

山陰 五十猛 だより 夏号 VOL.37

青空に夏の気配を感じられ、爽やかな季節になりました。

和田珍味本店のレストスペースから眺める日本海も青く澄み、夕方には真っ赤な夕日が海に沈み、夜になるとイカ釣り漁船の漁火がキラキラと海面に写りとてもきれいで"すよ。

もうすぐ"夏"がやってきます。夏の"ごちそう"を食べて、暑さに負けず元気で張りましょう。

和田珍味本店開店15周年!!! & 銀山店6周年、福乃和1周年



4月29日をもって、和田珍味本店は開店15周年を迎えました。

こうして無事開店15周年を迎えられましたのは、ひとえに日々和田珍味並びに石見銀山店と福乃和をご愛顧いただいている皆様のお陰と深く感謝しております。

また、石見銀山店は今年で開店6周年、昨年出雲大社の神門通りにオープンいたしました「福乃和」も、4月5日をもって開店1周年となりました。1年1年を大切に、今後もみなさまにご満足いただけるような商品を作り続けていく所存です。今後とも、和田珍味本店並びに石見銀山店と福乃和を、何卒よろしくお願いいたします。

15周年を迎えた和田珍味本店ですが、改めてどんな場所なのかを、本店販売スタッフの一言と合わせてご紹介します。

本店の一番の自慢は日本海に面したレストスペースで、特に夏場の夕日は絶景です! はしま亭の美味しいソフトクリームを食べながら、ゆっくりと夕日が沈んでいく様子を楽しみに来店されるお客様もたくさんいらっしゃるんです!

★はしま亭 (磯の香り)

はしま亭の人気メニューと言えば、土・日・祝日限定でお出ししている「ふぐだし茶漬」です。

ふぐだし茶漬の元となる「ふぐだし」は、島根県内産や国産の天然ふぐのアラから、ふぐカニメーカーならではの独自製法で旨味を抽出し、味を調えました。

テスト販売時アンケート結果95%以上のお客様から「美味しい!!」との回答を頂いた、自信を持っておすすめできる一品です。こだわり抜いた本格的な味をお楽しみいただけますよ!

大田市に住み始めて4年目。だいたい生活にも慣れました!



★レストスペース

まず目を引くのは、何と言っても「日本海の絶景」です!! 夏は、神島と大岬灯台の間に夕日が落ち、記念写真にはもってこいです。

青々と広がる日本海は、冬になると神島が隠れてしまうほどの大荒れとなってしまふ日もたびたび...

店内右側と少し分りにくい所にあるレストスペースですが、毎日見ている私でも、全く飽きがこない日本海の絶景を、ぜひぜひご覧になってください☆

工場にて、味噌林干やくんせいを作っていました。商品について知りたい方はお気軽に声をかけて下さい。



★土産酒蔵 (地域一番!)

石見にある9軒の蔵元より、200種類以上の地酒を取り揃え、この地域にしかないものなど、石見一番の品揃えです。焼酎、ワインなどもあります。

季節感のあるお酒も随時入荷しているので、日々の晩酌用にだけでなく、花見酒、月見酒、お正月、お祝い事の時などにぴったりのお酒が見つかりますよ!

理容遺産のある銀山店で皆様をお待ち致しております



★石見・焼物の里

和田珍味本店では、神師、出西、森山、山鳥田、雪舟の県内の5つの窯元から陶器を取り寄せています。それぞれの窯元の個性が生かされており、どれも良い陶器です。

その中でも私の一番のお気に入りの陶器は、出西窯の陶器です。透明感のある白と青の無地でツインなデザインが気に入っています。カップやお皿など、白と青で揃えてみてはいかがでしょうか?

入社11年目です。リーダーをしています。コーヒーを淹れるのが得意なんです!



★知る人ぞ知る人気商品

和田珍味では様々な商品を製造・販売しております。そのメインと言えるのが「ふぐ味噌林干」。和田珍味の原点であり、歴史そのものですね。それとは別に、お客様から多くの人気を得ているのが「いかの塩辛」です。

いかの塩辛は日本海で獲れたスルメイカだけを使い、じっくりと手間暇かけて作られています。塩加減が丁度よく、酒のつまみにぴったり。お酒が好きな方だけでなく、なんと小さなお子様にも人気があるんです。

一度味をしめてしまい、それ以来、来店する度に塩辛コーナーへ走っていきもいらしゃいました。

本店ではこのいかの塩辛が3個で298円と大変お得な価格で販売しています。

常時、試食もご用意しておりますので、ぜひお試しください!

本店スタッフの中で一番遠いところから通勤しています。

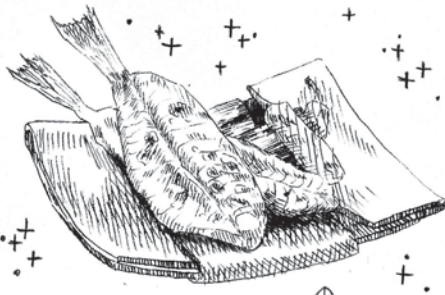


新商品「ふぐの塩糍漬け」

☆☆☆

そのままおいしいふぐの身を、「塩糍」に漬けることでほっくりとやわらかく、ひと味違う豊かな味に仕上げました。

原料となる糍は、自然豊かな石見高原の麓、邑南町産のお米（ハナエチゼン）で仕込んだ糍を使い、鮮度の良さをきたてのふぐを1尾1尾漬け込み、急速冷凍をかけることで、じっくりと味をなじませています。



風味豊かな
りせになる
おいしさです!!



＊お客様の声 埼玉県 原様＊

「ふぐの塩糍漬け、始めていただきましたが、弱火でじっくりなべづたをして蒸し焼きにとレシピ通りにやりました。ふくらりと味も良く、大変満足しました。尾の方が少しこげましたが美味しかったです。」

＊ふぐの塩糍漬けの上手な焼き方＊

- 1 ① ふぐの塩糍漬けを解凍し、軽く表面の塩糍をふきとります。
- 2 ② ホットプレートに魚焼きホイルまたはクッキングシートを敷き、ふぐの塩糍漬けをのせます。
- 3 ③ 蓋をして、きつね色になるまで弱火でじっくり蒸し焼きにします（強火だと表面の糍が焦げて中まで火が通らないので注意）。
- 4 ④ もう片面も同じように焼けば完成です。

おうかん 往還を歩く

☆☆☆

まだ冬の寒さの残る3月16日(日)、五十猛歴史研究会がガイドをする、石見銀山の街道とされる五十猛町の『往還(おうかん)』を歩くイベントが開催されました。

このイベントに和田珍味から、私、ふねおが参加し、歩いてきましたので、その様子をご紹介します♪
『往還』は、今から400年以上も昔の慶長8年より、大森から大屋、大浦港(五十猛町)から、海路で銀を運んだとされるルートのことです。当時シロバーラッシュに沸いた大森町を支えた重要な運輸路でした。

今回は立ち入りの難しい道があるということで、従来のルートを変更して歩くことになりました。変更後は、平坦でしっかりしている安全なコースで、かつ好天にも恵まれとても歩きやすかったです。

往還の路にはいたるところに立派な大木が生い茂っていました。樹齢数百年はあるかと思われる大木群は、往還を行きかう人々を見守ってきました。慶長8年は西暦1603年、江戸幕府が開幕した年で歴史も古く、この大木群は今に残る数少ない歴史の目撃者なのかもしれません。

そう考えると……ロマンが広がりますね♡



お客様の声



いつも貴重なご意見・ご感想・アドバイス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!!



ふぐのたたき 島根県:川野様

ふぐのたたき初めて食べました。青魚の様な臭いが無く、食感もちもちしてとてもおいしいです。お酒のおつまみとして食べるとおいさがもっと引き立つと思います。ホームパーティの一皿としてお客様にお出ししたい一品です。

カリッパッパやお寿司などにアレンジしてみるのもおすすめです☆



ふぐ味西餅干 広島県:住田様

とても風味良く とても肉厚で美味しくいただきます。正直、こんなに美味しい味西餅干は初めて食べました。イカルも同様とても美味しいです。価格も包装も納得です。また、そちらに行く機会があればぜひぜひまた、購入したいと思えます。他の商品も購入してみたいと思えます。これからも頑張ってください。



倉立よりふぐ味西餅干を研究し続け、90余年。歴史の旨味がギュッと詰まっています♡

ふぐの塩糍漬け 東京都:杉本様

身のきれいで、お味も丁度良く、大変美味しく頂きました。またぜひ注文したいと思います。

ありがとうございます! 日本海で釣られた国産天然ふぐの中から厳選された素材のみ使用している、こだわりの商品です!!



編集後記 次号もお楽しみに♡



スタッフみんなが
元気で頑張りました。
楽しい内容に仕上げたので、お楽しみください!!

和田珍味 モバイル店



ケータイ・スマホからもお買物ができます!!

株式会社 和田珍味

- ☆ 0フリーダイヤル 0120-000-785
- ☆ 0和田珍味HP & <http://wadachinmi.co.jp>
- ☆ 0福乃和HP & <http://fukunowa.jp>
- ☆ 0スタッフブログ & <http://fuguchinmi.blog.fc2.com/>
- ☆ 0うまいもんブログ & <http://wadachinmi.umi.blog.fc2.com/>
- ☆ 0Twitter & <http://twitter.com/wadachinmi>
- ☆ 0facebook & <http://www.facebook.com/wadachinmi>
- ☆ 0Eメール & netto@wadachinmi.co.jp
- ☆ 0メルマガ & <http://archive.mag2.com/000260038/>

ご意見・ご感想はこちら!!

