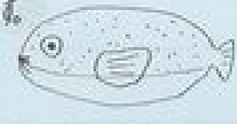
お中元にいかがですか??

『まふぐのたたき』

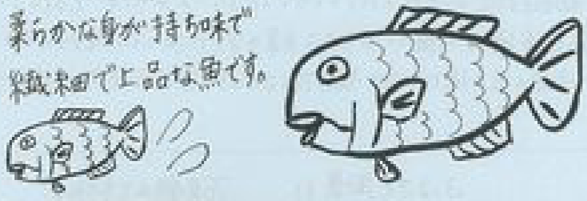
春先に少しだけの漁しかなかった「まふぐ」が今年は、例年になく獲れました。まふぐのおいしさをたたきにすることで、まるごと封じ込めたふぐの上品な独特な食感と味わいをお楽しみいただけます。今回ならればまふぐのたたきです。



3本入	税込	3,150円
5本入	税込	5,250円

今が旬「甘鯛一夜干」

大田市沖で獲れた地物前浜産の最高の鮮度のものを手早く開き、天然塩だけを使い甘鯛の旨味をひきだすように一夜干にしました。柔らかな身が持ち味で繊細で上品な魚です。



http://wadachinmi.co.jp/shop/amadai.html

かめのたんのクッキング

『サラダうどん』

材料〈1人前〉
- きゅうり ― 半分
- プチトマト ― 3個
- 錦糸玉子 ― 適量
- レタス ― 適量
- うどん玉 ― 1玉
- ふぐたたき ― 1本
- ポン酢 ― 1袋

手順

①ふぐのたたきをスライスに切る
②野菜を食べやすい大きさに切る
③うどん玉をゆでる
④③を冷水で冷やして、ざるにあげ水を切る
⑤④をお皿に盛り②で切った野菜①で切ったたたきをのせる
⑥ポン酢をかければ出来上がり

※お好みでポン酢のかわりにゴマドレッシングでもおいしく食べられます

砂時計
Sands' Chronicle
2008年4月26日(土)全国東宝系ロードショー

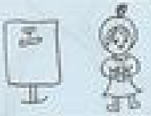
出演
松下奈緒
夏帆
井坂俊哉
池松壮亮
藤村志保

映画「砂時計」ぜひ見て下さいね

松江SATY東宝他にて
大ヒット上映中!!

©2008 芦原妃名子
映画「砂時計」製作委員会
Powered

お客様の声



毎日届くみなさまのお声、とても嬉しいです。ありがとうございます。
ご意見・ご感想等ございましたらお便りお待ちしております。

大阪府 大塚様

ふぐぞうすい

子供の体調が悪かったときに作ってあげました。おいしかったらしくおかわりまでして食べてくれました。すると翌朝すっかり元気になってくれました。たくさん食べたので体力がついたと思います。

喜んで頂けてとても嬉しいです。「ふぐぞうすいスープ」をアレンジして「ふぐ飯」や「あんかけチャーハン」などオリジナル料理にもチャレンジしてみて下さいネ。

東京都 松原様

えてかれい一夜干、ふぐの味醂干

子持ちのえてかれい 身が厚く [illegible] 焼くと卵がしっかり火を通り [illegible] おいしかった。

味醂干も甘くうまみ満点です [illegible]

嬉しいお言葉ありがとうございます。和田珍味工場が位置する大田市沖で獲れたえてかれいを新鮮なまま一夜干にした一品です!!

島根県 龍河様

いかの塩辛

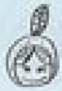
味も大変よかったし、[illegible] 食べごたえがありました。[illegible] いかの塩辛でした。

おほめのお言葉ありがとうございます。塩辛は本店でも人気商品の1つです。ビールのおつまみに、ご飯に合いご飯が進みますなどの声も頂いております♪

編集後記

今年も暑い夏がやって来ます。夏バテしないように頑張っていきたいと思います。 宝珠子

最近「リラックマ」にいやされております。
ふぐ子



夏に向けてシェイプアップしようと思っています。3日坊主にならないようにしたいです。
ゆずこ

ご意見ご感想こちらまで

株式会社 和田珍味
〒694-0035 島根県大田市五十猛町1559-3
TEL:0120-000-985 FAX 0120-985-039
ホームページ 和田珍味 検索
ブログ http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/
メルマガ http://archive.mag2.com/0000260038/index.html
Eメール info@wadachinmi.co.jp