

朝晩が冷え込み、日増しに秋も深まり、紅葉も見頃を迎えました。  
早いもので今年も残すところ2ヶ月あまりとなりました。みなさまにとって今年はどうな1年だったでしょうか？  
これから寒くなりますのでお体に気をつけてお過ごしくださいませ。  
「ふく福通信」は今年最後のお届けになります。1年間ご愛読いただきありがとうございます。  
これからもどうぞよろしくお願いいいたします。次回2016年春号は3月発行予定です。

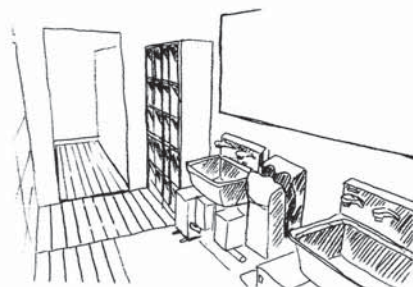
### ●和田珍味本社工場の大改修工事が完了しました!!



今秋の9月25日、和田珍味の本社工場の大改修工事が完了しました。  
改修された箇所は更衣室、生処理加工場や荷造包装室、休憩室と広範囲にわたります。  
これほどの工場の大規模な改修工事は実に28年ぶりのことで、衛生環境に工場スタッフの労働環境をより良いものにするために今年の5月から改修工事に踏み切りました。  
今回は、ごく一部ですが、和田珍味製造工場の改修ポイントを紹介します。

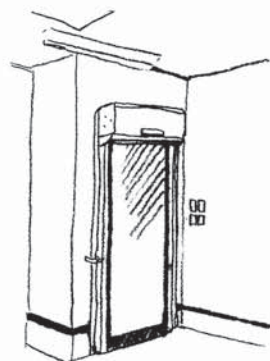
#### ①サニタールームの新設

工場へ入場するその前に通ることになるサニタールーム。異物の混入や細菌の侵入をより確実に  
なくすために、スペースを増設！更衣スペースを充実させて、手洗い設備もリニューアルしスタッフが  
より手早く衛生的な環境の下、工場仕事の身支度ができるようになりました。



#### ②工場内の区分けとシートシャッター設置

工場の入り口や、工場内の各部屋の境にシートシャッターを設置。  
シートシャッターは自動で開閉し、手で触れることなく仕切りのある工場内を  
移動することが可能になりました。



#### ③生処理加工場・荷造場の内装を一新

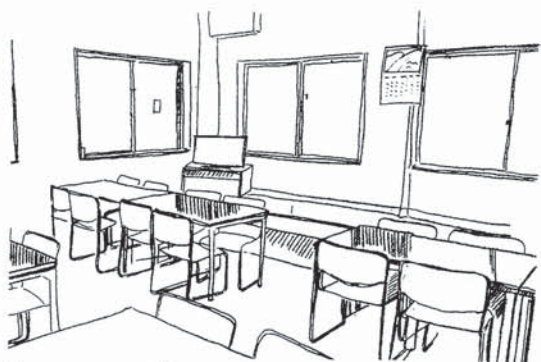
生処理加工場、荷造包装室の内装パネルを新しくして、より衛生的かつ、室内の  
温度管理の行き届いた働きやすい環境の中で、よりよいものづくりができるようになりま



#### ④休憩室、内装を一新

以前、工場スタッフの大半は地元漁師の奥さんで早朝より働いていたことから昼寝の  
できる休憩スペースが必要とされており、休憩室のほぼ一面はカーペットで覆われて  
いました。

しかし時代の流れと共に、スタッフも多様化したため、この度の改修工事にてカーペットの  
スペースを縮小し、長机と椅子を新設！  
椅子に座って休憩をする新たな環境を設けました。



今年も盛り上がりました!!

### 秋まつり



毎年恒例となりました「秋まつり」を10/10(土)~12(月)の  
3日間和田珍味本店にて開催しました。毎年多くのお客様に  
ご来店頂き、本当に有難うございます。今年も名物ふく飯や  
ふく鍋汁の販売、ふく一夜干の試食販売など皆様に大好評で  
した。また、10日には「海の見える篠笛コンサート」と題しまして、  
藤原氏と本店スタッフ上戸さんによるコンサートを行いました。

秋にちなんだ曲から演歌などを演奏され、篠笛の素朴で懐か  
しい音色に魅了されたお客様もいらっしゃったのではないですか。

今後も皆さまに楽しんでいただけるイベントを企画して  
おりますので、ぜひまたご来店ください。



#### ●製造スタッフ：山崎

～オススメ商品～

ふく味西林干

噛めば噛むほど旨味が口の中  
に広がっていく、味わい深い所が  
好きです。

～目標～

お客様に満足して頂けるような  
商品をお届けできるよう、一つ一つ  
丁寧に商品を作るように掛けて  
いきます。





新発売! 数量限定

# 『のどぐろのたたき』

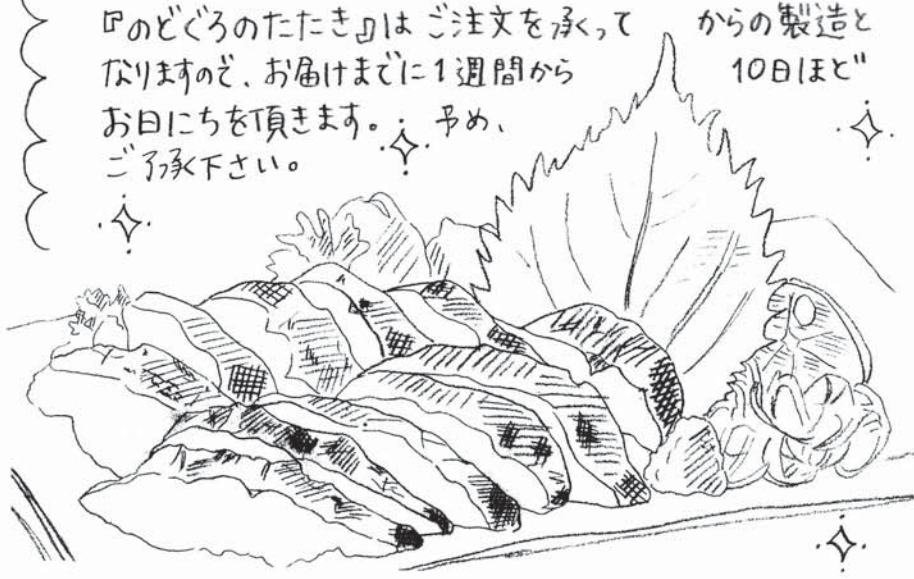
この冬、自信を持ってオススメするのは  
 "自身のトロ"といわれる高級魚「のどぐろ」を使った  
 『のどぐろのたたき』です。脂ののった旬で「大ぶりの  
 のどぐろだけを厳選し、熟練職人により三枚におろし、  
 一枚一枚丁寧に表面をサッと炙ることで香ばしさを  
 引き出し、炙って仕上げた特別な逸品です♪  
 中身は良質な旨味とコクを閉じ込めました。  
 ご自宅用はもちろん、ご贈答用にも、自信を持って  
 オススメするこの冬一番の新商品です!

～『のどぐろのたたき』の美味しいお召上がり方～

冷凍された状態のものを皮からお好みの厚さに  
 切っていただき添付の特製ポン酢や塩をつけて  
 お召上がりください。

とろけるような独特の旨味が絶妙です!

『のどぐろのたたき』はご注文を承ってからの製造と  
 なりますので、お届けまでに1週間から10日ほど  
 お日にちを頂きます。予め、  
 ご了承下さい。



本店スタッフによる

???



よくあるご質問にお答え  
いたします!



Q.1 どうして五十猛で「ふぐ」なの?

A. 五十猛町では昭和40年代頃まで、11月から3月の期間に  
 かけて、フグの延縄漁が盛んに行われ、最盛期には40隻以上  
 の漁船が漁を行い、五十猛はフグの一大産地でした。  
 このように地元五十猛でたくさんのフグが獲れたことから  
 フグの加エがされるようになりました。

Q.2 ふぐ味醂干はどうやって食べるの?

A. ふぐ味醂干はお召上がりいただく前に、まずは焼いて  
 いただく必要があります。  
 フライパンにアルミホイルを敷き袋から取り出した味醂干の  
 両面を焦げないように弱火でじっくり蒸し焼きにして下さい。  
 食べ時は、味醂干の透明感がなくなり、色が変わったところが  
 目安です。焼き上がりを手でちぎってお召上がりください。

Q.3 うず煮ってどんな商品で食べ方は?

A. 出雲大社の出雲国造家に代々受け継がれてきたおもてなし  
 料理で、旧暦の元旦を祝う「福神祭」に招待された方々に  
 のみふるまわれたのが「うず煮」です。  
 レトルトパックになっているので、そのまま沸騰したお湯の中に  
 入れ、5分間湯せんさせ器に移したら、セリ又は三つ葉等を  
 のせ、温かいご飯を入れ干し海苔・わさびをのせて  
 良くかき混ぜてからお召上がりください。

## お客様の声

いつもお礼ありがとうございます。  
ご意見・ご要望などなんでもお寄せください。



うず煮 兵庫県 豊村様

味は品のある薄味で とてもおいしく  
 いただきました。三つ葉、わさびもとても  
 良く合います。食欲が低い時でもさっぱりと  
 いただけると思います。  
 包装はシンプルですがお土産として  
 お土産としてもおすすめてほしいです。

パッケージはお守りを  
 イメージしています☆お祝いや  
 お土産の品にピッタリです♪



ふぐ味醂干 鳥取県 吉田様

お土産として買、2帰りです  
 手頃な価格のものもいつも購入させて  
 頂いています。  
 鳥取にはな...ものですか。ご近所や  
 お友達はいつも喜んでくださいます。  
 私は60年前からのな、おいしい味で  
 ふぐの味醂干は大好きです

長年変わらないおいしさの  
 味醂干は一番人気商品です♡



のどぐろ一夜干 埼玉県 山下様

錦織さんで話題になった島根の  
 のどぐろを一度食べてみたいと  
 思っていました。思いどおり(いや  
 想像以上の)味を堪能させて  
 いただきました。

和田王珍味ののどぐろは  
 脂のりも最高で、期待を  
 裏切りません!



## 編集後記

最後までお読み頂き、ありがとうございます!  
 寒くなってきましたので、みなさま風邪などお気を付  
 下さい♡

和田王珍味 又は 福和和 検索



石見 和口 田王 珍味  
 フリーダイヤル 0120-000-785  
 〒694-0051 島根県大田市五十猛町1559-3  
 TEL:0854-87-0611 FAX:0854-87-0844

オンラインショップQRコード↑