

五十猛だより 夏号 VOL.29

青空に夏の気配を感じられ、和田珍味本店のレストスペースから眺める海も青く澄み、夕方になると夕日が日本海に沈み、最高の季節になりました。また、夜には、いか釣りの漁船がキラキラと水面に写る景色もとてもきれいですよ。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お届けしますので、ぜひ最後までごゆっくりお楽しみください。☆

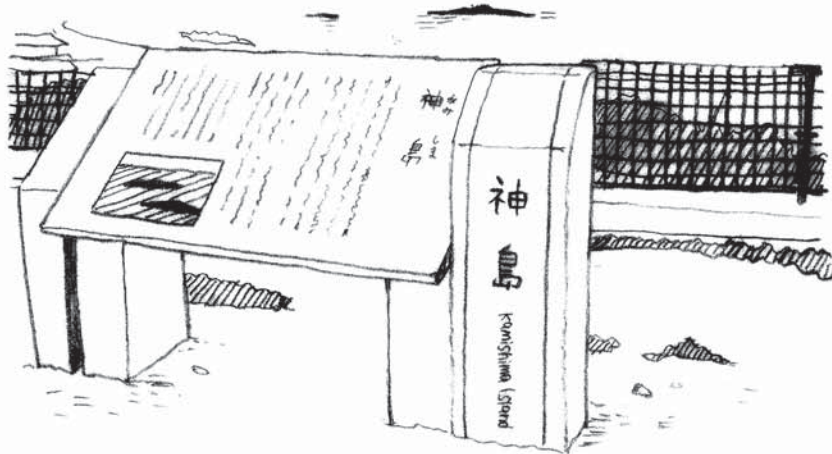
和田珍味からの風景 Vol.2 スサノオ伝説「神島」 NEWS

今回お届けする「和田珍味からの風景」では、和田珍味本店敷地内に設置された「神島」の案内看板についてご紹介したいと思います!

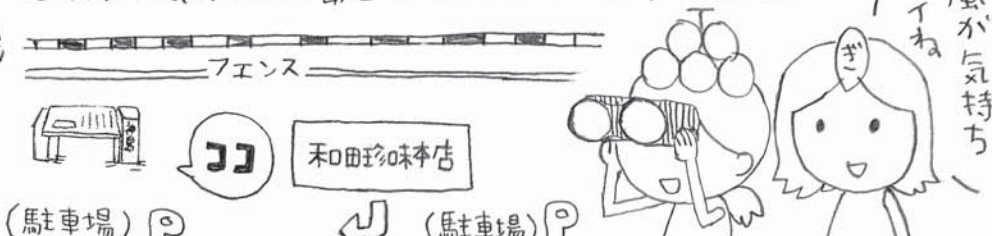


スサノオ伝説「神島」のご案内看板が設置されました! ☆

♡和田珍味本店から見える神島 ↑



案内看板は、「神話のふるさと「島根」推進事業」の観光案内として設置されました。和田珍味本店からまっすぐ出て、右手の駐車場から奥、敷地内に、神島の案内看板があります。海からの涼しい風に吹かれて、外から神島を眺めるのもいいですね☆☆



和田珍味本店から見える日本海に浮かぶ「神島」は、その昔、スサノオミコトが息子のイソタケルノミコト他2人の娘神を連れて新羅国から渡って来られた時、初めて上陸された地と伝えられています。神様の時代のお話です。ロマンを感じますね♡ 「国づくり」のスタートを、五十猛町から考えていらしゃったのでしょうか…。大田市をご観光のお客様に神話の地を訪れた事を実感していただければと思います♪ また、案内看板からは、以前ご紹介した「神島・灯台神話絶景コース」に登場する五+猛 灯台、「もり」、大崎ヶ鼻、神上が一望できます!! 弊社工場の青い屋根も見えますよ! 今、季節、日本海の美しい水平線に感動間違いなしです。記念撮影にもオススメ! ぜひ店内でゆっくりした後、神島の案内看板をご覧くださいね♡

神島を見ながらふぐを食べると「ふぐ」が来る? ☆

イソタケルノミコトはこの五十猛に、海の幸の種を蒔いて下さったのか、いつからか神島の沖合で「ふぐ」の延縄漁が盛んになり、ふぐを食べながら祈れば「願い」が叶うと言われるようになりました。



☆ スタッフ紹介 ☆
販売スタッフ 山崎さん



これからの目標

自ら進んで仕事ができるようにがんばります!!

オススメ商品

ふぐ一夜干 あっさりしていておいしいです。天つらや唐揚げにも♡

● 本店はしま亭「ふぐだし茶漬」☆☆

- 昨年12月大田市では、大田市産品の消費拡大を図る目的で市内の飲食店に「大田市産地消推奨店」を募集しました。当和田珍味も、さばきたてのふぐのあらからとれた、旨みたっぷりのふぐだしを使った「ふぐだし茶漬」を申請し、登録されました! 年間を通じ
- 和田珍味ではお客様に喜んで召し上がって頂き、食後にアンケートにもご協力頂いて、さらにおいしい「ふぐだし茶漬」をと努力しております。
- 産地消「ふぐだし茶漬」をぜひ召し上がって下さい!!



お中元にオススメ☆ ふぐのたたき



「ふぐのたたき」は、中身が生のままの状態となるように、表面だけを強火でサッと焼き上げて、新鮮なふぐのうまみを「旨味」と閉じ込めています😊

かんたんワッキング
ふぐのたたきを使った生春巻き

- 材料**
- ・ふぐのたたき…2本
 - ・水菜…1束
 - ・生春巻きの皮…9枚
 - ・ポン酢…お好みの量



- 作り方**
- ①半解凍にしたふぐのたたきをスライスします。
 - ②生春巻きの皮を表示に従って戻します。
 - ③水菜は洗ひ、茎の部分を切って三等分にします。
 - ④ふぐのたたきと水菜を生春巻きの皮の上に置き、巻いたら出来上がりです!!
 - ⑤ポン酢をつけてお召し上がりください☆

ふぐの美味しい解凍のしかた
ふぐのたたきは開封せず、氷水または冷たい水に30分ほどつけると、おいしく鮮度よく解凍できます!!

隠れた人気商品☆ さばのくんせい



オリジナル燻製機を使用しています

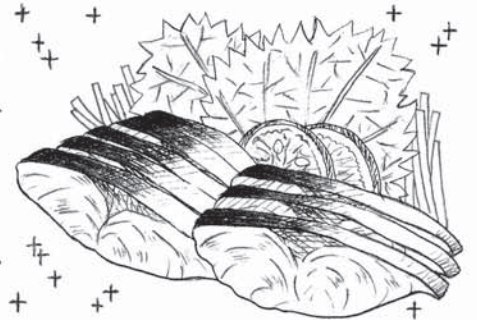
島根県浜田産、1尾500~600gの大きさの、選り抜かれた新鮮なさばを、当社オリジナル燻製機を使用して、10度以下の低温で3~4時間ほどナラの燻製材でじっくりと燻製しました。

さば本来の旨味と、スモークさせた香りが絶妙にマッチした商品です!!

解凍方法

鮮度良く、美味しく食べていただくためには、まず冷凍状態のまま、幅の広い方の端から身をおさえて皮をはぎます。袋に入れ、水が入らないように袋の口を閉めたら、氷水で30分~1時間解凍します。

解凍後はお好みの大きさにスライスして、醤油をつけてお酒のおつまみや、お寿司のネタとしてお召し上がりください☆



(解凍後はなるべく早めにお召し上がりください!!)

お客様の声

いつも嬉しいお声やアドバイスありがとうございます!!
まだまだお待ちしています☆☆☆

●ふぐのたたき 広島県 ☆ 土屋様

ゴールデンウィークに行った時、試食させてもらいました。初めて食べましたが、さばりしていておいしかったです。お土産にしました。

●ふぐ味西林干 島根県 ☆ 春日様

普段は魚は苦手ですが、魚臭も無く歯応えも良く非常においしくいただくことができました!
お土産でもらったのですが、今度は自分で購入したいと思います。

●さばのくんせい 東京都 ☆ 草壁様

モッラしさにかかれて買いました。香りもよく、味もおいしかったです。七割ってすぐ食べられるのも良かったです。お酒にも合いました!

ご来店ありがとうございます! ました☆
かんたんワッキングの「生春巻き」も挑戦してみてくださいね!



嬉しいお声を頂きありがとうございます!!
ぜひご来店下さい!!



喜んでいただけてよかったです!! ほんとお酒に合いますよ〜♪

編集後記



和田珍味
モバイル店!!



ケータイからもお買い物ができます!

株式会社 和田珍味

- フリーダイヤル: 0120-000-785
- フリーファックス: 0120-785-039
- ☆品質第一主義 <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
- ☆うまいもんブログ <http://wadachinmi.umi.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

ご意見・ご感想はこちらまで!
お返事します!