

# 五十猛だより VOL.31

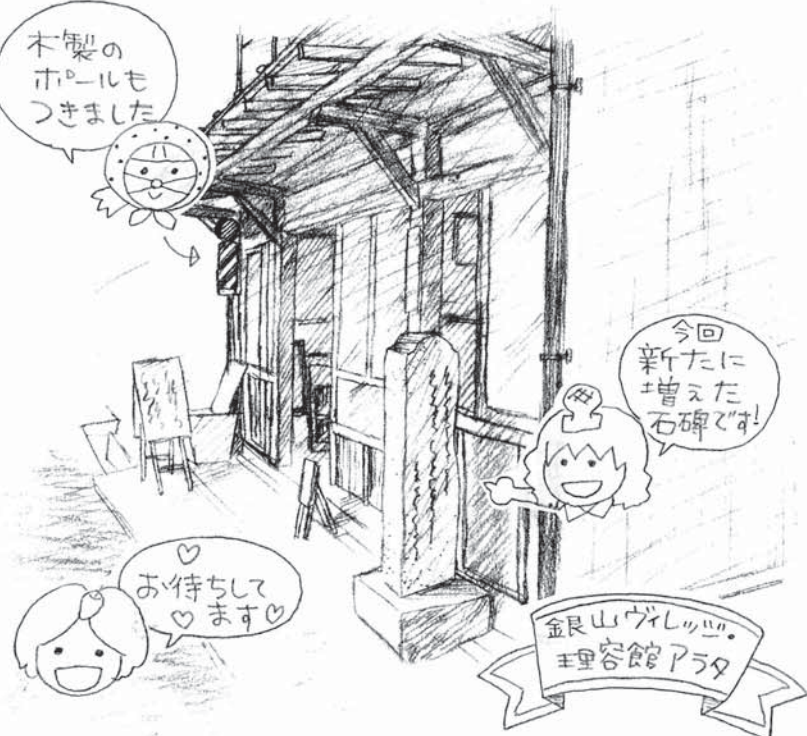
朝晩めっきり冷え込み、日増しに秋も深まってまいりました。どうぞお体に気を付けてお過ごしくださいませ。早いもので今年も残すところあと2ヶ月余りとなりました。1年間「五十猛だより」をご愛読いただき、誠にありがとうございます。今年最後のお届けとなりました。来年もみなさまに楽しんでもらえる「情報満載の「五十猛だより」をお届けしますので、ご愛顧のほど宜しくお願い致します。次回、2013年春号は、3月発行予定です。

## ふるさと風景 23 石見銀山の歴史を訪ねる 銀山ヴィレッジ 和田珍味石見銀山店 その2

### ○認定書交付式&記念石碑除幕式

はじめまして! あんこです。今回は、9月24日に行われた、和田珍味石見銀山店(銀山ヴィレッジ・理容館アラタ)の「理容遺産認定」第一号店を記念した、認定書交付式と記念石碑の除幕式の様子をレポートしたいと思います! (笑) 理容遺産とは何か? 和田珍味と理容館アラタの関係って? という疑問は、お手数ですが前回の「五十猛だより」を参照してください。さて、早速本題に入りますが...

除幕式の当日は、社長の和田、銀山店店長の川上、お手元には私とくるみで参加しました。和田珍味本店から銀山店がある大森へは車で約15分。少し早めに着いたので、くるみと大森の町を歩いて回りましたが、ノスタルジックな町並みに可愛らしいカフェやパン屋さんなどが軒を連ね、とても穏やかで良い雰囲気でした。☆自転車に乗った観光客の方もたくさんいましたよ(坂道が多いので、自転車の方が移動するのに楽なんだそうです)。銀山店の方も、理容遺産認定を受けてからというもの、全国から貴重な理容の道具が続々と集まっているらしく、見どころ満載になっていました!!



しばらくすると、大きなビデオカメラを持った取材の方が続々と集まりはじめ... 全国理容連合会の大森理事長様をはじめ、理事会の方々や大田市長様ほか、多くの方が来られ、最終的には50人ほどの人数での除幕式となりました!

ところが、いざ式が始まり、いよいよ除幕!! というところで、狙ったように通り雨が!! (笑) みんなでびしょ濡れになってしまいましたが、悪いものが全部流されてしまったように終始穏やかな雰囲気ですごく良い式でした。社長の和田が、「雨に清められたんだなあ」と言っていたのが印象的でした (笑) ♪

雨降って地固まるではないですが、立派な石碑を建てていただき、より一層すてきなお店になりましたよ☆☆ 石見銀山へお越しの際は、ぜひ一度立ち寄りしてみてくださいね。『理容遺産認定第一号一四 石見銀山理容館アラタ』と書かれた石碑が目印です!!! (笑) ♪

## 紹介

### ☆ 営業事務スタッフ 高野

- ☆ これからの目標・気持ちの良い対応ができるように頑張ります。
- ☆ オススメ商品・『いかロール』いかの旨味が凝縮されています。
- ☆ 一度食べたら止まりません。



## 大盛況!! 秋まつり

10月6日~8日の3日間、和田珍味本店で『秋まつり』を開催しました。名物ふぐ飯・ふぐ鍋汁の販売やふぐ一夜干、ふぐのたたきなどたくさんの試食販売を行い、みなさまに和田珍味自慢の味を知っていただきました (笑) ビンゴ大会やもちつきもとても盛り上がりましたよ! 他にもたくさんのイベントをご用意し、たくさんのお客様にご参加いただきました。ご来店いただきましたみなさま、ありがとうございました (笑)



# ふぐ三昧ガリリニューアルしました!!



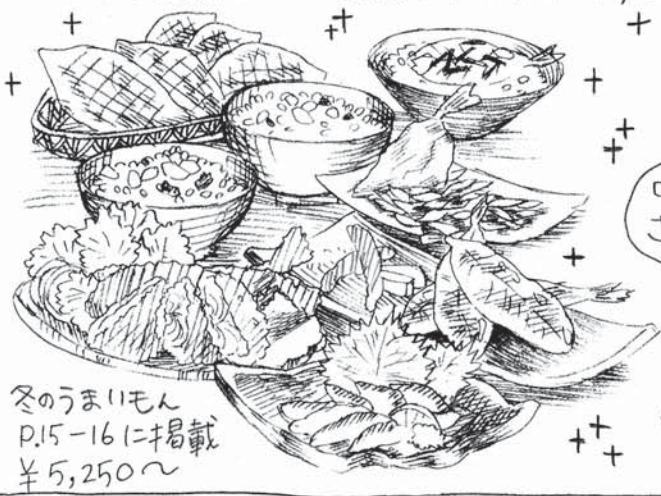
いろいろなふぐの味わいをぜひ召し上がっていただける「ふぐ三昧」は、ご進物やご家庭の特別な日におすすめする豪華な詰合せです。

この度、価格はそのまま、新しく“おおだブランド”に認証された「ふぐだし茶漬」、通販で大人気の「ふぐ飯の素」、いろいろな料理に使える「ふぐの焼きほぐし」が加わりました。

一夜干や味噌干は、便利で使いやすい一尾入りになりました。

どの製品もふぐを知り尽くした和田珍味ならではの美味しさ満点!!お客様へのおもてなしにもとても重宝します。

ぜひお歳暮などのご贈答用にいかがですか?



七色の口味と“うそ”  
味・食感さまざまです  
自慢の味まとめて召し上がれ

冬のうまいもん P.15-16に掲載 ¥5,250~

## 冬のオススメ

# ふぐだし鍋セット

ふぐエキスたっぷりストレートだしと、ほっくり美味しいふぐの身をセットにしました。お野菜も美味しく食べられる和田珍味ならではのオリジナル鍋セットです。

### 材料 <3人前>

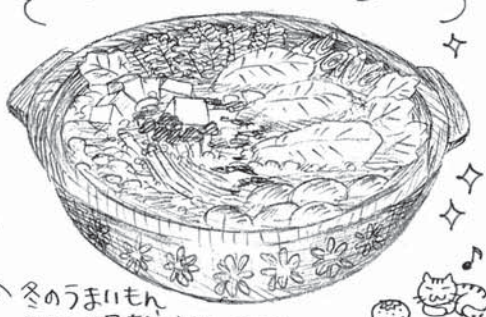
- ふぐ一夜干(6尾)
- 白菜(1/4)
- 豆腐(半丁)
- ふぐだし(700g)
- えのき(一株)
- お好み野菜と“うそ”
- もち(6個)
- しめじ(一株)
- ばら干のり(8g)
- 春菊(少々)

### 作り方

- ①土鍋にふぐだしを入れ、温めたら白菜の芯の部分を入れて、柔らかくなったらしめじ、えのきを入れます。
- ②白菜の葉の部分を入れ、一夜干を乗せたらしばらく煮込みます。
- ③豆腐、春菊、のりを入れてできあがり!!!



締めにおもちとのりを入れてお楽しみください



冬のうまいもん P.17に掲載 ¥4,200-

## お客様の声

いつも貴重なご意見・ご感想ありがとうございます!!  
まだまだお待ちしております

ふぐ“ぞうすいスープ” 大阪府:藤#様

とてもおいしくいただきました。  
ふぐを食べれば、ふぐが来ると知り  
静かに静かに音を立てずに食べ、  
「福」が逃げない様楽しく...  
楽しみにしています。

ありがとうございます!  
優しいふぐの口味をお楽しみください!!



ふぐ一夜干 島根県:森田様

フライパンで焼いて食べました。身がプリプリしていて、ご飯とも合い、とてもおいしくいただきました。次回もふぐ飯も思っているんで、また寄らせて頂きたいです。  
もと、フレンジ料理法などがあれば、載せてあげると助かります。

ご来店ありがとうございます!  
レシピは、お店やホームページで公開していきますので、ぜひご覧下さい!!



ふぐのくんせい! 島根県:田中様

ふぐのくんせいは、たいへんおいしく、大人も子供も大喜びでした。  
毎根の名産品として、県外の知人にぜひ紹介したいと思っています。  
レストランからの注文も最高でした。また、行きます。

嬉しいお声ありがとうございます!  
ご友人の方にもぜひ...



### 編集後記☆次号もお楽しみに



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  
ブログ: <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
- うまいもんブログ: <http://wadachinmikumai.blog.fc2.com/>
- Twitter: <https://twitter.com/wadachinmi>
- Facebook: <http://www.facebook.com/wadachinmi>
- XILマガ: <http://archive.mag2.com/0000260038/>
- Eメール: [hetto@wadachinmi.co.jp](mailto:hetto@wadachinmi.co.jp)

ご意見・ご感想は  
こちらまで!  
お返事します

