

# お歳暮にいかがですか？

第47回全国水産加工たべもの展  
水産庁長官賞受賞  
『ぶぐぞうすいスープ』  
鮮度の良いぶぐを一つ一つ手作業で仕上げ、独自の方法で抽出したアラと火が焼けたぶぐの身を一緒にスープにしました。ぶぐの香りかうれしい一品です。オリジナルな料理もお楽しみ下さい。



# 本店地酒蔵お村めのお酒

日本海酒造



平成21年全国新酒金監評会で金賞を受賞したお酒です。日本海酒造は、4年連続通産21回受賞している石見地方で一番大きな蔵元です。珪、ラベル、封印紙、しおりは石州半紙を使用しており、浜田市三陽町出身の柿本磨呂により奈良時代から始まったとされています。この石州半紙は、国の重要無形文化財に指定されています。高級感あふれる体です。

大吟醸 環日本海 金賞受賞酒 720ml 税込 4,200円



## かんたんクッキング

「ぶぐぞうすいスープ」の野菜金簡  
材料＜1人前＞  
○ぶぐぞうすいスープ 2人前 - 1袋  
○ぶぐ一夜干 - 2尾  
○季節の野菜 - 適量  
白菜・ねぎ・きのこなど...



### 手順

1. ぶぐぞうすいスープ1袋とぶぐ一夜干を等分にちぎったものを土鍋に入れてひと煮立ちさせます。
2. 季節の野菜を適当な大きさにちぎって入れ味を整えたら出来あがりです。  
※野菜はたくさん入れてお召しあがり頂くのがポイントです。又、お好みでスープに少量の水を加えてもよいです。
3. 食べ終ったあとのスープにご飯を適量入れてぞうすいとして美味しく召しあがれます。

## ?? Q & A コーナー ??

1. Q 一番売れている商品ってなあに?  
A ぶぐ味酢林干になります。私どもが手がけた第一号で初代社長による何千回もの試作によって遂げられました。冷めても美味しくいただけます。お土産に認証されています。
2. Q お歳暮の由来とはなあに?  
A 新年に先祖の霊を迎える為に必要な供物を暮れのうちには本家に届ける習慣でしたが、近年はおせ言舌になつた人に、一年の感謝の気持ちを込めて年末に贈る言葉となったようです。

お客様の声 (お見・ご感想等ございましたらお便りお待ちしております) ☺☺☺

ぶぐ みりん干し、島根県 大畑様  
ぶぐ雑炊 大畑様  
みりん干しは、ぶぐのうまみと甘みが濃厚でとてもおいしかったです。雑炊も、寒い日の晩に食べましたらすくスープがおいしくて、体が温まりました。また買いた行きたいと思っています。

いかの塩辛 島根県 月本様  
長年愛用させて頂いて、他のお店にもため込んで、味、味のいかの塩辛が、我が家では定番です。これからもよくお願いいたします。

白い一夜干 愛媛県 浅海様  
上記の品物を購入しましたが、貴社の物はとても美味しく、劇的に味、味が普段食べているのとは、味が違います。これからも鮮度の良い食材で、頑張ってください。



喜んで頂けてとても嬉しいです。これからのシーズン「ぶぐぞうすいスープ」は体が温まり、とても嬉しいです。かんたんクッキングの「野菜金簡」もおいしくどうぞ。



いつもご愛顧頂き誠にありがとうございます。いかの塩辛は、ご食前のお供に、お酒の肴に最適です。



うれしいお言葉ありがとうございます。ぶぐわりまらから、自然の甘みがたまりません。軽く焼いて自然の甘みをとったのしんでください。

寒さに負けぬようにします。  
NEW 今回から仲間入りです。  
NEW 戻りか、お返しします。

ご意見・ご感想はこちらまで  
株式会社 和田王珍味  
〒694-0035 島根県大田市五十五町 1554-3  
\* ブログ <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>  
\* ブログ <http://koreumai.blogshinobi.jp/>  
\* XLMマガ <http://archive.mag2.com/000260038/>  
\* E-mail [netto@wadachinmi.co.jp](mailto:netto@wadachinmi.co.jp)

石見和田王珍味 モバイル店  
ケイタイからもお買い物できます!!  
QRコード