

敬老の日にはいかがですか

9月15日は敬老の日です。

弊社では「福」のたくさん言詰まった敬老の日のお祝いギフトをご用意させていただきました。

いつまでも若々しく、元気でいてほしい おじいさん

おばあさんへ「ありがとう」という感謝の気持ちを込めて贈り物にしてみたいはいかがでしょう？



税込 2,300円

敬老の日特別ギフト

かんたんズキング

ふぐのフライをつかった

「フライサンド」

手順

木オ米斗 <2人分>

- きゅうり — 少々
- レタス — 少々
- トマト — 1/4コ
- チーズ — 2枚
- ふぐのフライ — 2枚
- ホットドック用パン — 2本

- ① 180°に温めた油の中にフライを来てきつね色になるまで揚げる
- ② きゅうり、トマトはスライスし、レタスは食べやすい大きさにカットする
- ③ ホットドック用のパンにマーガリンをぬり、チーズ・①・②をいれ、手でいく
- ④ トマトケチャップをかけて出来上がり

今が旬「のどぐろ一夜干」

のどぐろ(赤4ツ)の旬は、底引漁の解禁になる盆明けから自身のトロとも呼ばれる月旨ののったのどぐろを、天然塩だけで調味し、一尾一尾ていねいに一夜干し、余分な水分を乾火燥させ、ぐと旨味のましたのどぐろはまさに「**絶品**」です。

今が旬ののどぐろ一夜干をぜひ、お召し上がりください。



<http://wadachinmi.co.jp/shop/nodo.html>

Q&Aのコーナー

Q. ふぐのくんせいの食べ方

A. スモークサーモンのように薄くスライスするか、さいてお召し上がり下さい。

その他には、野菜サラダに散らして食べれば、くんせいの香ばしさがひきたり、ちよびり贅沢なサラダが出来上がります。

中1尾 税込 420円

小2尾 税込 630円 中2尾 税込 840円

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

お客様の声



毎日、嬉しいお声や勉強になるアドバイス等、たくさんお寄せ頂きありがとうございます。



ご意見・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 人見様

ふぐ 味酉林干

とてもおいしかったです。焼いて少しおいも硬くはなくて、ふくらしておいしかったです。味酉林の味が、心が良かったです。今度、又食べたいと思う一品です。おいしいの、ありがとうございます。

おほめのお言葉ありがとうございます。

和田珍味独自のタレに漬けたみみ作業で一枚一枚、ていねいにやさしくタレとなじませています。当社の自慢の一品です。



島根県 斎藤様

ふぐのくんせい のり佃煮
ふぐ 味酉林干

袋からあけて、すぐに食べられるところが、良かった。(ふぐのくんせい 味酉林干)
ふぐのくんせいは、他では食べたことのない、おいしさで満足。(大人にもおすすめ)
価格も買いやすい様、小袋があってうれしい。

嬉しいお言葉ありがとうございます。そのまま食べれるふぐ味酉林干やくんせいは、すぐ食べれるところも人気の一つですね。どーも、お共にお楽しみください!!



埼玉県 中村様

ふぐのめん干、ふぐ とうあい

とにかく一言

うまい!!

みりん干は、塩は少しあり、おからが、うまい。最後の×は、最後のうまい。おいしい。ありがとうございます。

喜んで頂けてとても嬉しいです。そう、それは最後のしめにも良いですが、アジ、しい、いろいろ楽しめる品です。これからの時期の、おいしい野菜をたくさん入れ、おいしいです。



食谷沢の火火ですね。たくさんおいしいものを食べたいです。ぎんこ。今年の夏は暑さにやられて、バテバテでした。ゆずこ。火火はたくさん食べて、いつも食べてしまいます。たいこ。

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+猛町

TEL: 0120-000-785 1559-3

FAX: 0120-785-039

ブログ: <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>

メール: <http://archive.mail2.com/0000260038/index.html>

EX-IL: info@wadachinmi.co.jp