

五十猛だより 春号 VOL.28

今年の冬は、各地で大雪が降りとても寒かったですね。みなさまは、どのようにお過ごしになりましたでしょうか？
 近頃は寒さも緩み日増しに暖くなり、春の訪れを感じるようになりました★ 和田珍味本店から見える日本海も、冬の荒波から穏やかな海へと変わりつつあります。五十猛便りも28号になります！😊
 今年もフレッシュな情報をお届けしますので、ご愛顧のほどよろしくお願い致します！新年度最初の春号、最後までお楽しみください！

今回お届けする「スサノオ伝説・神島」では、昨年、神話学習講座のグループ学習で作成したガイドコース、「神話・絶景コース」「ご縁巡りコース」の中から、「ご縁巡りコース」をご紹介します。ぜひ行くスサノオ伝説、神話の旅はじまりはじまり！！

わたしたちの町 五十猛町の「スサノオ伝説・神島」VOL.3



和田珍味本店のある五十猛町は、スサノオノミコの三人の子供のひとり、イソタケルノミコの名が由来になったと言われています。日本各地に木の種を蒔き、枯れた山を森でいっぱいにしたそうです。
 五十猛町には神話にちなんだ名のつく地が多くあり、「スサノオ伝説」は古くから語りつがれています。

五十猛♡♡ ご縁巡りコース

車で約20分



薬師山(くね味)

五十猛トンネルの上
 スサノオノミコが新羅国より薬草を持ち帰り植え付けたとされています。茂った木々は神様からの贈り物かも??

逢浜(あいはま)

神別れ坂でお別れした後3兄妹の神が再びお逢いになった場所です。浜辺に降りて日本海を眺めてみませんか？ステキな人に出逢えますように！お願いごとをしましょう♡

和田珍味本店

コースのスタートは和田珍味本店から！店内のレストランから雄大な日本海を一望できます。スサノオノミコ一行が最初に上陸したと伝えられる「神島」が見えますよ！！

波の華

潮吹き海岸に打ち寄せる波がふわふわ白い泡状に！！強い風に舞い上がって花びらが舞っているように見えます。

五十猛神社

五十猛町の地名の由来にもなった、イソタケルノミコが祭神。国中に木種を蒔いたと言われています。

神別れ坂

イソタケルノミコ オカツヒメノミコ リマツヒメノミコの3兄妹の神がお別れになった場所です。「また逢おうね！」と糸が束したのでしょろが♡

線路をくぐって消防格納庫で右に曲がる

日本海の絶景をお楽しみください！

絶景スポット☆



五十猛小学校

石碑が立っています☆



祝☆あおだブランド認証ふぐだし茶漬

この度、平成24年2月、島根県大田市を代表する誇れる商品として「ふぐだし茶漬」があおだブランドに認証されました！！日々ご愛顧いただきました皆様のおかげです♡♡
 あおだブランドとは...
 特長ある技術、製法によって島根県大田市内で製造、加工された安全、安心な大田市が認証した商品です。



お正月の伝統行事「グロ」

今年も五十猛漁港の一面で、グロと呼ばれる仮屋に歳徳神を迎え、一年の豊漁等を祈願しました。グロは、国の重要無形民俗文化財に指定された伝統行事で、近年、遠方から見に来られる方も増えています。私、さんべいが見学に行ったところ、地元の方がいろいろの火で焼いたおもちを食べお話中でした。大切な交流の場なのですね！解体時、セタで願いを書いた短冊も燃やしていただき、祈願しました。本店スタッフが案内致しますのでお気軽にお声掛けください！！
 (毎年、1月11日～15日まで★15日は解体します)



2月9日はふくの日

和田珍味本店では、2月9日～12日の4日間『ふくの日フェア』を開催しました!!

今年も毎年小豆伊のふく鍋汁のおもてなしをし、お客様から「美味しい♡」とお声をたくさん頂戴しました☆もちろんふく鍋汁は社員全員もふくに感謝し、美味しくいただきましたよ!!!



又、ふくがい、はい言った2種類のふく福袋を販売した他、みなさんに「ふく」が訪れますようにと、ふくのお守りの入った

特別限定品の幸ふく福を販売しました。お買い物されたお客様には『福』をお持ち帰りしていただくようにとふく茶漬の70セットを至しました。土・日限定で「ふく一夜干」「ふくぞうすいすーぽ」の試食販売も行い、テレビ・ラジオ・ネットなどを見られたお客様もたくさん来られ楽しんでいただきましたよ♪



お客様の声

嬉しいお声やアドバイス等お寄せ頂きありがとうございます!! みなさまからのお言葉たくさんお待ちしております!!

ふく一夜干 島根県☆渡部様

ふくの一夜干は好物で良く買い求めます味もよくおいしくなりました海を見るのが好きで石見路を通るときはよく貴店でいっふくさせて頂きますありがとうございます

いつもご愛顧頂き誠にありがとうございます。かんたんクッキングの「えてかれい塩麹焼き」ととてもおいしいです!!



ふく味醂干 山口県☆岡本様

お土産を買う為にお店で試食をいただきました。7才になる娘が「ふく味醂干のおいしさにはまり、自宅用にも購入しました。子供にもおいしい物は分かるんですね♡」

喜んで頂けてとてもうれしいです。ふく味醂干はおつまみというイメージがありますが、子供たちのおやつとしても大人気です!! お弁当のおかずにもオススメです♡



ふく一夜干 島根県☆石原様

とても美味しくしていておいしかったです。初めて食べましたが、ふくらんでいてふくのうまみか「ロー杯」に広がりました。ビールにもあいそうですね!! 本当においしかったので友達にも教えてあげようと思います♡お久しぶりとふく最高!!

うれしいお声を頂きありがとうございます。ふく一夜干は、焼いて食べるのはもちろん! 唐揚げフライにしてもおいしいですよ♡もちろん、お酒にも合います!!



編集後記




和田珍味モバイル店!!




ケイタイからもお買い物ができるよ! ☆☆☆☆

株式会社 和田珍味
フリーダイヤル 0120-000-785
フリーFAX 0120-785-039

- 品質第一主義 <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
- うまいもんブログ <http://wadachinmikumai.blog.fc2.com/>
- Twitter <http://twitter.com/wadachinmi>
- メルマガ <http://archive.mag2.com/0000260038/>
- Eメール netto@wadachinmi.co.jp

お待たせ致しました
今が旬 えてかれい一夜干 

昨年末からサイズがそろわずに、本店にご来店のお客様には大変御迷惑をおかけ致しました。今年も脂ののった「えてかれい一夜干」をお届けできます☆ お待たせ致しました。  おいしい♡

地元大田市沖で獲れた、安心して、そのうえおいしい 和田珍味 えてかれい一夜干 是非 召しあがって下さい!!

かんたんクッキング えてかれいの塩麹焼き

焦げすぎないように注意してね!!

材料 ○○○○○○ 手順

- えてかれいの表面に七割れ目を2〜3カ所入れる。
- えてかれいの表面に塩麹大さじ1/2をぬり、裏側も同じように塩麹大さじ1/2をぬる。
- 1時間置いたら塩麹を取り、熱したフライパンにクッキングペーパーをひき、弱めの中火で焼く。焼けたら出来上がり!!

※塩麹を漬ける時間はお好みで☆

