

# 五十猛だより 春号 VOL.32

今年の冬は全国的に寒かったですが、みなさまいかがお過ごしになられたでしょうか？  
立春も過ぎ、木の芽も膨らみ始め、日増しに春の訪れを感じるようになりました。  
寒さもあと少しです。春のうまいもんを食べて寒さに負けずに元氣張ってください。  
五十猛だよりも32回目を迎えました。今年も最新情報満載でお届けしますので、どうぞ宜しくお願ひします。

## 平成二十五年春・出雲大社神門通り正門前「福乃和」オープン！

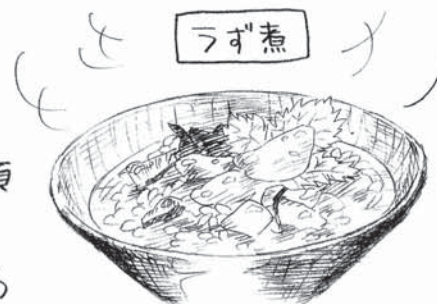
平成二十五年春、和田珍味は縁結びの神様で有名な出雲大社の神門通り=待望の新店舗「福乃和(ふくのわ)」をオープンします。今回の五十猛だよりでは、そんな「福乃和」が、なぜ出雲に出店するに至ったか、店名の由来や、そこに込めた想いをクローズアップしてお伝えしたいと思います！

### 1. 出雲との出会い

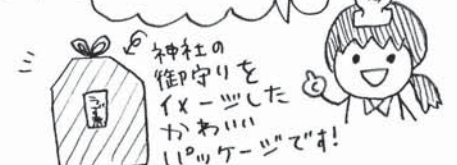


大田にある和田珍味と出雲の地との繋がりができたのは、今から約二年ほど前になります。その頃和田珍味は、新しいお店を出店するため、どんな土地が相応しいだろうかと頭を悩ませていました。やがて和田珍味は、出雲の地・出雲大社の神門通りと、福乃和を代表する商品になるであろう「うず煮」と出会いました。

みなさま知ってのとおり、和田珍味は今年で「ふぐ」一筋九十年、長い間うまいもんづくりにこだわってきました。「うず煮」は、出雲大社の歳記を執り行なう出雲国造家に代々伝わる、ふぐが主役の特別な料理の一つです。旧正月に大国主大神様から新年の福縁を授かる「福神祭」で、お社の歳記に招待された方たちに振る舞われます。ふぐは「ふくとも呼ぶ」、福に通じる縁起の良い魚。まさに、ふぐが縁結び付けてくれた特別なご縁なのではないでしょうか。



「珍煮」と書いて「うず」に「煮」と読みます。とろーりアツアツ！  
ふぐたっぷりの汁にご飯、  
岩海苔、ワサビ、セリを盛り  
ば完成です♡



### 2. 「福乃和」の由来

そんな福乃和の店名の由来ですが、ここには様々な想いが込められています。上にも書いた通り、ふぐは「福」に通じ、和田珍味の「和」は、これから根ざす出雲の地で、新たな福の和(輪)を生みだし、縁結びのお手伝いをしたいとの願いを込めて名付けました。和たちが福乃和紋様と呼んでいる福乃和のロゴマークは、まさにその店名を表したものになっています。三つの輪が重なったデザインになっており、一つは和田珍味を、一つは出雲大社を、そして最後の一つは歴史・伝統を象徴しています。



和モダンな雰囲気  
2階建のお店です♪  
販売スペースと  
休憩スペースが  
あります☆

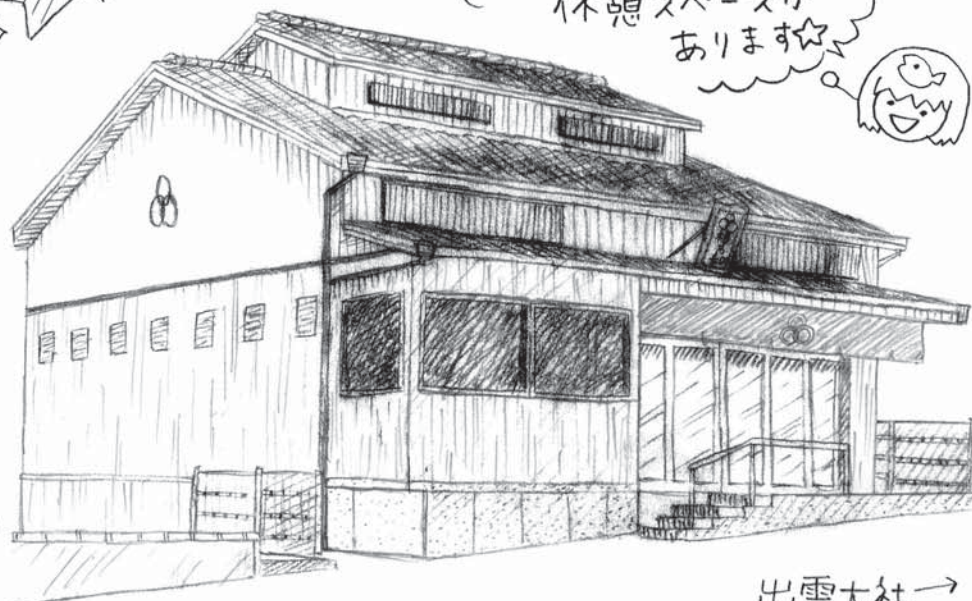
### 3. 新店舗オープンに向けて

出雲大社は今年、六十年に一度の本殿の建て替えに際して、「本殿遷座祭」が行われます。そんな記念すべき年に、新たな店舗を開店できることに感謝して、皆さまに温かく迎えていただけるよう、スタッフ一同気持ち新たに、より一層元氣張っていきたいと思います！！

福乃和のオープンは、四月上旬頃を予定しています。お近くにお越しの際は、ぜひ一度お立ち寄りくださいませ♪



新たなスタッフとともに、  
和たちがお出迎えします！！  
次回の五十猛だよりで  
更に福乃和を詳しくご紹介  
しますので、どうぞお楽しみに♡



出雲大社→

～神門通り～

# 「五十猛のグロ」をご存知ですか？

小正月の伝統行事「グロ」が今年も1月11日～15日に五十猛町大浦で執り行われました！  
グロは国の重要無形民俗文化財に指定されている伝統ある行事です。今年には特に、マイドードリンコ主催の企画「日本の祭り」に選ばれ、多くの報道機関に取り上げられて、大浦の浜が多くの参加者でいっぱいになりました！  
グロは11日早朝、地元の男性40人の手によって作られ、中に歳徳神を祀る神棚と箇所を火を焚く囲炉裏を設けます。完成後は餅つきをし、鏡餅を作って神棚にお供えします。

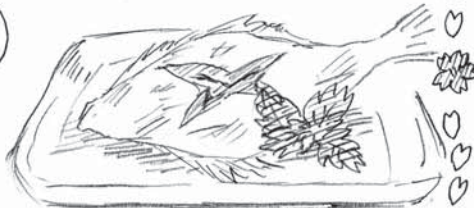
そして14日の夜には神送りの神事が執り行われ、1年間の豊漁と無病息災を祈願した後、地元の人たちに鏡餅と御神酒がふるまわれます。

和田珍味本店モニターでも紹介する予定です。ぜひご覧ください！

## かかれいの唐揚げレシピ

### 材料

- ・えてかれいー夜干
- ・片栗粉
- ・油



半解凍したえてかれいー夜干に、片栗粉をまぶして、180℃の油できつね色になるまで揚げ、再度さっと二度揚げする。とってもカンタン！あらかじめ塩味が付いているので、余計な味付けはいりません。

超簡単で美味しいかかれいの唐揚げを召し上がってください。

# 2月9日は「ふくの日」です。

ふくは「ふく」とも呼ばれ、福に通じる縁起の良い魚と言われています。和田珍味では毎年2月9日を「ふくの日」とし、社員全員が「ふく」に感謝し、ふく鍋汁を食べるとても楽しい日でもあります。

本店でも「ふくの日」のイベントを開催しました！！

ふく鍋汁のおもてなしや名物ふくめしはもちろん、ふく商品を詰合せた「ふく福袋」がバージョンアップして登場！

今までになかったふく一夜干など冷蔵・冷凍商品が入った。

「幸ふく福袋」や10500円相当の「らふくちり」が入った、「HAPPY福袋」など、数量限定で販売いたしました。

更にお買い物をされたお客様には、ふく茶漬をもれなくプレゼント！  
たくさんのお客様に「ふく」を持ち帰っていただきましたよ。

今年のふくの日も大盛況のうちに終わりました。

来年もイベント盛りだくさんでお待ちしていますので、ぜひまたお越しくださいませ！



## お客様の声

皆様から頂くご意見に、いつも励まされています。またまたお待ちしております！！

えてかれいー夜干 京都府：安田様

そのまま焼いて頂きました。身が厚くて食べずにはもったいない塩加減もちょうど良かったです。とってもおいしかったです。

嬉しいお声ありがとうございます。えてかれいー夜干の唐揚げもおいしいですよ。

ふく〇味西林干 東京都：大江様

小さい頃から、とても大好きだったふくみりん。ネーはマヨネーズと食べたのが大好き！味がアツアツと思えば、居酒屋でマヨネーズをつけて出て来ました。ぜひ子どもは喜びと思えば。好きは味は今も変わらず安心して食べられます。

いつもありがとうございます。マヨネーズとふく〇味西林干！とっても合いますね。

ふくだし茶漬 兵庫県：岩谷様

お店で食べたふくだし茶漬けがおいしかったので、買って帰りました。自宅でも同じ味が味わえます。簡単にできたのもよかったです。

ご来店ありがとうございます。ふくだし茶漬は「はしま亭」の人気メニューなんです。

## 編集後記

次号もお楽しみに☆

和田珍味株式会社 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！！

- フリーダイヤル 0120-000-785
- フリーFAX 0120-785-039
- スタッフブログ <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
- うまいもんブログ <http://wadachinmiumai.blog.fc2.com/>
- twitter <https://twitter.com/wadachinmi>
- facebook <http://www.facebook.com/wadachinmi>
- メルマガ <http://archive.mag2.com/0000260038/>
- メール <mailto:netto@wadachinmi.co.jp>

