も、島根県や地元大田市と連携しこの活動に参加しています。島根の魅力・財産でもある「神話」の伝承に役かうことができればと考えています。(父島の話を神々の国しまね「古事記」300年「ホームページ」に掲載しています)



神々の国しまね
古事記1300年
神話のふるさと「島根」
推進協議会助成事業

神々の国しまね
—古事記1300年—

五十猛を石見神話発信の地に

「スサノオ・イソタケル神話学習講座」開催

(神話のふるさと「島根」推進協議会助成事業)

「石見のうまいもん」をお届けすることと同様に、和田珍味が大切にしてきた地域の宝があります。創業地に伝わるスサノオノミコト上陸伝説です。多くの方にこの伝承をお伝えしたいと、和田珍味では神話学習講座を開講しました。

スサノオ伝説・神島

神々の国しまねー古事記1300年ー



神話のふるさと「島根」推進協議会助成事業
出雲大社から石見銀山へ向かう道中、本宮が西へ抜ける小さな道が、昔ながらの風景を残しています。神話を伝え、共に生きてきた町。五十猛。
この日は、日本の国産の鳥、スサノオノミコトが、鳥の子のイソタケルノミコトと名乗ります。鳥の子のイソタケルノミコトは、鳥の子のイソタケルノミコトと名乗ります。鳥の子のイソタケルノミコトは、鳥の子のイソタケルノミコトと名乗ります。

【第1回】スサノオ・イソタケル 神話学習講座
**石見を往来した神々
スサノオノミコト・イソタケルノミコト**
2010年10月9日(土) 14:00~16:00 (受講料無料)

講座会場 五十猛まちづくりセンター 大田市五十猛町1481-2

講師 島根県立古代出雲歴史博物館 専門学芸員 森田喜久男氏

スサノオ・イソタケル伝説を学ぶ機会を

神話のふるさと「島根」推進協議会助成事業として、大田市西部公民館と大田市西部まちなみづくり支援センターと共に和田珍味が準備を行ってきました「スサノオ・イソタケル神話学習講座」が、十月九日に開講しました。



▲講師：島根県立古代出雲歴史博物館 専門学芸員 森田喜久男氏
▲第1回 神話学習講座(10月9日開催)。参加125名と神話への関心の高さが伺えます。

初回は島根県立古代歴史博物館専門学芸員の森田喜久男氏に「石見を往来した神々・スサノオノミコト・イソタケルノミコト」と題してお話いただきました。
その後は、座学と現地散策を交えながら石見の神話を学び、最終的にはガイドマップ制作を計画しています。学習期間を経て、ゆくゆくは観光マップの制作、ゆかりの地をめぐる散策ルートの策定、観光ガイドの養成へ発展させたいと考えております。

石見神話の発信基地に

ところで、神話は五十猛に限って伝承されているわけではありません。たとえば、隣町の宅野の「神島」には



三瓶山 国引き神話の中では国を引き寄せる綱を繋ぎ止めた「杭」とされています

郷土の宝を子どもたちに

今回の取り組みについて、地元の五十猛小学校へご説明に伺った際、「この事業は地域の宝」といつていただき、ふるさと授業の一環として取り入れていただくこととなりました。

次代をなう子ども達への伝承も私たちの重要な役目です。思えば、和田珍味も地域から学ばせてもらっています。地元歴史や文化を大切にすることを、しっかりと伝えてまいります。

田一太郎は海に鍛えられて腕の立つ漁師に、妻コノは魚の目利きとなることができました。そのおかげで、後に魚の行商を始めることができたのです。
魚が珍重された山里まで足を伸ばしていたコノは、銀の採掘で栄えた石見銀山の森にも通ってました。海から山へ。決して平坦な道のりではありませんが、待つていてくださるお客様の笑顔を支えに、行商に励むことができたといえます。
一太郎も目利きの技量を磨き、仕入れに精が出せたといえます。そうした縁から、和田珍味では世界遺産に登録された石見銀山の町並み保存活動に乗り出し、石

神話の海に息づく志

見銀山店でもある「石見銀山ワイレツジ」をオープンいたしました。石見銀山を多くの方々に知っていただきたいと、神話伝承同様「五十猛だより」やホームページで紹介しています。
戦後、神島の沖合ではフグが豊富で、毎日のように水揚げされていました。そこで二代目、和田正治は「フグをもっとおいしく食べてもらいたい」と思いを強くし、不眠不休の試作を数限りなく重ね、「ふぐ味餅干」を完成させました。こだわりの製品

石見和田珍味本店 秋まつり

大盛況の2日間。



和田珍味本店で半年に一度開催する感謝祭も恒例となりました。この2日間には特別価格での販売や抽選会などを実施。また、試食コーナーも「おいしいね」と大盛況でした。また、お客様やお子様へ「杵つき



もち」を体験してもらい、ふぐの焼印を入れて福ふく餅としてお持ち帰りいただきました。お客様の声援、お言葉が私たちの励みに他なりません。この度も本場にありがとうございました。

願いのかなえ方
その1. まじは神島は向かへ二拍一れ (※清らかな心で)
その2. その後願ったことを思い浮かべながらゆくりとふくを食す (※この時「ふく」を食す)
その3. 願ったことがかなえらる! (かもよいたぬ)

福を授ける。パワースポット 神島

「島を眺めながらふぐを食べると福が来ると、スサノオ上陸伝説の神島はパワースポットとしても注目を集めています。また、神島が浮かぶ五十猛の海の景色は、国土交通省の「とるば」に認定され、人気ランキングで全国第一位に輝いています。

神島は本店の展望レストハウスからもご覧いただけます。香り高いコーヒー、「ふぐの骨せんべいソフトクリーム」や「お好み焼いか焼那入り」など、こだわりの素材を使ったメニューを取りそろえたテイクアウトコーナーは、ほろももごさいます。こゆつくりとおくつろぎいただきながら、五十猛の景観をお楽しみください。



眼下の日本海に神島を展望する。和田珍味本店 レストスペース

和田珍珠——ふぐにかける情熱

三代目へと受け継がれた
目利きの技。

和田珍珠の本社工場は、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。

昭和20年代から30年代になると、五十猛の海に浮かぶ神島の沖合で、「ふぐ延縄漁」が盛んに行われるようになりました。

明治時代、和田珍珠の初代、

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

は漁師と



初代・和田一太郎夫妻が使用していた秤（はかり）

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作者の追隨を許さなかつ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。それが和田珍珠の創業となりました。



選りすぐりの

国産のみを仕入れます。

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



夕方、ふぐ魚を終えた船が入港します。

も試作を重ねて、ついにふぐの味餅干を完成させました。初代二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、

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。けれど和田珍珠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。

手作業でさばいて

ふぐ本来の旨みを引き出す。

五十猛の浜辺を見渡せる衛生的な食品工場では国産ふぐを一枚一枚、手作業でさばいています。これは、大ききや身のつき方のちが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。

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、和田珍珠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。

冬のおすすめ一番商品!!

水産庁長官賞受賞

第四十七回全国水産加工たべもの展

ふぐぞうすいスープ



ふぐの香りがうれしい一品。

寒い冬に欠かせない「ふぐぞうすいスープ」は、その美味しさを簡単に楽しみたいだけ。

製品化のきっかけとなったのは、和田珍珠が決めた「ふぐの日」(二月九日)にお客様にふるまっているふぐ鍋汁です。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に、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。

ぞ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。

その美味しさと確かな加工技術に対して「第四十七回全国水産加工たべもの展」で「水産庁長官賞」を受賞いたしました。

体の芯までしみたる温かさとお試しください。



国産ふぐを手作業でさばきます。大ききや身のつき方の違いを細かく見分けて丁寧に扱う。機械にはできない大切な部分です。

水産庁長官賞受賞
ふぐぞうすいスープ

品番 1222 1,785円
内容量 ◆325g×3袋(1袋:2人前)
賞味期限/1年



品番 1239 4,410円
内容量 ◆325g×8袋(1袋:2人前)
賞味期限/1年

品番 1223 2,835円
内容量 ◆325g×5袋(1袋:2人前)
賞味期限/1年

※写真は2,835円の商品です。

※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。

和田珍珠の製品にはすべて国産原料を使用しております。



石見名産

ふぐ味酥干

愛され続けて80余年
今も変わらぬ自慢の逸品。



手仕事を支える伝統の味。

和田珍味が手掛けた
加工品、第1号。

美しく透明な給色を放ち、深い味わいが口いっぱいに広がる「ふぐ味酥干」。和田珍味が手掛けた加工品の第1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。



魚は包丁の使い方に左右されるので、手作業で一枚一枚、熟練スタッフにより丁寧にさばられます。

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「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。軽くあぶっ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たします。

熟練の職人だけができる
タレへの漬け込み。

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2週間。時間をかけて、ふぐ一枚一枚にタレを染み込ませて



手際よくき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、手作業で一枚一枚でいかにやさしく、タレとよくなじませます。

おおだブランド認証
ふぐ味酥干



ふぐ味酥干
品番 1012 5,250円 (税込)
内容量 ◆330g (10~17枚)
●賞味期限/90日

ふぐ味酥干
品番 1011 10,500円 (税込)
内容量 ◆700g (21~35枚)
●賞味期限/90日



ふぐ味酥干
品番 1008 1,575円 (税込)
内容量 ◆100g (3~5枚)
●賞味期限/90日



ふぐ味酥干
品番 1014 2,100円 (税込)
内容量 ◆130g (4~7枚)
●賞味期限/90日



ふぐ味酥干
品番 1013 3,150円 (税込)
内容量 ◆200g (6~10枚)
●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。



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」

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 おおだブランド認証審査会においておおだブランドの認証を受けました。



おおだブランド認証書

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。
(大田市産所 産業振興部 課長より)

※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。

◆第四十四回全国水産加工たべもの展
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、口いっぱいに淡麗で上品な味わいが広がってきます。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「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ク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、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実、きめ細やかな配

慮が必ず要です。例えば、フグ独特のふわりとしたやわらかな触感、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。

また、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、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。あつさりとした自然な味わいなので、素焼きはもちろん、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。



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。

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、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「ふくそうすいすい」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「お客様第二」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。



全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞賞状



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

水産庁長官賞受賞

ふぐ一夜干

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

ふぐ一夜干
品番 1106 **2,100円** (税込)
内容量 ◆240g (4~7枚)
●賞味期限/90日

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

ふぐ一夜干
品番 1023 **10,500円** (税込)
内容量 ◆240g (4~7枚) × 5
●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。



| | |
|-------------|--|
| ふぐ三味 | |
| 品番 | 8126 10,500円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐ味干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 ◆ポン酢4袋 |
| ●賞味期限/90日 | |

※商品はギフト箱でお届けします。



ふぐ三味

和田珍味の
自慢のふぐ製品が
一度に楽しめる
贅沢なセット!!



- ◆ふぐ味干
- ◆ふぐのくんせい
- ◆ふぐ一夜干
- ◆ふぐのたたき



| | |
|-------------|--|
| ふぐ三味 | |
| 品番 | 8217 5,250円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐ味干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 ◆ポン酢2袋 |
| ●賞味期限/90日 | |



| | |
|-------------|--|
| ふぐ三味 | |
| 品番 | 8026 7,350円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐ味干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 ◆ポン酢3袋 |
| ●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。

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「ふぐのくんせい」には、ひと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。
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



おくだブランド認証
ふぐのくんせい



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

ふぐの旨さが活きる、独特の味。
中身の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、素材の吟味と焼き加減へのこだわりにあります。熟練職人の技を活かして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ます。
確かな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「水産庁長官賞」を受賞し全国的にも大きな評価を受けました。



| | |
|---------------------|--|
| 水産庁長官賞受賞 | |
| ふぐ一夜干・たたき詰合せ | |
| 品番 | 8129 5,250円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干240g(4~7枚) ◆ふぐのたたき4本 ◆ポン酢4袋 |
| ●賞味期限/90日 | |
| 品番 | 8130 10,500円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干240g(4~7枚)×2 ◆ふぐのたたき9本 ◆ポン酢9袋 |
| ●賞味期限/90日 | |



| | |
|-----------------|-------------------------|
| 水産庁長官賞受賞 | |
| ふぐのたたき | |
| 品番 | 1211 3,045円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐのたたき4本 ◆ポン酢4袋 |
| ●賞味期限/90日 | |
| 品番 | 1210 5,250円 (税込) |
| 内容量 | ◆ふぐのたたき7本 ◆ポン酢7袋 |
| ●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後木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。



ちよつと贅沢な生タイプ

ふぐ生茶漬

国産ふぐの身を
たっぷり詰め込みました。
淡麗な味わいの
ふぐの旨さを引き出し、
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、
お茶漬けの素をふりかけ、
贅沢なお茶漬けを
お楽しみください。

| | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| ふぐ生茶漬 | ふぐ生茶漬 | ふぐ生茶漬 |
| 品番 1302 | 品番 1302 | 品番 1303 |
| 263円 <small>(税込)</small> | 263円 <small>(税込)</small> | 525円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 ◆1袋(1袋:1食分) | 内容量 ◆1袋(1袋:1食分) | 内容量 ◆2袋(1袋:1食分) |
| ●賞味期限/180日 | ●賞味期限/180日 | ●賞味期限/180日 |

ご飯にふりかけて
お湯を注ぐだけ
鮮度を大切にじゅうぶんに吟味
したふぐの身をフリーズドライ
にして、のりみつばなどを合わ
せました。ごはんと一緒にさっと
かきこむと、ふぐの身と美味し
いだししの味わい
がたまりませ
ん。あたたか
いご飯でお
召し上が
りいただ
くのが一番のお
すすめです。



ふぐ茶漬

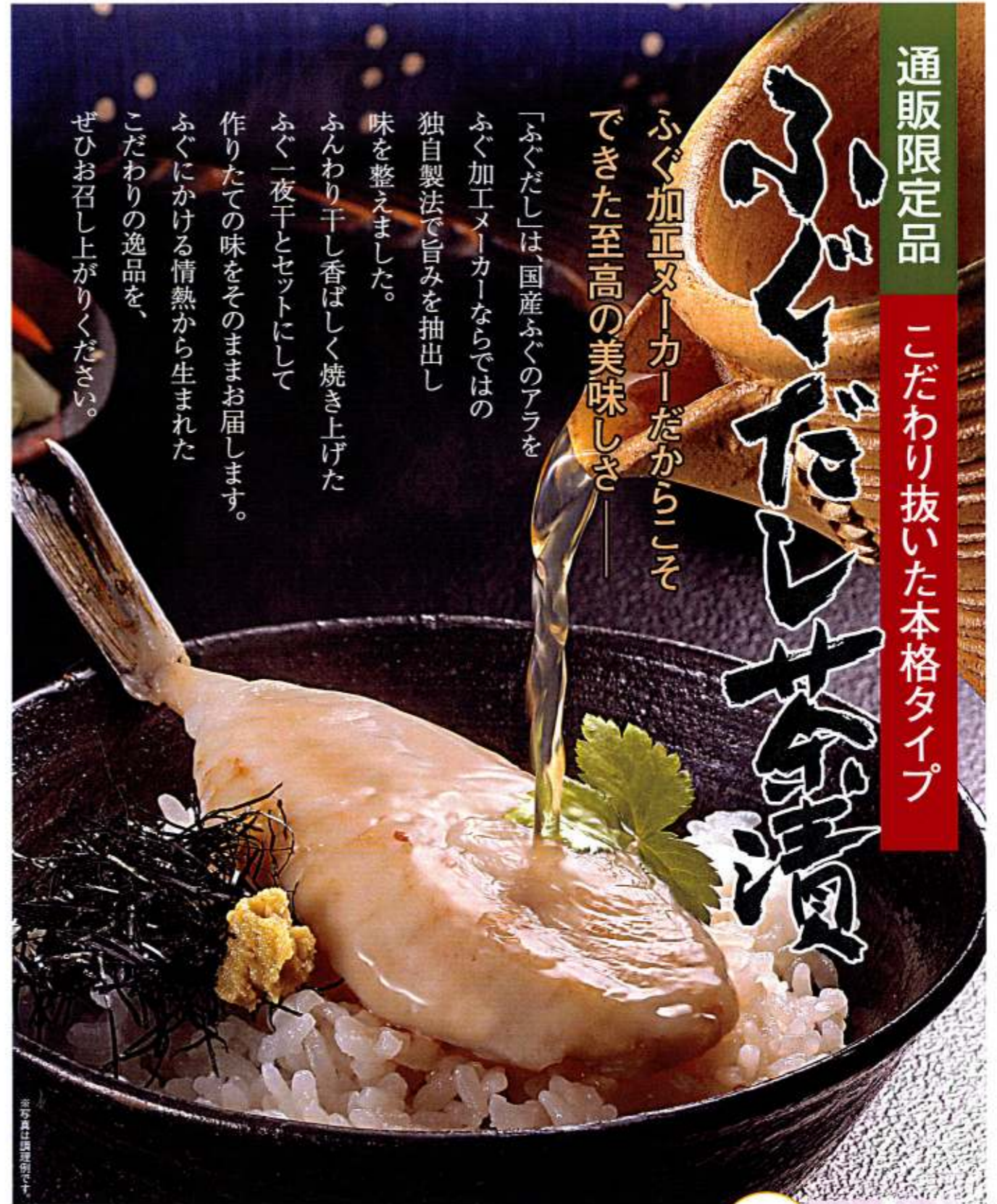
| | |
|--------------------------|----------------------------|
| ふぐ茶漬 | ふぐ茶漬 |
| 品番 1232 | 品番 1229 |
| 630円 <small>(税込)</small> | 1,050円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 ◆6g×6袋(1袋:1食分) | 内容量 ◆6g×9袋(1袋:1食分) |
| ●賞味期限/16ヶ月 | ●賞味期限/16ヶ月 |



かんたん手軽なドライタイプ

ふぐ茶漬

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。



通販限定品

こだわり抜いた本格タイプ

ふぐだし茶漬

「ふぐだし」は、国産ふぐのアラを
ふぐ加工メーカーならではの
独自製法で旨みを抽出し
味を整えました。
ふんわり干し香ばしく焼き上げた
ふぐ一夜干とセットにして
作りたての味をそのままお届けします。
ふぐにかける情熱から生まれた
こだわりの逸品を、
ぜひお召し上がりください。

和田珍味 本店
「はしま亭」で大好評!!
和田珍味本店「はしま亭」で、
土・日・祝日の限定メニューとし
て「ふぐだし茶漬」をお客様に
おだしております。

【通販限定品】
ふぐだし茶漬 **新商品**

| |
|------------------------------|
| ふぐだし茶漬 |
| 品番 8293 |
| 680円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 ◆ふぐだし250g ◆ふぐ一夜干(焼)1尾 |
| ●賞味期限/14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。



ふぐ詰合せ

ふぐの乾燥珍味をはじめ、
いろいろな美味・珍味を一度にお楽しみ
いただけるおトクなセットです。

| | |
|--------------|--|
| ふぐ詰合せ | |
| 品番 8041 | 3,150円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆ふぐぞうすいスープ325g×1 ◆焼きふぐ30g×1 ◆ふぐ味餅干48g×1 ◆ふぐ茶漬6g×2 ◆ふぐ生茶漬2食 ◆ふぐ生味噌汁1食 |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|--------------|---|
| ふぐ詰合せ | |
| 品番 8042 | 5,250円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆ふぐぞうすいスープ325g×2 ◆焼きふぐ30g×1 ◆ふぐ味餅干48g×2 ◆ふぐ茶漬1袋:6g×4 ◆ふぐ生茶漬3食 ◆ふぐ生味噌汁2食 |
| ●賞味期限/90日 | |



絶品!!

乾燥珍味

心を癒すぜいたく珍味—
今宵の晩酌のお供に、
また贈り物にも
最適の逸品です。

常温タイプ

※写真はふぐ味餅干・焼きふぐいかロールの調理・盛付例です。



ふぐ味餅干・焼きふぐ詰合せ

人気のふぐ味餅干と焼きふぐを詰合せたセットです。

| | |
|-------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・焼きふぐ | |
| 品番 8012 | 2,100円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆110g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|-------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・焼きふぐ | |
| 品番 8011 | 3,150円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆170g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|-------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・焼きふぐ | |
| 品番 8010 | 5,250円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆285g |
| ●賞味期限/90日 | |

※写真はふぐ味餅干・焼きふぐ詰合せ5,250円の商品です。

ふぐ味餅干・いかロール詰合せ

人気のふぐ味餅干といかロールのセットです。

| | |
|--------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・いかロール | |
| 品番 8004 | 2,100円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆120g |
| ●賞味期限/90日 | |

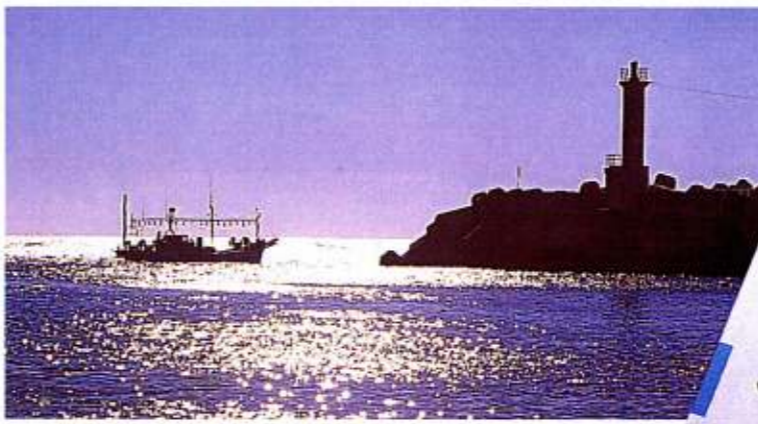
| | |
|--------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・いかロール | |
| 品番 8003 | 3,150円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆180g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|--------------------|----------------------------|
| ふぐ味餅干・いかロール | |
| 品番 8002 | 5,250円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆305g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|--------------------|-----------------------------|
| ふぐ味餅干・いかロール | |
| 品番 8001 | 10,500円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆640g |
| ●賞味期限/90日 | |



※写真はふぐ味餅干・いかロール詰合せ5,250円の商品です。



和田珍味オリジナル
発売以来29年の
ロングセラー商品です。

いかロール

鳥根県浜田港で水揚げされた白いかを使用しています。
白いかの旨味を引き出し、焙って手巻きにしました。

| | |
|--------------|----------------------------|
| いかロール | |
| 品番 2004 | 2,100円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆100g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|--------------|----------------------------|
| いかロール | |
| 品番 2003 | 3,150円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆150g |
| ●賞味期限/90日 | |

| | |
|--------------|----------------------------|
| いかロール | |
| 品番 2002 | 5,250円 <small>(税込)</small> |
| 内容量 | ◆280g |
| ●賞味期限/90日 | |



※写真は3,150円の商品です。

※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。

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。



送料無料

天然ふぐ

ふぐの身がたっぷり楽しめる

※写真は盛付例です。

季節限定品

ふぐの身をたっぷり楽しめる

天然ふぐちり

存分にふぐの身を楽しみたい方におすすめです。

天然ふぐちり(3人前)

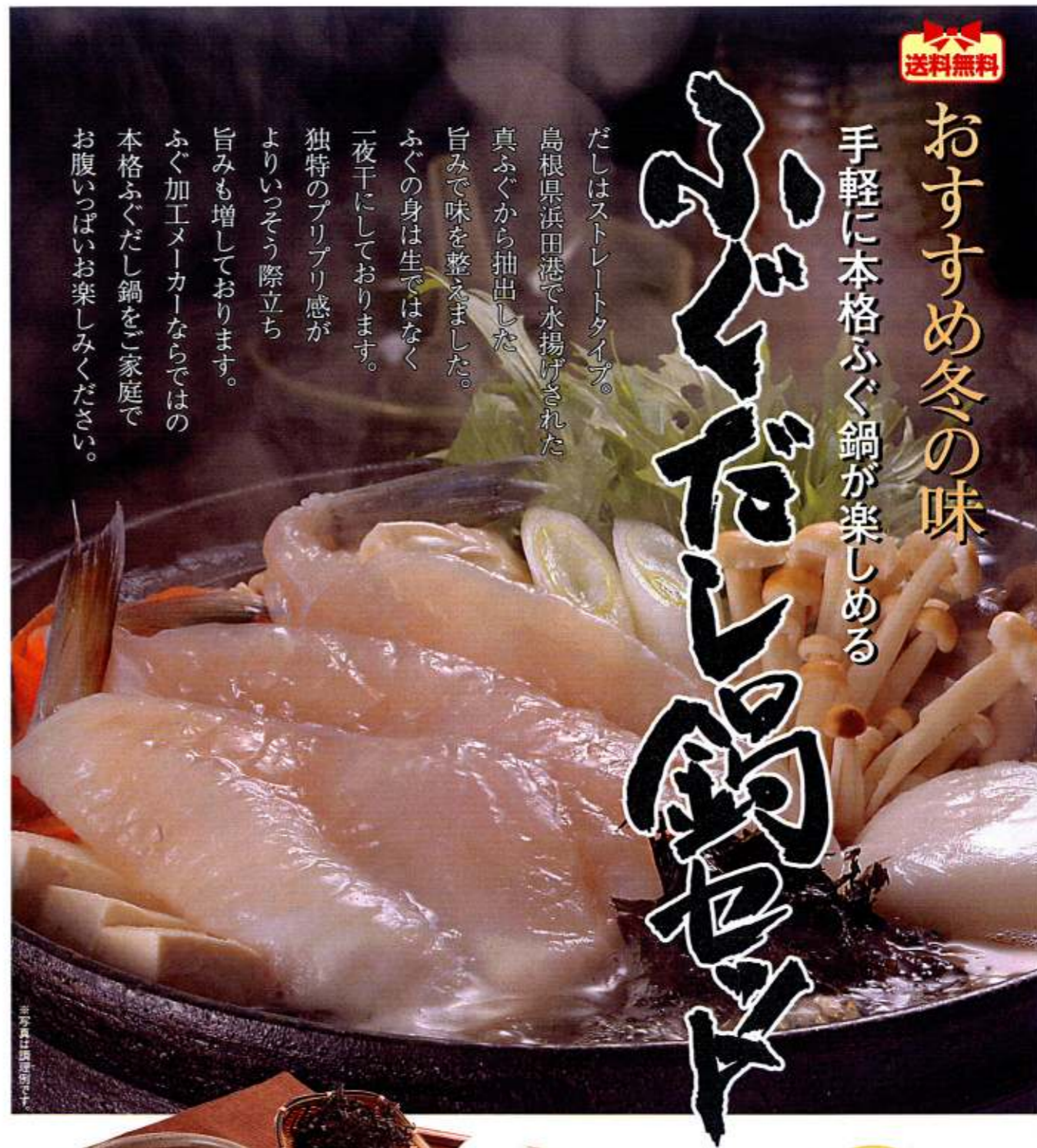
品番 1301 **3,150円** (税込)

内容量 ◆ナシふぐのちり身400g ◆ポン酢6袋

●賞味期限/90日



※写真は盛付例です。



送料無料

ふぐだし鍋セット

おすすめ冬味の味
手軽に本格ふぐ鍋が楽しめる

だしはストレートタイプ。
島根県浜田港で水揚げされた
真ふぐから抽出した
旨みで味を整えました。
ふぐの身は生ではなく
一夜干ししております。
独特のプリプリ感が
よりいっそう際立ち
旨みも増しております。
ふぐ加工メーカーならではの
本格ふぐだし鍋をご家庭で
お腹いっぱいお楽しみください。

※写真は盛付例です。



※写真は盛付例です。

季節限定品

とらふぐならではのだしが楽しめる

とらふぐちり

とらふぐならではの美味しさを楽しみたい方におすすめです。

とらふぐちり(3人前)

品番 1216 **10,500円** (税込)

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

●賞味期限/90日

新商品

季節限定品

どなたでも簡単に美味しく召し上がれるセットをご用意いたしました。

ふぐだし鍋セット

ふぐだし鍋セット(3人前)

品番 8294 **4,500円** (税込)

内容量 ◆ふぐ一夜干3尾×2袋 ◆ふぐだし350g×2袋
◆もち6個 ◆干しのり8g

●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。

※冷凍/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。

送料無料 **送料無料セット**

【数量限定品】

特に人気の4種類の一夜干を、数量限定でご用意いたしました。美味しい海の幸をお楽しみください。



一夜干セット「おおしお」

人気ののどぐろと鮮度抜群の一夜干セットです。

| | | |
|-----------|--|-----|
| おおしお | 【数量限定品】 | 送料別 |
| 品番 8184 | 5,250円(税込) | |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干3尾 ◆白いか一夜干2枚 ◆のどぐろ一夜干2尾(1尾:約81~90g) ◆水かれい一夜干2枚 | |
| ●賞味期限/90日 | | |

お歳暮
人気商品



一夜干セット「わかしお」

独特な旨味の甘鯛入りでボリューム満点のセットです。

| | | |
|-----------|---|-----|
| わかしお | 【数量限定品】 | 送料別 |
| 品番 8216 | 8,400円(税込) | |
| 内容量 | ◆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 | |
| ●賞味期限/90日 | | |

お歳暮
人気商品

「白身のトロ」と言われる
幻の高級魚『のどぐろ』

「のどぐろ」という名前が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。豊かな海で育まれたあふれる旨味は魚であることを忘れさせる程の美味しさです。

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白身からにじみ出るホクホクとした独特の旨味の秘密は、20%を超える程の脂質含有量で、他の白身魚とは脂のりが違うのです。また、一夜干の素材としては、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りもよくなり、贅沢な味をお楽しみいただけます。

通販でも
大人気



※写真は5,250円の商品です。



冬の
うまもん

和田珍味の一夜干は素材の新鮮さがいちばん。できるだけ獲れたての魚を仕入れるために、種類によって仕入れる漁港を選び、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。贈り物にはもちろん、ご家庭でも存分に。お楽しみいただけます。

のどぐろ
一夜干

のどぐろ一夜干

| | | |
|-----------|-------------------|------------|
| のどぐろ一夜干 | 品番 4501 | 3,150円(税込) |
| 内容量 | ◆3尾(1尾:約121~140g) | |
| ●賞味期限/90日 | | |
| のどぐろ一夜干 | 品番 4512 | 9,450円(税込) |
| 内容量 | ◆5尾(1尾:約201~240g) | |
| ●賞味期限/90日 | | |

| | | |
|-----------|-------------------|------------|
| のどぐろ一夜干 | 品番 4500 | 5,250円(税込) |
| 内容量 | ◆5尾(1尾:約121~140g) | |
| ●賞味期限/90日 | | |



※商品はギフト箱でお届けします。

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。
※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。
いかロール
国産いかの凝縮された旨味を楽しむ、発売29年のロングセラーです。

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



※写真は盛付例です。
白するめ
お酒のおともにも、お子様のおやつにも、かるく焼く、凝縮された国産いかの旨味をぜひお楽しみください。

白するめ
品番 2207 1,050円 (税込) (送料別)
内容量 ◆中2枚(袋入)
●賞味期限/90日



※写真は盛付例です。
本店でも大人気

いかの塩辛
手しお造り
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おります。
さらに、お茶漬けでも美味しく食べられるように味を工夫していますので、お子様にも本品の美味しさを存分にお楽しみいただけます。

通販限定 徳用

いかの塩辛 手しお造り
品番 4273 725円 (税込) (送料別)
内容量 ◆330g
●賞味期限/30日

いかの塩辛 手しお造り
品番 4241 399円 (税込) (送料別)
内容量 ◆180g
●賞味期限/30日

「さばのくんせい」も新たに加わりました。
燻(くんせい)製



※写真は盛付例です。
いかのくんせい
新鮮な白いかをくんせいに仕上げました。独自製法で仕上げた香り高さが自慢です。
いかのくんせい
品番 2112 840円 (税込) (送料別)
内容量 ◆1枚(袋入)
●賞味期限/90日



※写真は盛付例です。
新商品 さばのくんせい
素材に国内産のサバを使用し、鮮度を保つために低温でじっくりと燻しました。サバの旨みとスモークの香りが絶妙にマッチした逸品です。薄切りにしてカッペに、また寿司のネタとしても美味しくいただけます。
さばのくんせい(冷燻)
品番 4177 1,050円 (税込) (送料別)
内容量 ◆1尾
●賞味期限/90日



白いか一夜干

鮮度抜群
「釣りもの」の
透き通るような
旬の白いかだけを
使用しています。

魚体を傷つけない「釣りもの」に
だわるとともに、鮮度抜群で最も味
がしまり肉厚になった旬の白いかを
使用しています。手早い処理と細心
の注意を払った水分調整によって、刺
身にひけをとらない旨味を引き出し
ました。
素材の美味しさが十分に生きてい
ますから、軽く焼くだけで、ふくら
みやかな白いかの食感と自然な甘み
をお楽しみいただけます。



白いか一夜干
白いか一夜干
品番 2402 3,150円 (税込) (送料別)
内容量 ◆5枚(箱入)
●賞味期限/90日

白いか一夜干
品番 2401 5,040円 (税込) (送料別)
内容量 ◆4枚×2(箱入)
●賞味期限/90日



※商品はギフト箱でお届けします。

※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。



かかれい一夜干

全国に名高い
"石見の干しかかれい"
日本屈指のかれいの好漁場である島根県は、
「かかれい塩干品」の生産量が全国第1位です。



極上逸品
かかれいの貴婦人

子持ち笹かかれいは、
優雅な魚体とほんのり脂ののった上品な味から
「かかれいの貴婦人」とも呼ばれています。



※商品はギフト箱で
お届けします。

子持ち笹かかれい一夜干

地元でなければ手に入りにくい大きなものを選んでおります。
身の旨さもさることながら腹子の美味しさも絶品です。

| | | |
|-----------|---------|--------|
| 品番 | 2504 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆5枚(箱入) | |
| ●賞味期限/90日 | | |



えてかれい一夜干 【国産 地物前浜獲れ】

地元大田市沖で獲れ前浜で水揚げされたえてかれいのうち、旬を迎え
肉厚で最も脂ののる1~2月頃の寒ガレイのみを素材とした逸品です。

| | | | | | |
|-----------|---------|--------|-----------|----------|--------|
| 品番 | 4105 | 3,675円 | 品番 | 4112 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆7枚(箱入) | | 内容量 | ◆10枚(箱入) | |
| ●賞味期限/90日 | | | ●賞味期限/90日 | | |



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。
やわらかな身と透き通るような上品な味わいをお楽しみください。

| | | | | | |
|-----------|---------|--------|-----------|----------|--------|
| 品番 | 4103 | 3,150円 | 品番 | 4102 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆6枚(箱入) | | 内容量 | ◆10枚(箱入) | |
| ●賞味期限/90日 | | | ●賞味期限/90日 | | |



甘鯛一夜干

上品な甘みと端正な味わい。

地元大田市沖で獲れ
前浜で水揚げされた
新鮮な甘鯛を、
厳密な水分調整のもと
一夜干にしました。
脂がのったなかにも
上品な甘みと
端正な味わいを
お楽しみいただける
逸品に仕上がりました。



【国産 地物前浜獲れ】



※商品はギフト箱で
お届けします。

| | | |
|-----------|---------|--------|
| 品番 | 4135 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆3尾(箱入) | |
| ●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。
冷蔵 冷凍 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。

選びぬいた海の幸

旬・鮮・一夜干

徹底的にこだわるのは、「旬」と「素材や鮮度のよさ」。豊かな海が育む極上の素材。その美味しさを追求した和田珍味の「旬・鮮・一夜干」の味わいをぜひご賞味ください。



一夜干三昧 人気ののどぐろ入りで、ボリュームも満点のセットです。

| 一夜干三昧 | | 一夜干三昧 | |
|-----------|--|-----------|---|
| 品番 | 8063 | 品番 | 8062 |
| 価格 | 7,350円 | 価格 | 10,500円 |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干240g ◆白いか一夜干2枚 ◆のどぐろ一夜干2枚 (1枚:約121~140g) | 内容量 | ◆ふぐ一夜干180g×2 ◆白いか一夜干3枚 ◆水かれい一夜干4枚 ◆のどぐろ一夜干3枚 (1枚:約121~140g) |
| ●賞味期限/90日 | | ●賞味期限/90日 | |



※商品はギフト箱でお届けします。



ふぐ・のどぐろ 一夜干詰合せ 人気ののどぐろとふぐの旨味をお楽しみください。

| ふぐ・のどぐろ 一夜干詰合せ | |
|----------------|--------------------------------------|
| 品番 | 4510 |
| 価格 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干220g ◆のどぐろ一夜干3枚 (1枚:約121~140g) |
| ●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。



ふぐ・水かれい 一夜干詰合せ 鮮度抜群の水かれいとふぐのセットです。

| ふぐ・水かれい 一夜干 | | ふぐ・水かれい 一夜干 | |
|-------------|-----------------------|-------------|-----------------------|
| 品番 | 8066 | 品番 | 8059 |
| 価格 | 3,150円 | 価格 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干180g ◆水かれい一夜干3枚 | 内容量 | ◆ふぐ一夜干240g ◆水かれい一夜干5枚 |
| ●賞味期限/90日 | | ●賞味期限/90日 | |



ふぐ・白いか 一夜干詰合せ 身の引き締まった白いかとふぐを堪能できます。

| ふぐ・白いか 一夜干 | | ふぐ・白いか 一夜干 | |
|------------|----------------------|------------|----------------------|
| 品番 | 8052 | 品番 | 8051 |
| 価格 | 3,150円 | 価格 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干180g ◆白いか一夜干3枚 | 内容量 | ◆ふぐ一夜干300g ◆白いか一夜干4枚 |
| ●賞味期限/90日 | | ●賞味期限/90日 | |



水かれい・白いか 一夜干詰合せ 肉厚の白いかと水かれいのセットです。

| 水かれい・白いか 一夜干 | | 水かれい・白いか 一夜干 | |
|--------------|----------------------|--------------|----------------------|
| 品番 | 8131 | 品番 | 8124 |
| 価格 | 3,150円 | 価格 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆水かれい一夜干2枚 ◆白いか一夜干3枚 | 内容量 | ◆水かれい一夜干5枚 ◆白いか一夜干4枚 |
| ●賞味期限/90日 | | ●賞味期限/90日 | |



かれい三昧 干しかれい3種がお楽しみいただけるセットです。

| かれい三昧 | |
|-----------|--------------------------------------|
| 品番 | 8187 |
| 価格 | 5,250円 |
| 内容量 | ◆子持ち水かれい一夜干2枚 ◆水かれい一夜干3枚 ◆えてかれい一夜干3枚 |
| ●賞味期限/90日 | |



水かれい・白いか・のどぐろ 一夜干詰合せ 人気ののどぐろ入りの3種一夜干セットです。

| 水かれい・白いか・のどぐろ 一夜干 | |
|-------------------|---------------------------------|
| 品番 | 8260 |
| 価格 | 4,200円 |
| 内容量 | ◆水かれい一夜干3枚 ◆白いか一夜干2枚 ◆のどぐろ一夜干3枚 |
| ●賞味期限/90日 | |

人気ののどぐろ入り



ふぐ・白いか・水かれい 一夜干詰合せ 鮮度抜群の3品を合せたセットです。

| ふぐ・白いか・水かれい 一夜干 | |
|-----------------|---------------------------------|
| 品番 | 8137 |
| 価格 | 4,200円 |
| 内容量 | ◆ふぐ一夜干220g ◆白いか一夜干2枚 ◆水かれい一夜干3枚 |
| ●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。

ふぐ ア・ラ・カルト

ふぐの美味しさをご自宅でも、手軽に お楽しみください。和田珍味自慢のふぐ商品を、お買得に取り揃えました。



水産庁長官賞受賞
ふぐぞうすいスープ
 ふぐの旨味を凝縮したスープの美味しさをお試しください。

ふぐぞうすいスープ
 品番 1218 **525円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆325g×1袋 (1袋:2人前)
 ●賞味期限/90日

ふぐぞうすいスープ
 品番 1219 **1,050円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆325g×2袋 (1袋:2人前)
 ●賞味期限/90日



ふぐ生味噌汁
 品番 1304 **263円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1袋 (1袋:1食分)
 ●賞味期限/180日

ふぐ生味噌汁
 品番 1305 **525円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆2袋 (1袋:1食分)
 ●賞味期限/180日



ふぐの唐揚げ
 衣は香ばしく、中はジューシー。ご家庭で揚げるだけでお召し上がりいただけます。

ふぐの唐揚げ (箱入)
 品番 1215 **3,150円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆400g
 ●賞味期限/90日



ふぐのフライ
 ふぐの一夜干を材料にしています。ふぐ本来の旨味と生パン粉のサクサクとした食感をお楽しみください。

ふぐのフライ (袋入)
 品番 1400 **840円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆大2尾
 ●賞味期限/90日

ふぐのフライ (箱入)
 品番 1221 **3,150円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆340g
 ●賞味期限/90日



ふぐのくんせい
 品番 1317 **630円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆大1尾
 ●賞味期限/45日

おおだブランド認定
ふぐのくんせい
 お茶受けやお酒のおつまみに大好評の、当社自慢の一品。

ふぐのくんせい
 品番 1312 **840円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆小2尾
 ●賞味期限/45日



ふぐ味酥干 (袋入)
 品番 1040 **630円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆48g
 ●賞味期限/90日

おおだブランド認定
ふぐ味酥干
 素材から製法まで一貫してこだわり抜いた、伝統の味。

ふぐ味酥干 (袋入)
 品番 1046 **1,260円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆100g
 ●賞味期限/90日



そのまま食べられる ふぐ味酥干
 ふぐ味酥干を焙る手間なく、袋から出すだけでそのままお召し上がりいただけます。美味しさそのまま、柔らかい食感に仕上げました。

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



焼きふぐ
 ふぐを焼くことでその旨味を凝縮させました。ビールやお茶の手軽なお供にピッタリで、伸ばした手が止まらなくなる美味しさです。

焼きふぐ
 品番 1207 **630円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆30g
 ●賞味期限/90日



水産庁長官賞受賞
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。

ふぐのたたき
 品番 1209 **735円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆ふぐのたたき1本 ◆ポン酢1袋
 ●賞味期限/90日

水産庁長官賞受賞
ふぐ一夜干
 鮮度を吟味し製法にこだわりふぐ本来の美味しさを追求。

ふぐ一夜干 (袋入)
 品番 1253 **735円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆2尾
 ●賞味期限/90日



ふぐ一夜干 (袋入)
 品番 1254 **1,103円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆3尾
 ●賞味期限/90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・でんぷん・食塩・醤油・砂糖で作りました。当社オリジナルの完全無添加、カルシウム満点の美味しいおせんべいです。

ふぐの骨せんべい
 品番 1246 **420円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆ごま入り×10枚
 ●賞味期限/90日

ふぐの骨せんべい
 品番 1247 **420円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆青のり入り×10枚
 ●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。



えてかれい一夜干

地物前浜産の旬の素材を使っています。

えてかれい一夜干

品番 2436 **630円** (税込)

内容量 ◆特大1枚(袋入)

●賞味期限/90日

えてかれい一夜干

品番 2421 **1,313円** (税込)

内容量 ◆小5枚(袋入)

●賞味期限/90日

えてかれい一夜干

品番 2418 **1,838円** (税込)

内容量 ◆中5枚(袋入)

●賞味期限/90日



甘鯛一夜干

地物前浜産の獲れたて素材を使用。

甘鯛一夜干

品番 4140 **1,050円** (税込)

内容量 ◆1尾:約141~160g(袋入)

●賞味期限/90日

甘鯛一夜干

品番 4138 **1,575円** (税込)

内容量 ◆1尾:約201~220g(袋入)

●賞味期限/90日

甘鯛一夜干

品番 4137 **2,100円** (税込)

内容量 ◆1尾:約271~300g(袋入)

●賞味期限/90日



通販でも
大人気

のどぐろ一夜干

絶品!! 自身のトロとも言われる
旬の高級魚です。

のどぐろ一夜干

品番 4585 **840円** (税込)

内容量 ◆1尾:約101~120g(袋入)

●賞味期限/90日

のどぐろ一夜干

品番 4577 **1,050円** (税込)

内容量 ◆1尾:約121~140g(袋入)

●賞味期限/90日

のどぐろ一夜干

品番 4576 **1,680円** (税込)

内容量 ◆1尾:約181~200g(袋入)

●賞味期限/90日

のどぐろ一夜干

品番 4511 **2,415円** (税込)

内容量 ◆1尾:約271~300g(袋入)

●賞味期限/90日

山陰で親しまれてきた
ふるさとの海の幸!。
ご自宅でもじっくりと味わっていただきたい
和田珍味自慢の商品を、お買得に取り揃えました。



うるめ丸干

旨味をたっぷり凝縮。頭から丸かじりしてください。

うるめ丸干

品番 4233 **350円** (税込)

内容量 ◆1串(袋入)

●賞味期限/90日



ニギス一夜干

お酒の肴にピッタリです。

ニギス一夜干

品番 4262 **420円** (税込)

内容量 ◆10尾(袋入)

●賞味期限/90日



子持ち笹かれい一夜干

極上の逸品、かれいの貴婦人。

子持ち笹かれい一夜干

品番 2502 **1,050円** (税込)

内容量 ◆1枚(袋入)

●賞味期限/90日



白いか一夜干

「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

品番 2416 **1,260円** (税込)

内容量 ◆2枚(袋入)

●賞味期限/90日

白いか一夜干

品番 2409 **1,890円** (税込)

内容量 ◆3枚(袋入)

●賞味期限/90日



天然板わかめ

軽く焙って香ばしくしたところでお召し上がりください。

天然板わかめ

品番 6765 **735円** (税込)

内容量 ◆1袋

●賞味期限/1年



ほたるいか丸干

ワタの旨味が鮮になります。

ほたるいか丸干

品番 4168 **399円** (税込)

内容量 ◆1袋

●賞味期限/90日



あじな小あじ

カルシウムたっぷり、そのままどうぞ。

あじな小あじ

品番 4274 **399円** (税込)

内容量 ◆1袋

●賞味期限/90日



あじ開き

海の香りがいっぱい広がります。

あじ開き

品番 4218 **350円** (税込)

内容量 ◆3尾(袋入)

●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 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。