

お歳暮にいかがですか？

「ふぐ」-夜干 <http://wadachinmi.co.jp/Shop/fitiya.html>

★第44回全国水産加工工場の展 水産庁長官賞受賞

鮮度と塩にこだわった上品な旨味のふぐ-夜干。素焼きだけでなく、てんぷら、唐揚げ、炊き込みご飯の具とさまざまなアレンジ料理に活用できます。

ゆずのお気に入りの食べ方は、ふぐ-夜干にスライスチーズ大葉をのせ巻いてパン粉をつけて揚げて食べるのが好きです。口に頬張った時、トロッとつけたチーズ大葉の香りに、ふぐ-夜干のフワフワ感が最高です。当店おすすめランキングでは2番目に大人気の商品になっています。ご自宅用、ご贈答用にぜひ一度お試しください。

☆☆ かんたんクッキング

～ふぐぞうすいスープをつくらた「あんかけ豆腐」～

手順

材料 <4人分>

- ・木綿豆腐 — 1丁
- ・片栗粉 — 適量
- ・ふぐぞうすいスープ — 1袋

- ① 木綿豆腐はキッチンペーパーで水分を切り、短冊に切る。
- ② 短冊に切った豆腐に片栗粉をまぶし、フライパンできつね色になるまで焼く。
- ③ ふぐぞうすいスープを鍋で温めて水溶片栗粉でとろみをつける。
- ④ ②で焼いた豆腐を皿に盛り③のスープをかければ出来上がり。

お好みでピーマンやにんじんを入れても、色あがりがいい出来上がりです!!



石見焼物の里

Vol. 1

島根を代表する 袖師窯・出西窯・石州山島田窯・森山窯・湯町窯・雪舟窯などの焼物を取り揃えています。

今回は、6窯元ある中の松江市玉湯町にある、湯町窯の紹介をしたいと思います。

湯町窯は地元産出の粘土や釉薬を使い、美しい黄色のかけ釉と落ち着いた海鼠釉に特徴があります。粘土と水を混合し、泥漿釉で化粧掛けを施し、スリッパウェアの食器は全国的にも有名です。

色をお見せできないのが残念ですが、ゆずりオスメの陶器がこちらです。黄土色と茶色の2重層になった徳利に、徳利同様の色づきのぐいのみ、ぐいをの、内側のフシポイントの柄がかわいらしいです。



そんな徳利・ぐいのみを使って日本酒を飲んだら気分も高まります。

ゆずりオスメの、若林酒造「西田」。

西田はヨズクハデと呼ばれる温泉津町西田地区の、伝統的な稲の天日干しをした山田錦を使ったお酒です。キレのあるお酒で、米の旨みがお楽しみいただけます。

オンラインショップでもご購入いただけます。
「西田」720ml ¥1470
<http://wadachinmi.co.jp/Sake/Sake-w.html>



♪ お客様の声 ♪

たくさんのご意見、ご感想ありがとうございます



香川県 岸下様

ふぐぞうすい、ふぐの燻製

くんせいは独特な香りが出て、それも楽しみながら頂きました。かめは「かめほど」ふぐの味がじんわりと広がるとも気に入りました。子供(4才)も大好きです。ぞうすいもとてもおいしかったです。



らめこ

うれしいお言葉ありがとうございます。これから寒くなっていくこの時期にふぐぞうすいスープはおおすすめです。体がポカポカあたたまりますよ。アレンジしたいはいくらも料理に変化しますよ。

兵庫県 本城様

ふぐの味煎干、焼ふぐ、おのみちさん

ホームページで検索してぜひ行ってみたいと思ってきました。ふぐの味煎干を試食させていただき、これはお土産にと決め買って帰りました。おめらかくて味も良くとてもよろこばれました。



ゆずこ

弊社ホームページをご覧いただきありがとうございます。ふぐの味煎干は通販、お土産でも人気NO.1です。変わらぬ品質を保つよう今後も努めてまいります。

埼玉県 市川様

ふぐのくんせい

くんせいの物はなんでも好きですが、ふぐのくんせいは、本当においしい！今まで食べた中で一番おいしいかもではないです。また行きたいと思って持たせ、ずっとならして下さい。



たけこ



きんこ

ありがとうございます！あの独特な香りが、くんせいの魅力です。ふぐのくんせいが一番好きと言ってもらって光栄です。是非またいらして下さい。

編集後記

★新メンバーもかわり楽しい新聞作りになりました。きんこ
★今回は初めて取材にも行きました。たいこ
城上神社の記事を楽しく書いて嬉しかったです。
★初めてでしたが、せんぱいの方がアドバイスをくれて
楽しく取り組むことができました。うめこ
★遅れをとっていたゆず子ですが、3人の手助けにより
無事完成です。ゆず子

ご意見
ご感想
こちらまで

株式会社
和田珍味

〒694-0035 島根県大田市五十五猛町 1559-3
☎0120-000-785
FAX 0120-785-039

ブログ → <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
✉ ×11マガ → <http://archive.mag2.com/0000260038/index.html>
Eメール → info@wadachinmi.co.jp