



のどぐろは
今が1番旬なんですね!!



☆



そうですよ! 和田珍味では8月末から9月初旬、1年で最も脂ののったのどぐろを一夜干にしています! 新鮮なうちに一枚一枚ていねいに天然塩を使って一夜干にしました。和田珍味本店ではもちろん、通販、百貨店でも人気商品となっています。
焼いた身から「ラウレン」とにじみ出る脂、見ていただけです。だけれができてきそうになります。ついつい箸が進んじやいますか。小さいお子様承から、おじいちゃん、おばあちゃんまでたくさんの方に愛されています。
ご購入にもオススメです。

おおだブランドとは、特色のある技術、製法によって、鳥根県大田市内で製造、加工された安全、安心な大田市が認定した商品に与えられます。
この度、平成21年2月25日、大田市を代表する誇れる商品として、和田珍味の「くろ木若林干」が「おおだブランド」に認定されました!!

日頃ご愛顧いただいた皆様のおかげです。
ありがとうございます♡♡

おすすめおおだブランド、山陰の地酒ご紹介

<p>一宮酒造 石見銀山 々系米吟醸</p> <p>鳥根県大田市のこだわり農家が栽培が難しい山陰の酒米、(八反流)作りに挑戦しました。村社の卓越した技が芳醇な逸品に仕あげています。</p> <p>くろ木若林干 ススメ</p>	<p>若林酒造 々 1月 春西田</p> <p>鳥根県温泉津町西田は、この地区独自の「ヨズクハダ」と言ふ箱ハダ干しがあります。そのヨズクハダで自然乾燥した山田錦で醸した純米酒です。</p> <p>いころい オススメ</p> <p>おつまみ</p>
--	---

かんたんスキング No.17

「いかの塩辛のビール炊き込みご飯」
今回のレシピは、お客様から寄せいただいたレシピを紹介いたします。
(手順)
① 三合のお米を用意し、お米を研ぎます
② 石井だ米の中に、ビールを通常の炊飯量よりも多く入れてから、いかの塩辛手おひき180g 1個を汁ごと全部入れて炊きます
③ 炊き上がったなら混ぜ合わせて出来上がりです。
和田珍味のお客様からのアイデアを募集しています。お見送りさせていただきます。お気軽にご意見お寄せください。

お客様の声

兵庫県 大谷様

ふぐの味噌干
子どもの「試食」がババア...ととても美味い方に食べていたのが、嬉々用と別に自宅にも買って帰らばいい。焼きたての美味いお菓子も上に敷かれました。余計なものは無効にして美味しく食べていただきました。同封の五平巻は、楽しかったです。

うれしいお言葉ありがとうございます。ふぐの味噌干と鶏炊きされたのですね!! おげこも干にしてみました!! ありがとうございます。

香川県 川西様

ふぐの一夜干し ふぐのかりん干し
ふぐ一夜干しは以前おめでたに載せて、味もふぐの味も忘れず、今回寄せてもらいました。ふぐの味噌干は、お家で味見とともふぐの味、購入した次第で、親せきにもぜひ勧めたい一品と思っております。

喜んで頂けてとてもうれしいです。是非、お交まで和田珍味にお味を「ご愛用」下さい。他にたくさん商品を取り揃えています。

鳥根県 近藤様

いかに塩辛を塩干し ふぐの味噌干
いかに塩辛を...
お腹の塩辛が食べたかった。塩干しはいかに新鮮が大好き。いかに塩辛も、おつまみにぴったりです。
いかに味噌干は...
おつまみに、はるか昔の味、孫の大好きな味、おつまみ、最高です。

満足して頂けてとても嬉しいです。いかに塩辛は、とても人気の商品です。今回、ご紹介した「いかに塩辛」ビール干しにもぜひお試しください。

☆編集後記 ☆

- ① 食欲の秋だね。たけなす(1)よーにがんばります。
- ② ダイエットも引き続きがんばりはります!!
- ③ すこし寒い季節になりましたね。

ふた付胸の当選は発送をもって代えさせていただきました。たくさんのご購入をいただき、誠にありがとうございます!!!

株式会社 和田珍味
〒747-0016 0120-000-785
〒747-0025 0120-785-039
〒694-0035 鳥根県大田市五十五番町1559-3
ブログ <http://fuchinmi.blog22.fc2.com/>
メール info@wadachinmi.co.jp
アクセスはこちら

石見和田珍味
モバイル店
Twitterからも
お問い合わせできます。