

和田珍味本店のレストスペースから眺める空と海は青く澄み渡り、夕方には真っ赤な夕日が水平線へ沈んでいきます。今が一番きれいにご覧いただけます😊
 夜にはイカ釣り漁船の漁火が海面にキラキラ輝きます。もうすぐ暑い夏がやってきます。
 今回も夏に負けない熱い情報を盛りだくさんでお届けします。ぜひ最後までお楽しみください♡

ふるさと風景25：一年の安全祈願・豊漁を願う ～五十猛町大浦・春の大祭～ 島根県大田市

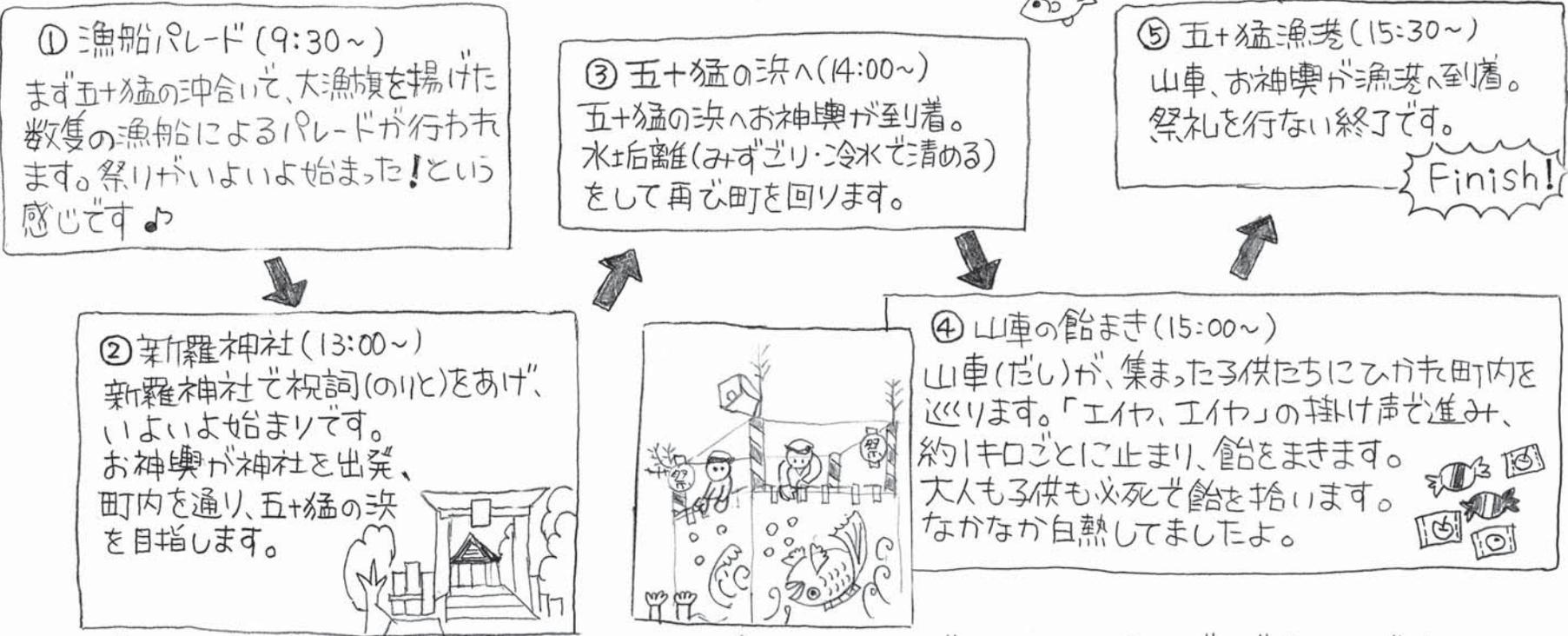
今回お届けする「ふるさと風景」では、和田珍味本店のある五十猛町の伝統行事！「春の大祭」についてご紹介いたします！

今年は
4月11日(土)
に行なわれました



春の大祭は地元・新羅神社の漁師のお祭り、一年の豊漁や安全を祈願します。

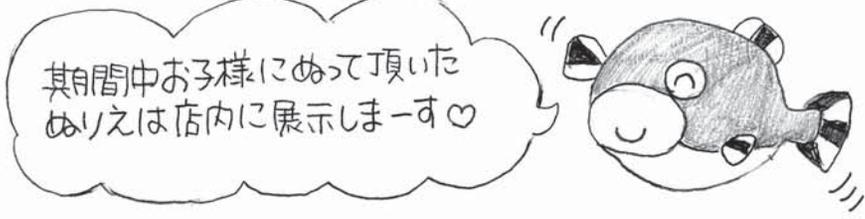
知る人ぞ知る伝統行事で、地元だけでなく、他の地域からも参加しにやってくる方がいらっしゃるほどの大変人気で賑やかなお祭りです。それでは順を追って、ご紹介していきます。



いかがでしたでしょうか？この「春の大祭」は毎年開催していますので、興味のある方はぜひご参加ください。

☆GWわくわくファミリーフェア☆

5月2日～6日の5日間、和田珍味本店にて、「GWわくわくファミリーフェア」を開催しました。みんなでわいわい炭火焼きでは多くのお客様がわいわい楽しみながら焼いていらっしゃいました。その横でスサノオの顔出しパネルにて記念撮影をする子供達。中には大人の方もうーほら、やはりいくつになってもパネルがあると顔を出さずにはいらっしゃらないようですね。今年も県内外から多くのお客様にお越しいただきありがとうございました。



スタッフ紹介



ただ たみ
通販スタッフ 多田

常に明るく笑顔絶やさないよう仕事をしています。

いつも
明るいね♡



オススメの商品・・・ふく一夜干
さっぱりとした味でとても美味しく、料理のアレンジも多数あるので、一夜干の中では一番大好きな商品です。
目標・・・先輩方に負けないよう仕事を頑張り電話応対ではお客様が喜んでくださるような対応を心がけていきます！

夏におすすめ「ぶぐのたたき」「白いカー夜干」

本店スタッフおすすめレシピをご紹介します

ぶぐのたたきのアボカドのせ! 白いカー夜干のマカロニ

材料 (2~3人前)

- ぶぐのたたき... 1本
- アボカド... 1/2個
- マヨネーズ
- 粒マスタード... 適量
- ポン酢

作り方

- ぶぐのたたきを氷水につけ半解凍の状態にし、薄くスライスする
- ぶぐのたたきをお皿に並び、ポン酢をかけ、スライスしたアボカドのをせ、アボカドの上にマヨネーズと粒マスタードをトッピングしてできあがり

材料 (4人前) サラダ

- 白いカー夜干... 1枚
- マカロニ... 40g
- キュウリ... 1/2本
- パプリカ(赤・黄)... 各1/4コ

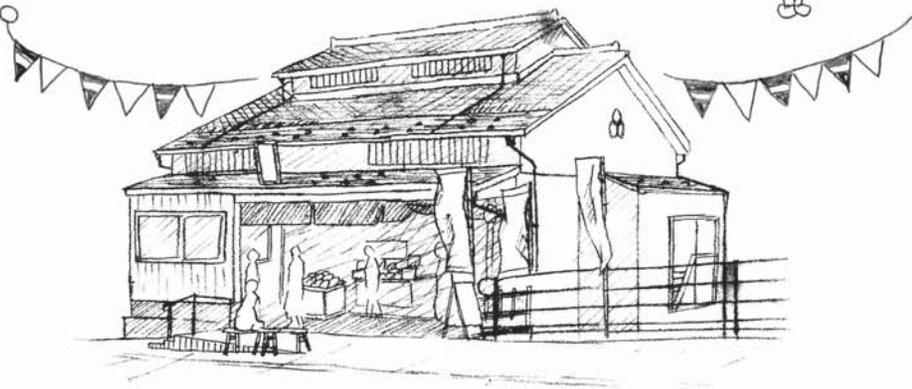
作り方

- 沸騰したお湯に塩ひとつまみを入れマカロニをゆがきます
- 白いかをはかるく焼いて細切り、パプリカはセカた後湯通しします
- キュウリは薄切りにし塩もみし、水けをしぼります
- さましたマカロニ、白いカー、パプリカ、キュウリをマヨネーズとゴシウで味つけてできあがり

トマトとアスパラを添えて...

福乃和2周年感謝祭

この度、福乃和は開店2周年として感謝をこめて、3月28日(土)・29日(日)の2日間、2周年感謝祭を行いました。期間中多くのお客様にお越しいただき大にぎわいでしたよ。2日間限定で、ぶぐ鍋汁、ぶぐめしの販売、ご購入者さまにひとくちおぶく焼きプレゼント、江藤健一さんギターライブなど大盛況で終えることができました。みなさまのご縁を心より感謝の気持ちでいっぱいになった2日間でした。今後ともどうぞよろしく願いいたします。



お客様の声

いつも貴重なご意見・ご感想・アドバイスをいただきありがとうございます♡まだまだお待ちしております!!

うず煮 長崎県 山本様

試食にて頂き、感動して実家へのお土産として購入させて頂きました。

とても優しい味で、ほっとできるお味が大好きです。また出雲へ行く際は是非立ち寄りたと思います。

試食をきっかけに購入と感動してくださり、ありがとうございます。出雲へ来られた際にはぜひお立ち寄り下さいね♡

ぶぐ味酉林干 山口県 田中様

焼いて食べましたが、とてもおもしろい、たべず。今回は自宅用に買いましたが、お中元など贈答用にも考えようと思っております。

いろんな方より美味しいと評判の味酉林干。ご自宅用だけでなく、贈答用としても大変人気の商品ですよ!

白いカー夜干 広島県 田村様

美味しくいただきました。お礼やりにいしあげたら、大変喜ばれ美味しかったと電話を頂きました。店員さん親切で気遣いもとても気をつけて頂きました。感謝です。

おほめのお言葉、ありがとうございます。いかもとても美味しくお酒のおつまみにはおすすめな一品です。

お客様の声をお聞かせください!!

年4回、スタッフ一同で作成している「福ぶく通信」の感想や、こんな事の特集してほしい、この商品をもっと知りたいなど、どんなお声でも良いので、お聞かせ下さい。お待ちしております♡

ワークショップ募集中!!

和田珍味レストスペース・福乃和休憩スペースを貸し出します! ワークショップ・ミニコンサート・作品の展示など、多様活用スペースとして多くの方にご利用していただきたいと思います。何かやってみたいと思われる方はご応募お待ちしております!

編集後記

最後までお読み頂きありがとうございます。次回、「ぶく福通信・秋号」をお楽しみに♪



ケ-タイからもお買物できます!

石見 和田珍味

フリーダイヤル 0120-000-785

〒694-0035

島根県大田市五十又孟町 1559-3

TEL: 0854-87-0611・FAX: 0854-87-0844

和田珍味 または 福乃和

検索