

お歳暮にいかがですか

第47回全国水産加工品展 水産庁長官賞受賞

「ふぐぞうすいスープ」 アクセスはこちら↓
http://wadachinmi.co.jp/shop/f_zousui.html

材料となるふぐのあらは、さばき終わって即冷蔵した鮮度管理技術者羊のものを一つ一つ手作業でさばいてじっくり煮込み旨味を抽出しています。卵白をかけたスープに軽く焼いたふぐの身を入れました。上品なだしで煮込み思わぬ箸がすすみ美味いです。

335g×1袋(1袋2人前) 税込525円
 335g×2袋(1袋2人前・箱入) 税込1050円
 335g×3袋(1袋2人前・半箱入) 税込1785円



かんたんフッキング11回目

「ふぐぞうすいスープのあんかけチャーハン」

材料(2人前)

手順



- 卵 1コ
- ごはん 茶碗2杯
- かまぼこ 1本
- 玉ねぎ 中玉 4コ
- 小口ねぎ 少々
- 塩・こしょう 薄めに少々

- ① 卵を炒める
- ② ①を別にかまぼこ・玉ねぎを炒める
- ③ ②にごはんを入れ炒めて、小口ねぎと①を入れて塩・こしょうで薄めに味付ける
- ④ あんを作る。ぞうすいスープに、にんじん白菜を入れて、煮込む
- ⑤ ④の野菜がやわらかくなったら水溶かたかり粉を入れてとろみをつける
- ⑥ ③のチャーハンも皿に盛りつけた上に⑤をかけたら出来上がり!!

(あん)

- ふぐぞうすいスープ 1袋
- にんじん 中 4本
- 白菜 2枚
- 水溶かたかり粉 適量

本店地酒蔵おすすめのお酒

若林酒造



開春純米吟醸
720ml
税込3,150円

ふぐのくんせい
大1尾
税込525円



フルーティな香りで落ち着いた深い味わいのお酒です。食前酒としておすすめです。美味しい酒の傍らに供にする酒の肴として似合う一品が「ふぐのくんせい」です。ナラの木を使用し、じっくり優しく燻しています。豊かな味わい、独特の香りを引きだしています。

アクセスはこちら↓
http://wadachinmi.co.jp/shop/f_kunsei.html

Q & A コーナー

- Q 何故ふぐを加工しているのですか??
 A、昭和20年前後に、神島の沖合いでふぐ漁が盛んで11月から3月の彼岸の頃まではふぐ延縄漁が行われ、メタダグ(マダグ)やトラダグを水揚げしていました。先代の社長によってふぐの加工が始まりました。
- Q ふぐ味西林干とそのまま食べられる味西林干の違いは??
 A、ふぐ味西林干は、軽くあぶってお召し上がりいただきますが、そのまま食べられる味西林干は、ボイルがしてあるので、あぶらずにお召し上がりいただけます。

お客様の声 いっもうれいお声をたくさん頂き皆様 ありがとうございます。

和歌山県 藤原様	島根県 青笹様	広島県 追様
<p>ふぐ味西林干、白いかの一夜干 いつも、おいしくいただいています。 とくに、ふぐの味西林干は丁度良い甘さで 焼いても、身が固くならないのがGood! また島根へ帰ったときは絶対に食べた い一品です!!</p> <p>おほめのお言葉ありがとうございます。 とうござります。ふぐ味西林干 はわが社自慢の味。そして 人気の一品です。😊</p>	<p>のどぐろ一夜干。ふぐ一夜干し のどぐろは脂がのこって、とこも おいしかったです。真空パックに なるのは、とてもいい。保存も簡単で 鮮度も保たれていて、とても嬉しい 一品です。</p> <p>一年で最も脂ののこったのどぐろ だけを使っています。「自身の トロ」と言われる程大変 美味しい高級魚です。</p>	<p>ふぐぞうすいスープ 下関がフグの本場と思っていまし たが、下関の物より味が良い と思いました。ただ量がもう少し 多ければと欲が出ました。 石見銀山へ行った帰りに お土産で置きました。</p> <p>ありがとうございます。かんたん フッキングのふぐぞうすいスープを 使ったあんかけチャーハンに もチャレンジしてみました!♡</p>

編集
後記

日に日に涼しくなりました。かぜをひきませんように。
 今年も残りわずか米青一杯がしぼります。金銀子
 お正月がくるとまた1つ年をとりませぬ。ふぐ子
 1年もあつと言う間!! 春にお会いしましょう。ゆずこ

和 田 珍 味
 〒694-0035 島根県大田市五十猛町1559-3
 TEL.0854-87-0611 FAX.0854-87-0844
<http://wadachinmi.co.jp>
 info@wadachinmi.co.jp