



夏の
おすすすめ!!

石見 和田珍味

IWAMI
WADA-CHINMI
SUMMER GIFT
COLLECTION

和田珍味本店



平成22年

夏の

うまいもん

和
田
珍
味

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(手数料はご負担いたします。)

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(手数料はご負担いたします。)

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(手数料はご負担いたします。)

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

*電子マネーでのお支払いは、
6月末の予定です。

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がございます。
■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

銀を運んだ古道を訪ねて

歴史浪漫に満ちた鳥根県大田市の世界遺産、石見銀山。ここから産出された銀を運んだ道は「銀山街道」と呼ばれました。銀山とともに発展をみせた、いにしへの街道をご紹介します。



銀山橋内 上辺から見た銀山街道の本陣
中央が仙ノ山(標高337m)



石見銀山の銀で鑄造された「御取納」丁銀(鳥根県蔵)

世界に流通した

石見銀

石見銀山は1526年(大永6年)に発見されて以来、1923年(大正12年)の休山まで約400年も採掘された日本有数の鉱山でした。16世紀、石見銀山から産出された銀や銀鉱石は、海上輸送で運ばれました。その後、17世紀になると陸路輸送に切り替えられました。この頃、日本は世界の銀産出の3分の1を占めていましたが、その大部分を石見銀山が産出していたと考えられています。

ます。石見銀は海外にも数多く輸出され、アジアとヨーロッパを交易で結ぶ役割も担っていました。

時代を物語る

3つの銀山街道

銀山街道のルートは時代とともに変わり、16世紀前半は鞆ヶ浦道(ともがうらどう)、16世紀後半には温泉津沖泊道(ゆのつおきとまりどう)、江戸時代には尾道道(おのみちどう)が利用されました。

鞆ヶ浦道は、大田市仁摩町馬路に通じる約7.5キロメートルの街道です。当時、銀の積出港だった馬路の鞆ヶ浦は世界から脚光を浴び、東アジアの外国船も到来していました。その後、毛利元就が銀山を支配するようになると、温泉津沖泊道が整備されました。これは銀山から温泉津に向かう約12キロメートルの街道で、途中には降路坂(こうろさか)と呼ばれる険しい坂道がありました。徳川氏が銀山を支配した慶長年間(1603-1615)に整備されたのが尾道道です。地元では「やなしお道」と呼ばれ、陸路輸送で銀を運びました。4日間をかけて広島県尾道まで運ばれた銀は、そこから瀬戸内海路で大坂の「銀座」に集められました。この尾道道は、文化庁「歴史の道百選」にも指定されています。

銀山の暮らしを支えた大浦港

和田珍味本店がある大田市五十猛には、釣りスポットとして知られる大浦港があります。じつは慶応年間、この大浦港から伏見へ、廻米と同じように石見銀山の銀を送ったという記録が残されています。銀山街道は銀の輸送だけでなく、生活物資の運搬に使われていました。天然の良港だった大浦港もまた、銀山に暮らした多くの人々の食糧や生活物資を運ぶ主要な港だったのです。古くは、素盞鳴尊(すさのおのみこと)が新羅から帰ってきたときに舟を上げたことされる大浦港。岸壁から見渡す紺碧の日本海が、知られざる歴史を静かに物語っています。



大浦港▲

銀山街道みどころマップ

戦国時代から江戸時代、石見銀を運んだ街道は多くの人や牛馬が往来していました。その街道筋には、今も歴史の足跡が残っています。



今春「ふぐのくんせい」が おおだブランドに認証。

「ふぐの和田珍味」を代表する5商品、そのすべてが受賞商品となりました。



※写真は盛付例です。

5品目の ふぐ商品が 受賞!!

今年3月、第3回おおだブランド認証審査会において、昨年の「ふぐ味噌干」に続いて「ふぐのくんせい」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。審査会の商品説明では、古くは大田市五十猛町がふぐの産地であったことを弊社の社長が熱く語ったそうです。

国と県の認定を受けて、自家製の 薫製機を開発。

「ふぐのくんせい」の商品開発にあたっては、和田珍味が長年研究してきた一夜干の技術を活用し、平成13年にオリジナルの薫製機を開発する事業にチャレンジしました。

この挑戦は島根県の新産業創出プロジェクトにも認定され、島根県産業技術センター・和田珍味・機械メーカーが共同で、それまでにはなかった独自の自家製薫製機を1年間かけて造り上げました。

冷燻、温燻、熱燻を自由に調整できるこの自家製薫製機を使い、ナラのくんせい材で新鮮なふぐを燻し



◀白いかのくんせい

※写真は盛付例です。

おおだブランドって どんなもの？

世界遺産石見銀山のある島根県大田市。海の幸、山の幸にも恵まれたこの大田市では、おいしい食品を厳選して「おおだブランド」に認証しています。対象となるのは市内で製造加工されている食品に限られ、独自の製

法や技術によって作られていること、安全・安心であることなども重要な審査基準となっています。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書

たくさんのご来店に賑わいました。

石見和田珍味本店 11周年感謝祭

連日、大盛況の3日間。

今春、和田珍味本店は11周年、銀座店は2周年を迎えることができました。11年は10年の1歩先。これにちなんで、私たちもさらに1歩先を行こう。お客様に喜んでいただけるように、もう1歩がんばろう。そんな想いを込めて、毎年4月に開催していた感謝祭を今年は1カ月前の3月21日、23日に開催しました。

この3日間には特別価格での販売、空くしなしの抽選会などを実施。また、商品をその場で味わっていただく有料試食のコーナーを設けたところ、大変に好評でした。炭火で焼いた「ふぐ一夜干」と「白いか一夜干」の前では、香ばしさから足を止められるお客様も多く、数量限定「ふぐめし」もすぐに完売となりました。屋外では、駐車場に張ったテントで「ふぐ鍋汁」を無料サービス。「おいしいね」と、大盛況でした。

恒例、もちつき大会。

感謝祭では、お客様やお子様にも地元・仁多町のもち米を使った「もちつき」を体験してもらい、ついたお餅をお持ち帰りいただきました。昨今、本格的な杵と臼で、お餅をつく機会もめっきり少なくなっています。和田珍味のもちつき大会の体験が、日本の食文化の伝承に少しでも役立てたら幸いです。

イベントでは「紅白ふく餅入りぜんざい」も、すっかりお馴染みとなりました。味はもとより、お餅に焼きつけたふぐの姿が「とっても可愛い」との声が多数寄せられています。お客様



◀ぐだし茶漬

のご声援、お言葉が私たちの励みになります。この度も、本場にご来店ありがとうございました。



▲紅白ふく餅入りぜんざい



大好評、 ふぐだし茶漬。

ふぐ尽くの商品として、感謝祭で一番人気だったのが限定商品「ふぐだし茶漬」。「ふんわり干したふぐの一夜干を香ばしく焼き、仁多米を炊き上げたふくらご飯に海苔と二緒にトッピングして、化学調味料を一切使用しないで新鮮なふぐのアラから抽出した旨味で味を整えたふぐのダシ汁をかけて、召し上がってくださいました。お客様の声を反映させ、さらにふぐのおいしさを詰め込んだ製品として改良を重ねてまいります。新商品としての登場をお楽しみに！



和田珍味のおいしさのもと 美味源流

島根県大田市、和田珍味のある五十猛(いそたけ)に静かに広がる紺碧の海。この浜は、石見銀山が栄えた江戸時代、年貢米の積出し港としても栄えました。海の恩恵は時代が下っても変わることなく、昭和20年代から30年代になると「ふぐ漁」に沸き上がりました。とくに、沖合に浮ぶ神島の周辺でよく獲れたことから、港の人々はふぐに「福の神」の姿を重ね合わせたのでした。

当時、五十猛の浜では、さばいたふぐを天日に干す「浜干し」が盛んに行われていました。かつては風物詩だった、その光景も今では見られなくなりました。それでも私たちが育て、鍛えてくれた海に感謝を込め、和田珍味は五十猛の浜に建てた工場、ふぐ製品を今日まで真心を込めて作り続けています。



昭和40年頃の加工風景

夏のおすすすめ!!

◆第四十六回全国水産加工たぐい展
水産庁長官賞受賞



ぶぶ たまたき

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、大きさをゆ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。

独特の味。 ふぐの旨みが活きる、

「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ツと焼き上げ、新鮮なふぐのうまみをきゅつと閉じ込めました。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。鮮度抜群のシロサバフグのなかでも、大きめで質の良いものを選び抜き、熟練職人の技を活かして二本を丁寧に仕上げることで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。

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。もみじおろし、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ば、ねぎの香気とあまじやさっぱり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

夕方、ふぐ漁を終えた船が入港してきます。



三時間漬り込んでツケにすれば、そのままでも、ご飯にのせても美味しく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対して、「第四十六回全国水産加工たぐい展」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。



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、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。

和田珍味、 「ぶぶ」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。

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、和田珍味の初代・和田太郎が五十猛に生まれました。青年に成長した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、ついにふぐの味醂干を完成させました。

初代・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。

時代の流れて、ふぐも中国などの海外から輸入されるようになりまし。けれども和田珍味では輸入物のふぐは一切使っていません。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。



初代・和田太郎夫妻が使用していた秤(はかり)



※写真は5,250円の商品です。



※写真は5,250円の商品です。

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	品番 8130	10,500円
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	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		●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	品番 1210	5,250円
内容量	◆ふぐのたたき 4本 ◆ポン酢 4袋	内容量	◆ふぐのたたき 7本 ◆ポン酢 7袋
●賞味期限/90日		●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。



おおだブランド認証

石見名産

ふぐ味酥干

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。



※写真は盛付例です。

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に広がる「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、タレに漬けて、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って、じっくり待つこと週間。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

ゆつ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「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」「進物でいただきたい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。



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、手作業で一枚一枚でいっしょにやさしく、タレとよくなじませます。

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」

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)



おおだブランド認証書



ふぐ味酥干
品番 1008 1,575円 (税込) (送料別)
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) (送料別)
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) (送料別)
内容量 ◆200g(6~10枚)
●賞味期限/90日



ふぐ味酥干
品番 1012 5,250円 (税込) (送料別)
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) (送料別)
内容量 ◆700g(21~35枚)
●賞味期限/90日

おおだブランド認証
ふぐ味酥干

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。
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。

全国で認められた素材と技、

石見に育った「うまいもん」

◆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

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十分に堪能できる品が「ふぐ一夜干」です。

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あります。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きます。

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、素焼きはもちろんで、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。

「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迅速に、そして一枚一枚丁寧に仕



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

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。

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。

よう迅速に、そして一枚一枚丁寧に仕

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

自宅用はもちろんで、ご贈答用にも自信をもっておすすすめいたします。

※写真は調理例です。

「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、「お客様第二」その心で、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
和田 和田 珍味 謹啓
あなを 世に 贈る 第三回 農林水産祭 和田 珍味 謹啓
加工たべもの展において優秀と認められたことを賞します
平成7年 三月十日
水産庁長官 錦西 謹啓

全国水産加工たべもの展 水産庁長官賞受賞



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。

水産庁長官賞受賞
ふぐ一夜干

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



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



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



品番	1023	10,500円
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。



ふぐ三昧 冷蔵 送料無料
 品番 8126 **10,500円** (税込)
 内容量 ◆ふぐ味酥干 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



ふぐ三昧 冷蔵
 品番 8217 **5,250円** (税込)
 内容量 ◆ふぐ味酥干 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



ふぐ三昧 冷蔵
 品番 8026 **7,350円** (税込)
 内容量 ◆ふぐ味酥干 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

ふぐ三昧

さんまい

4種類が一度に楽しめる贅沢なセットです!

水産庁長官賞受賞

全国水産加工たべもの展



- ◆ふぐ味酥干
- ◆ふぐのくんせい
- ◆ふぐ一夜干
- ◆ふぐのたたき

※商品はギフト箱でお届けします。



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め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おだブランド認証商品「ふぐ味酥干」と「ふぐのくんせい」、全国水産加工たべもの展水産庁長官賞受賞商品「ふぐ一夜干」と「ふぐのたたき」の両珍珠味や酒肴品に加え、「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珠ならではの美味しさを満点、不意のお客様へのおもてなしにも重宝します。

和田珍珠の製品にはすべて国産原料を使用しております。

平成22年3月に、おおだブランド認証審査会において昨年の「ふぐ味酥干」に続いて「ふぐのくんせい」が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
ふぐのくんせい 冷蔵
ふぐのくんせい
 品番 1314 **3,150円** (税込)
 内容量 ◆大5尾
 ●賞味期限/45日
ふぐのくんせい 冷蔵
 品番 1315 **5,040円** (税込)
 内容量 ◆大8尾
 ●賞味期限/45日

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



※写真は盛付例です。

平成22年3月



おおだブランド認証

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。



国産ふぐを手作業でさばきます。大きさ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。

※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。

水産庁長官賞受賞



ふぐ ぞうすい スープ

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、上品なだしと旨味を、思わず箸が進む美味しさです。製成品のきつかけとなつたのは、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成品化した。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ただきますが、たとえば、米、合とふぐぞうすいスープ一袋を入れて炊き込みめば、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。



※写真は2,835円の商品です。

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	

ふぐぞうすいスープ	品番 1223	2,835円
内容量	◆325g×5袋(1袋:2人前)	
賞味期限	◆1年	



ふぐの唐揚げ
衣は香ばしく、中身はジューシー。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	品番 1215	3,150円
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
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
内容量	◆340g	
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
内容量	◆ふぐのたたき1本 ◆ポン酢1袋	
賞味期限	◆90日	



ふぐ茶漬
ご飯にふりかけてお湯を注ぐだけで、美味しいふぐ茶漬の完成です。



ふぐ茶漬	品番 1232	630円
内容量	◆6g×6袋(1袋:1食分)	
賞味期限	◆16ヶ月	

ふぐ茶漬	品番 1229	1,050円
内容量	◆6g×9袋(1袋:1食分)	
賞味期限	◆16ヶ月	



おくだブランド認証
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(袋入)	品番 1317	630円
内容量	◆大1尾	
賞味期限	◆45日	

ふぐのくんせい(袋入)	品番 1312	840円
内容量	◆小2尾	
賞味期限	◆45日	



おくだブランド認証
ふぐ味醂干
素材から製法まで一貫してこだわり抜いた、伝統の味。



ふぐ味醂干(袋入)	品番 1040	630円
内容量	◆48g	
賞味期限	◆90日	

ふぐ味醂干(袋入)	品番 1046	1,260円
内容量	◆100g	
賞味期限	◆90日	



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
内容量	◆325g×1袋(1袋:2人前)	
賞味期限	◆1年	

ふぐぞうすいスープ	品番 1219	1,050円
内容量	◆325g×2袋(1袋:2人前)	
賞味期限	◆1年	



水産庁長官賞受賞
ふぐ一夜干
鮮度を吟味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
内容量	◆2尾	
賞味期限	◆90日	

ふぐ一夜干(袋入)	品番 1254	1,103円
内容量	◆3尾	
賞味期限	◆90日	

高級感のある生タイプ。
国産ふぐの生の美味しさにこだわり「うまいもん」をめざしてできたお茶漬けです。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、お茶漬けの素をふりかけ、本格派のお茶漬けをお楽しみください。



ふぐ生茶漬	品番 1302	263円
内容量	◆1袋(1袋:1食分)	
賞味期限	◆180日	

ふぐ生茶漬	品番 1303	525円
内容量	◆2袋(1袋:1食分)	
賞味期限	◆180日	



ふぐ 生茶漬

※写真は調理例です。

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。
冷蔵 冷凍 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。



※写真はふぐ味酥干・焼きふぐ・いかロールの調理・盛り付け例です。

絶品!!

乾燥珍味

常温タイプ

心を癒すぜいたく珍味ー
今宵の晩酌のお供に、
また贈り物に最適の逸品です。



※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したセットです。

品番	8012	2,100円
内容量	◆110g	
●賞味期限/90日		

品番	8011	3,150円
内容量	◆170g	
●賞味期限/90日		

品番	8010	5,250円
内容量	◆285g	
●賞味期限/90日		



※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したセットです。

品番	8004	2,100円
内容量	◆120g	
●賞味期限/90日		

品番	8003	3,150円
内容量	◆180g	
●賞味期限/90日		

品番	8002	5,250円
内容量	◆305g	
●賞味期限/90日		

品番	8001	10,500円
内容量	◆640g	
●賞味期限/90日		



※写真は3,150円の商品です。

いかロール

白いかの旨味を引き出し、焙って手巻きにしました。和田珍味オリジナル、根強い人気の逸品です。

品番	2004	2,100円
内容量	◆100g	
●賞味期限/90日		

品番	2003	3,150円
内容量	◆150g	
●賞味期限/90日		

品番	2002	5,250円
内容量	◆280g	
●賞味期限/90日		



※写真は5,250円の商品です。

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。

品番	8041	3,150円
内容量	◆ふぐぞうすいスープ325g×1 ◆焼きふぐ30g×1 ◆ふぐ味酥干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		

品番	8042	5,250円
内容量	◆ふぐぞうすいスープ325g×2 ◆焼きふぐ30g×1 ◆ふぐ味酥干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		



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。

品番	1043	399円
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。

品番	1207	630円
内容量	◆30g	
●賞味期限/90日		



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贅沢な味噌汁のでき上がり。

品番	1304	263円
内容量	◆1袋(1袋:1食分)	
●賞味期限/180日		

品番	1305	525円
内容量	◆2袋(1袋:1食分)	
●賞味期限/180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。

品番	1246	420円
内容量	◆ごま入り×10枚	
●賞味期限/90日		

品番	1247	420円
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。

※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。



いかロール

いかの凝縮された旨味を楽しめる、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

オリジナル

※写真は盛付例です。



いかのくんせい

新鮮な白い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。



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。



「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いかを、和田珍味のこだわり製法で丁寧に仕上げました。お酒のおつまみ、お茶うけにいかがでしょうか。

和田珍味は、

「いか」も名物!!

夏の

しんがみせん

鮮度抜群

「釣りものの」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」にこだわるとともに、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。



和田珍味

※写真は調理例です。



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。

本店で大人気!!

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。



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



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

通販限定 徳用

※写真は盛付例です。



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。

※写真はイメージです。

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。
冷蔵 冷凍 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。



「白身のトロ」と言われる
幻の高級魚。

※写真は調理例です。

「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。

和田珍味では、八月末から九月初旬の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よく言われますが、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。

和田珍味が自信を持ってオススメしたい一夜干です。

のどぐろ一夜干

のどぐろ一夜干

品番 4501 **3,150円** (税込) (送料別)
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 4500 **5,250円** (税込) (送料別)
内容量 ◆5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) (送料別)
内容量 ◆5尾(1尾:約201~240g)

●賞味期限/90日



※商品はギフト箱でお届けします。



※写真は5,250円の商品です。

のどぐろ一夜干

通販でも
大人気

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。

山陰の夏を贈る。

お元気で過ごして下さるか。
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。

季節限定

送料無料セット

これは、日本海の荒波に
流されないように岩礁に
へばりついてきたからできたもの。
元気でおいしいさざえの勳章です。
今年も、さざえ、あわび、
一夜干など、食通をうならす
山陰の夏の美味を揃えました。
どうぞ、大切な方へ
お中元をはじめ
逸品ギフトとして
お役立てください。



※写真は4,800円の商品です。



産地直送

夏期限定さざえセット

産地直送

あおなみ	品番 8248	3,600円 (税込) (送料別)	しらなみ	品番 8249	4,800円 (税込) (送料別)
内容量	◆さざえ 1kg		内容量	◆さざえ 1.5kg	
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日			●賞味期限/到着日より冷蔵で2日		

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。

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逸品を、お試しください。

夏期限定さざえ・あわびセット

なみっこ	品番 8247	8,000円 (税込) (送料別)
内容量	◆さざえ 1kg ◆あわび 2個(2個で約300g)	
●賞味期限/到着日より冷蔵で2日		

産地直送 でお届けいたします。

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。



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	品番 8184	5,250円 (税込) (送料別)
内容量	◆ふく一夜干 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		

お中元
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	品番 8216	8,400円 (税込) (送料別)
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 ◆ふく一夜干 180g	
●賞味期限/90日		

お中元
人気商品

※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。

選びぬいた海の幸

かかれい一夜干



※商品はギフト箱でお届けします。

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。

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。



※写真は子持ち笹かかれいの調理例です。



甘鯛一夜干

地元大田市沖で獲れ
前浜で水揚げされた
新鮮な甘鯛を

一夜干にすることで

身を引き締め、
旨味を凝縮。

上品な甘みが
持ち味です。



【地物前浜獲れ】

品番	4135	5,250円
内容量	◆3尾(箱入)	
賞味期限	●賞味期限/90日	

※商品はギフト箱でお届けします。



えてかれい一夜干【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がのる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
内容量	◆7枚(箱入)	
賞味期限	●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
内容量	◆6枚(箱入)	
賞味期限	●賞味期限/90日	



極上逸品
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つた上品な味から「かれいの貴婦人」とも呼ばれています。

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	●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・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。

品番	4510	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	

人気の
のどぐろ
入り



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。

品番	8052	3,150円
内容量	◆ふぐ一夜干180g ◆白いか一夜干3枚	
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。

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



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。

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



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。

品番	8137	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	



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。

品番	8187	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	



人気の
のどぐろ
入り

旬・鮮・一夜干

選びぬいた海の幸

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園珍味の「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。

品番	8063	7,350円
内容量	◆ふぐ一夜干240g ◆白いか一夜干3枚 ◆水かれい一夜干2枚 ◆のどぐろ一夜干2枚(1枚:約121~140g)	
賞味期限	90日	

品番	8062	10,500円
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	



※商品はギフト箱でお届けします。



新発売

いか三昧

国産いかを使用して独自の製法で作上げた、いかの旨味や食感を思う存分に味わい尽くす豪華「いかづくし」のセットです。

品番	8188	4,500円
内容量	◆白いか一夜干3枚 ◆いかのくんせい1枚 ◆いかロール50g ◆いかの塩辛180g	
賞味期限	90日(いかの塩辛は30日)	

※写真は盛付イメージです。

和園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。



えてかれい一夜干 冷蔵
 品番 2421 **1,313円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆小5枚(袋入)
 ●賞味期限/90日

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 冷蔵
 品番 2436 **630円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆特大1枚(袋入)
 ●賞味期限/90日

えてかれい一夜干 冷蔵
 品番 2418 **1,838円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆中5枚(袋入)
 ●賞味期限/90日



甘鯛一夜干 冷蔵
 品番 4138 **1,575円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約201~220g(袋入)
 ●賞味期限/90日

地物前浜産の獲れたて素材を使用。

甘鯛一夜干 冷蔵
 品番 4140 **1,050円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約141~160g(袋入)
 ●賞味期限/90日

甘鯛一夜干 冷蔵
 品番 4137 **2,100円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約271~300g(袋入)
 ●賞味期限/90日



のどぐろ一夜干 冷蔵
 品番 4585 **840円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約101~120g(袋入)
 ●賞味期限/90日

絶品!!白身のトロとも言われる幻の高級魚です。

のどぐろ一夜干 冷蔵
 品番 4576 **1,680円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約181~200g(袋入)
 ●賞味期限/90日

のどぐろ一夜干 冷蔵
 品番 4577 **1,050円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1尾:約121~140g(袋入)
 ●賞味期限/90日

のどぐろ一夜干 冷蔵
 品番 4511 **2,415円** (税込) (送料別)
 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いただきたい
 和田珍味自慢の商品を、お買得に取揃えました。



あじ開き 冷蔵
 品番 4218 **350円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆3尾(袋入)
 ●賞味期限/90日

海の香りがいっぱい広がります。



ニギス一夜干 冷蔵
 品番 4262 **420円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆10尾(袋入)
 ●賞味期限/90日

お酒の肴にピッタリです。



子持ち笹かれい一夜干 冷蔵
 品番 2502 **1,050円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1枚(袋入)
 ●賞味期限/90日

極上の逸品、かれのい貴婦人。



白いか一夜干 冷蔵
 品番 2416 **1,260円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆2枚(袋入)
 ●賞味期限/90日

「釣り物」にこだわり、ていどいいに仕上げた逸品。

白いか一夜干 冷蔵
 品番 2409 **1,890円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆3枚(袋入)
 ●賞味期限/90日



天然板わかめ 冷蔵
 品番 6765 **735円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1袋
 ●賞味期限/1年

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。



あじな小あじ 冷蔵
 品番 4274 **399円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1袋
 ●賞味期限/90日

カルシウムたっぷり、そのままどうぞ。



うるめ丸干 冷蔵
 品番 4233 **350円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1串(袋入)
 ●賞味期限/90日

旨味をたっぷり凝縮。頭から丸かじりしてください。



ほたるいか丸干 冷蔵
 品番 4168 **399円** (税込) (送料別)
 内容量 ◆1袋
 ●賞味期限/90日

ワタの旨味が癖になります。

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。