

お中元におすすめ ぶり"のたたき

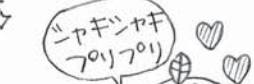
ぶり"のたたきとたっぷり野菜のサラダ

材料

- ぶり"のたたき...3本 • 貝割れ菜...1束
- 長ネギ...1/2本(5~6cmの千切り) • 万能ねぎ...1/2束(小口切り)
- キャベツ...1/4つ(千切り) • にんじん...2/3本(3萼い糸巾着)
- アーモンド...適量(砕いたもの) • コーンフレーク...適量(ノンシュガー)
- グレープフルーツ...1/2個(中身をくり抜いたもの)
- たれ...しょうゆ、レモン汁各大さじ2杯強、ごま油大さじ1、だし汁1/4カップ、塩、こしょう各少々

作り方

- ① たたきは解凍したのち薄く削ぎせきりにします。
- ② 貝割れ菜は根を切って洗い、水気を切ります。長ねぎ、万能ねぎ、キャベツ、にんじん、グレープフルーツと①を全部合わせて軽くあえ、器に盛ります。
- ③ アーモンド、コーンフレークを②の上に散らし、たれをよく混ぜてからまわしかけ、全体に混ぜてできあがり



五十猛のシンボル 大山甲灯台

和田珍味本店のレストスペースから見る事ができる大山甲灯台で、5月3日、竣工60周年記念式典が行われ、一般に公開されました。

大山甲灯台は白色塔形コンクリート造りの灯台で、全体の高さは14m(地上~頂部)あります。

20海里(約37km)を照らし出す、漁船を導く希望のシンボルです。

1949年に設置され1981年までは職員さんが管理していましたが、今は自動化され無人となっています。

灯台からの眺めはまさに絶景です!

また開放された際には、ぜひ訪ねてみてください☆

合わせて魚船のバードも行われました!



とっても眺めがいいです☆



スタッフ紹介



販売スタッフ 三浦みづ

目標:いつも笑顔で接客できるようにがんばります。

オススメ商品:ぶり"一夜干
ぶり"らしい塩加減でとってもおいしいです。

がんばってね!



販売スタッフ 瀧川たきか

目標:早く仕事を覚えて明るい接客で元氣張ります。

オススメ商品:ぶり"のくんせい
スモークサーモンのような味で食べたらかみつきになりますよ!

7アイト!!

お客様の声



いつも貴重なご意見をいただきありがとうございます! またまたお待ちしております♡

ぶり"のたたき 鳥取県:渡辺様

初めて食べましたが、歯ごたえがありとてもおいしかったです。
1本ずつ小分けにパックされているところも便利で助かりました!
お酒にも合い、大変おいしく頂きました!

ありがとうございます!
たたきは夏一番のお勧めです

ぶり"味西林干 岡山県:古家野様

しおりにかいてある持ち方と一緒に焼きました。
店で就食(味噌と同様)のかわりに朝食に、お粥のつゆと合わせて家族が楽しめました。

喜んで頂けてとても嬉しいです。
ぶり"味西林干は子どもたちのおやつにもピッタリです

白い一夜干 島根県:舟木様

白い、ちよどよ、おまじない!!
とってもおいしかったです。
茶煮でも「又、買、き、ま!!」とリクエストがさらに、又お店へおきます。

和田珍味の白い一夜干は、旬のものだけを使用しています! またぜひお越し下さい

編集後記 次回もお楽しみに☆



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
- ◎ 和田珍味HP → <http://wadachinmi.co.jp>
- ◎ 福和HP → <http://fukunowa.jp>
- ◎ スタッフブログ → <http://fuguchinmi/blog22.fc2.com/>
- ◎ うまいもんブログ → <http://wadachinmi.umi.blog.fc2.com/>
- ◎ Twitter → <https://twitter.com/wadachinmi>
- ◎ Facebook → <http://www.facebook.com/wadachinmi>
- ◎ XILマガ → <http://archive.mag2.com/000260038/>

ご意見・ご感想は こちらまでお待ちしております!