

新高商品 ぶぐ生茶漬

「高級感ある生タイプ」

フワフワ感とぶぐのうまさを茶漬に詰め込み、ぶぐの身を徹底的に薬味を加えた後、アツアツの湯を掛けてお召し上がりいただけます。さらりとした中にもほほい塩味と酸味がおいほほに広がります。「うまいもん」にこだわった自信作です。ぜひ、一度お試しください。

旬の味



「えてかれい夜干」

地元を引漁で獲れる前浜で、1月から2月に獲れるかれいも、「寒かれい」と呼び、肉厚で脂が乗ったまさに「旬」の味です。地物ですから、鮮度抜群のものを1枚1枚手作業で処理し、手早く冷風乾燥機でおいさを封じ込める為、-40℃で急速凍結します。この時期に獲れたかれいで造る「夜干」を弊社では「寒かれい夜干」と呼び、この時期ならではの、おすめの旬の味です。ぜひ、お召し上がり下さい。

かんたんクッキング 8回目

「ぶぐ味唐揚げのフリッター」

- 材料米斗(4人分) **手順**
 - ホットケーキミックスの粉 ... 200g
 - 卵 ... 1個
 - 水 ... 200cc
 - ぶぐ味唐揚げ ... 4枚
- ①ホットケーキの粉に卵と水を加えて天ぷら粉を作る
 - ②①で作った粉の中に唐揚げを入れて衣をつける
 - ③180℃に温めた油に②を入れ、と揚げれば出来上がり!!

子供のやっぴい!!
ぶぐ味唐揚げのせと、ホットケーキのふあふあとした食感が絶妙です。

2月9日はぶぐの日

2月9日は「2・9」にちなんで「ぶぐの日」としています。ぶぐは、ぶぐとも呼ばれ「福に通じる縁起の良い魚」と言われています。本店は、2月9日・10日の2日間、各店でお客様にぶぐ醤油のおもてなしをいたします。初めてぶぐ醤油を食べたお客様や、何かが食べに来られたお客様などで賑い、好評です。もちろん、社員も休日にこの日を楽しみに、ぶぐに感謝して福が来るように、ぶぐ醤油をいただきます。又、お買い上げのお客様全員には、新商品のぶぐ生茶漬をプレゼントし、大変喜んでいただきました。毎年恒例のこの行事、お近くのお客様は、ぜひ来年の2月9日は、和田珍味本店へ各店下へお待ちしております!!

お客様の声

大阪府 諏訪様

京都府 栗林様

広島県 喜連様

ぶぐ一夜干し、白いか一夜干
振見の専任にあり、正月帰省時にふと買って来て食べた。ぶぐの素材の味と塩味のいい、おぼろに塩気があつた感じが、素直に白いかは最高の味。おぼろに塩気があつた感じが、素直に白いかは最高の味。おぼろに塩気があつた感じが、素直に白いかは最高の味。

お褒めのお言葉ありがとうございます。魚の質が良く肉厚な白いかを使っています。天ぷらや、バター焼きにしても美味しく召し上がれます。

ぶぐマリネ
ぶぐの何となく、食感としても好きです。取も、セリも好きです。この絶妙な塩味、おぼろに塩気があつた感じが、素直に白いかは最高の味。

喜んでいただけて嬉しいです。創業当時からおぼろの味を守り続けている我々自産の商品であるぶぐ味唐揚げのフリッターにも挑戦してみたい。

のどぐろ一夜干
身が厚くあつても厚いとしても美味しかったです。建物もきれいで感じが良かったです。今夜は海を眺めてコーヒを飲んでみました。

ありがとうございます。のどぐろは「白身のかれい」と呼ばれる高級魚で旬の時期のものを使っていますので脂の乗りが良く人気です。

編集後記

今回の五十五歳より製作委員会に協力しました。大変な事もありましたが、皆さんのおかげで出来ました。ありがとうございます。おぼろのいい塩味です。おぼろのいい塩味です。おぼろのいい塩味です。おぼろのいい塩味です。

新しくバー2人加えて楽しいおぼろにしたいです。

ご意見・ご感想などはこちらまで↓↓
(本株) 和田 珍味
〒694-0035 島根県大田市五ヶ野町1559-3
TEL: 0854-87-0611 / FAX: 0854-87-0844
ホームページ: <http://wadachinmi.co.jp>
E-mail: info@wadachinmi.co.jp