


2月9日はふくの日

2月9日は「2・9」にちなんで「ふくの日」としてはます。ふくは、ふくとも呼ばれ「福」に通じる縁起の良い魚と言われています。本店では、2月8日・9日の2日間は、ご来店されたお客様にふく鍋汁のおもてなしを、大変賑い大好評でした。

もちろん、社員も年に1度のこの日を楽しみにふくに感謝して福が来るようにと、ふく鍋汁をいただきました。又、お買い上げのお客様全員に「ふく茶漬」のアゼントをし、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、2月9日は和田珍味本店へご来店下さい。お待ちしております。 

スタッフ紹介



笑顔のすまじり寺内さん、だ〜く優しく接してくれます。

ネット通販担当 大谷智佳さん
Q. これからの目標は...?
お客様の目線にたって仕事をしたいと思っております!

製造担当 寺内剛さん
Q. これからの目標は...?
魚羊度と衛生面に注意し品質第一でがんばります!


ふくもあそびたい! 大谷さん、すまじりさん、寺内さん、みんなの笑顔が大好きです。



本店「地酒蔵」vol.1


きれいな空気と水に恵まれた島根県は西日本有数の酒造好適米の産地で、よい酒ができる条件が揃っています。和田珍味本店「地酒蔵」では、若林酒造・日本海酒造・一宮酒造・木村酒造・加茂福酒造・若除錦酒造・岡田屋本店の7件の蔵元より様々な地酒を取り揃えました。また、試飲を出したり、新酒フェアとして、おすそめのお酒を紹介したりしています。今回は、若林酒造、日本海酒造を紹介したいと思います。

若林酒造は、大田市温泉津町(ゆのつ)にあり、明治2年に創業し、現在は7代目若林邦宏さんが営んでいます。日本酒の原料となる「酒米」は、島根で開発・育てられた「神の舞」、「佐々錦」、契約農家により育てられた「山田錦」など、こだわりのある米を使用し、仕込みに使用する水は、温泉津町高津原地区の石清水を使用しています。伝統を継承しながら新たなチャレンジを試みています。



この冬出来たばかりの新酒です。酒米としては「山田錦」も使用。この時期にしか味わえないフレッシュな味と香りをお楽しみ下さい。

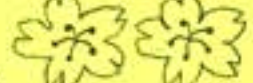
2009年新酒
税込 1,260円




杜氏が丹精込めて育てあげました。しぼりたてばかりの芳香に富み濃醇な原酒でも蔵人しか味わえなかった、貴重な味わいです。


しぼりたて純米酒
税込 1,260円

日本海酒造は、柿本人麻呂で有名な、大田市三隅町にあり、石見の人々に愛されてきた味を守りつづ、また新しい商品も開発することで幅広い年代の方に支持される酒造りを目指しています。明治21年に創業し、石見で育ててもらった「酒屋」をモットーとし、原料へのこだわりを強く持ち、弥栄町・地元三隅・占賀町等の有機栽培農家と契約栽培しています。全国新酒鑑評会では、これまで20回ほど金賞受賞しています。


お客様の声  いつも嬉しいお声やアドバイスをたくさんお寄せ頂き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。

神奈川県 内田様 
ふくが一晩干、ふくのくせから、ふくのたつき大変美味しいです。主人や人の酒好きで、毎日の晩酌に「ふく」が欠かせなく、お出でなさいと云う事、半信半疑で、試してみたら、毎晩晩酌の際には是非お取りたいと思、お取りです。




ふく製品はお酒のおつまみに本当に合いますね。喜んで頂けてとても嬉しく思います。是非、島根へお越し下さい。お待ちしております。

東京都 平木様 
ふくの燻製
最初一口に入ると、少し塩から見えたり、かむほどに味が出てきて、お酒のつぎ飲みによりおススメです。焼酎やビールにも合います。酒好きの友人や上司に配りたいと思、お取りです。ネット通販でも買えるんですね。リピートしようかな。

ふく製品は、ふくのおつまみに本当に合いますね。喜んで頂けてとても嬉しく思います。是非、島根へお越し下さい。お待ちしております。

島根県 中山様 
いかの塩辛
塩辛 木の味がして、まず口がパカッと開き、とても美味しいです。よく宣伝は見ましたが、今回初めて商品を買った。永年ずっと飲んでいた味のセンスを感じました。他の商品もぜひ食べてみたい。是非、島根へお越し下さい。お待ちしております。

塩辛は和田珍味本店でも人気の商品です。他にもたくさん商品がございまして是非ご賞味下さい。今回も「五つ星」盛りだくさんの内容になります。おたのしみ下さい。

編集後記   
お花の季節がやってくるのがとてもうれしい今日この頃です。さくら、お花見の取材で訪れた大森町は、とても寒かったです。たいこ、お春なので、うかれ気分にならないようにしたいです。ゆずこ

ご意見・ご感想はこちらまで 

株式会社 和田珍味
〒694-0035 島根県大田市五十猛町 1559-3
TEL 0120-000-785
FAX 0120-785-039
ブログ <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
メルマガ <http://archive.mag2.com/0000260038/index.html>
EX-16 info@wadachinmi.co.jp

石見和田珍味 モバイル店 
ケイタイからもお買物できます!

