

石見名産 ぶぐ味酥干

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「ぶぐ味酥干」。今も変わらぬ自慢の逸品です。

売上げ第1位

おおだブランド認証

ぶぐ味酥干[箱入]		ぶぐ味酥干[袋入]	
品番	1008 1,575円	品番	1040 630円
内容量	◆100g(3~5枚)	内容量	◆48g
品番	1014 2,100円	品番	1046 1,260円
内容量	◆130g(4~7枚)	内容量	◆100g
品番	1013 3,150円	品番	1012 5,250円
内容量	◆200g(6~10枚)	品番	1011 10,500円
品番	1012 5,250円	内容量	◆330g(10~17枚)
品番	1011 10,500円	内容量	◆720g(21~35枚)

ぶぐ味酥干の焼き方

- フライパンにアルミ箔を敷き、ぶぐ味酥干を並べる。
- フライパンにふたをして、弱火で3分間、蒸し焼きに!
- 裏返して2分ほど焼いて出来上がり!

※蒸し焼きをするので冷めてもかたくなりません。お皿にとって、日本酒、ビール、御茶のお供どうぞ。

年2回の大感謝祭

キャンペーン期間
3月1日(木)より4月8日(日)まで
3月5日(月)より発送いたします。
※日・祝日の出荷はお休みさせていただきます。

春のうま・もん

和田珍味で作るぶぐ製品・海産物加工品は、すべて**国産原料**を使用して私たちがひとつずつ、ていねいに作っています。

今が旬!!

地物前漁獲れ 寒干えてかかれい

和田珍味がこの春オススメしたい旬の逸品は、えてかかれい一夜干です。一年を通してこの時期に穫れるえてかかれいは、寒がれいとも呼ばれ肉厚で脂のりが最高です。是非、お召し上がりください。

売上げ第2位

えてかかれい一夜干		えてかかれい一夜干	
品番	2436 630円	品番	2420 2,625円
内容量	◆特大1枚[袋入]	内容量	◆大5枚[袋入]
品番	2418 1,838円	品番	4105 3,675円
内容量	◆中5枚[袋入]	内容量	◆7枚[箱入]

同梱がお得です! 全国送料一律 **350円**

他の商品と同梱でも別途送料はいただきません。 ※但し、クール便でのお届け商品との同梱の場合は、別途クール料金 210円を申し受けます。

プレゼント

期間中お買い上げの方全員に **ぶぐ味酥干** (1枚) をもれなくプレゼントいたします。

送料無料

「ご自宅用一夜干セット」「ぶぐづくしお試しセット」 お届け先1ヶ所につき お買い上げ10,500円以上で **送料無料**。他の商品と同梱でも送料はいただきません。

簡易包装にご協力下さい。ご贈答のみ包装を承ります。

感謝祭特別商品

寒干えてかかれい一夜干

品番 2430 2,100円

◆1セット3袋(1袋5枚入り)

限定200セット

えてかかれいの塩麹焼き

- 材料(1人前)
 - えてかかれい(解凍しておきます) 1尾
 - 塩麹 大さじ1
- 手順
 - えてかかれいの表面に切れ目を2~3箇所入れる。
 - えてかかれいの表面に塩麹大さじ1/2を塗り、裏側も同じように塩麹大さじ1/2を塗る。
 - 1時間置いたら、塩麹を取って、熱したフライパンにクッキングペーパーをひき、弱火の中央で焼く。焼けたら出来上がり! (※注: 焦げ過ぎないように注意)

※塩麹を漬ける時間は好みで調整していただきます。しっかりと味付けが好みの方は、シッポブロックなどに1尾、密封した状態で一夜おいてOKです。

ぶぐぞうすい

第47回全国水産加工工場の展覧会 水産庁長官賞受賞

ふぐのアラから旨味を抽出。焼いたぶぐの身を加えて、香りの豊かなスープに仕上げました。

ぶぐぞうすい

卵ふわふわレシピ

品番	1218 525円	品番	1223 2,835円
内容量	◆325g×1袋(1袋:2人前)[袋入]	内容量	◆325g×5袋(1袋:2人前)[箱入]
品番	1219 1,050円	品番	1224 1,103円
内容量	◆325g×2袋(1袋:2人前)[箱入]	内容量	◆3尾[袋入]
品番	1222 1,785円	品番	1106 2,100円
内容量	◆325g×3袋(1袋:2人前)[箱入]	内容量	◆240g(4~7尾)[箱入]
品番	1223 2,835円	品番	1105 3,150円
内容量	◆325g×5袋(1袋:2人前)[箱入]	内容量	◆180g(3~5尾)×2[箱入]
品番	1224 1,103円	品番	1023 10,500円
内容量	◆3尾[袋入]	内容量	◆300g(5~8尾)×4[箱入]

ぶぐ一夜干

天然塩を使用し、鰯の鮮度を大切に。魚本来の旨味を生かして、あくもとを仕上げました。

ぶぐかつぱたーロールサンド

ぶぐ一夜干

品番	1104 5,250円
内容量	◆300g(5~8尾)×2[箱入]

ぶぐ飯の素

「ふぐだし」は、国産の新鮮で良質なさばきたてのぶぐのアラから、ぶぐ加工メーカーならではの独自製法で旨味を抽出し、贅沢に、丁寧に、無添加で味を整えました。具材の「ふぐの身」は、焙焼機で香ばしさを引き出し、ふぐだしと一緒に炊き込むだけで、本格的なぶぐ飯をご家庭でもお楽しみいただけます。

ぶぐ飯の素を使った春の炊き込みご飯

フードスペシャリストはしもとさとのここにレシピ!

- 材料(1人分)
 - 米 2合
 - タケノコ 水煮したもの 50gくらい
 - にんじん 2cm程度
 - ふぐ飯の素(ふぐだしは解凍しておきます) 1袋
- 手順
 - たけのこは半分は切り、さらに半分は切り、5mm程度の厚さに切る。にんじんは、細く薄く切ります。
 - 米をとき、しっかりと水を切ったら、ぶぐの身、たけのこ、にんじんを入れ、ぶぐだしを入れたら炊飯器のスイッチを入れる。
 - 炊きあがったらさっくり混ぜて出来上がり!

ぶぐの焼きほぐし

国産の天然ぶぐを使用し、素材の味、プリプリとした食感、ぶぐの旨味をギュッと詰め込みました。そのままお召し上がりください。様々な料理に重宝する逸品です。

ぶぐの焼きほぐしと菜の花の春パスタ

ぶぐの焼きほぐし

品番	8311 630円
内容量	◆50g

ぶぐだし茶漬

本店「はしま亭」で好評により商品化した「ぶぐだし茶漬」が、今年2月に大田市を代表する特産品として選ばれ「おおだブランド」の認証を受けました。お客様の御意見を参考に、ぶぐの身を1尾から半切れに変更しましたが、贅沢な1尾で食べたいとの声を多数頂き、ぶぐの身を1尾に再変更し、ダシの量を調整致しました。独自製法で旨味を抽出して味を整え、改良を重ねこだわり抜いた自慢の逸品です。是非、お召し上がり下さい。

ぶぐだし茶漬

品番	8293 630円
内容量	◆ぶぐの身 1尾 ◆ぶぐだし(150g)

感謝祭特別価格

ぶぐぞうすいスープ5袋セット

通常5袋(525円×5) 2,625円が **2,100円**

品番 1230

◆325g×5袋 ※箱入りはございません。

限定400セット

感謝祭特別商品

【お徳用】ぶぐ一夜干

品番 1128 2,100円

◆350g

※形がゆや袋が大きい大きさが異なりますが、美味しさと品質は変わりません。

限定100セット

感謝祭特別価格

ぶぐ飯の素 ギフトセット

品番 1500 3,450円

◆1袋(ぶぐの身 20g、ぶぐだし 480g)×3袋(1袋:2合炊き)

◆ぶぐの身 20g ◆ぶぐだし 480g

◆300g

※箱入りはございません。

限定300セット

感謝祭特別価格

ぶぐの焼きほぐし3袋セット

通常3袋(630円×3) 1,890円が **1,500円**

品番 8310

◆ぶぐの焼きほぐし 50g×3

※箱入りはございません。

限定50セット

感謝祭特別価格

ぶぐだし茶漬け2袋セット

通常2袋(630円×2) 1,260円が **1,050円**

品番 8309

1袋(ぶぐの身 1尾 ◆ぶぐだし(150g)×2

※箱入りはございません。

限定50セット

●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は含まれておりません。 ●一夜干は天然素材を使用しております関係上、表示サイズとは多少異なる場合があります。