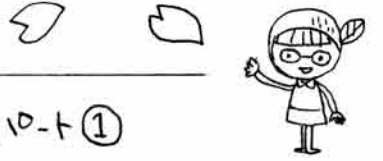


山陰 五十猛だより 春号 VOL.20

今年の冬も寒かったですね。みなさまはいかがお過ごしでしたか？日差しも徐々に優しくなり、春が待ち遠しい今日このごろです。さて、五十猛便りもついに20号をむかえました！みなさまにご愛顧いただいたおかげです。ありがとうございます！

今回もボリュームたっぷりでお届けしますので、最後までお付き合いくださいませ。

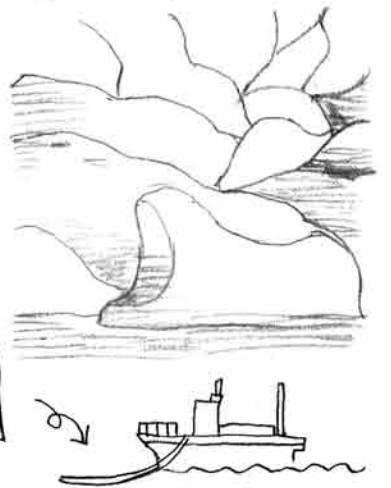


ふるさと風景17 石見銀山の歴史を訪ねる「石見巡温泉津めぐり」10-1①

今回お届けするふるさと風景では、石見銀山の表玄関としても注目される温泉津(ゆのつ)をご紹介します。あいにくのもり空でしたが、銀子とたいこは16世紀後半、銀の積み出しと石見銀山への物資補給が行われた港「沖泊」(おきどまり)に行きまわりました。沖泊港は海が深く、波がとつても静かです。今ではひっそりしていますが、当時、沖泊は物資を運ぶ人々の活気で溢れていたんでしょうね。船をつなぎ止めておくための、岩を棒状に加工した「鼻ぐり岩」が見ることが出来ます。温泉街の前に広がる温泉津湾では、沖泊より近くから、「鼻ぐり岩」が見られましたよ！温泉津観光案内所「ゆう、ゆう館」の方に「これが鼻ぐり岩ですよ」と教えていただきました。



岩にロープがかかりやすいように加工してあります



温泉津といえばその名の通り 温泉

温泉津温泉はその昔、狸が温につかて傷を治したとも言われている「元湯」(もとゆ)、浜田地震の際に湧出した為、震湯(しんとう)とも言われる「薬師湯」(やくしゆ)が泉源です。温泉津温泉の歴史は古く、一千年以上も前から温泉が湧出していたと言われ、石見銀山の外港として発展しました。

今でもたくさんの方がいらしゃる、全国屈指の薬湯です。もちろん、地元の方の交流の場にもなっています。温泉津にいらしたら、ぜひ温泉でゆくりしていただきね！また温泉街を見れば「石川瓦」と呼ばれる赤瓦の建物や看板、漆喰の土蔵が昔懐かしい気持ちにさせてくれます。平成16年7月、温泉津の町並みが「温泉街」としては初めて「重要伝統的建造物群保存地区」に選定されました。「映画の世界にいたみたいだね」と銀子とたいこは盛り上がるのでした♡♡

石見銀山の歴史に触れたあとは、ゆくり温泉につかるのもオススメですよ♡♡

スタッフ紹介



販売 荻尾 美由紀さん

Q 和田珍味オススメ商品
A. よい塩加減のふぐ-夜干です。
Q. 今後の目標
A. 和田珍味にたくさんのお客様がご来店いただけるよう一生けんめいがんばりたいです。


笑顔がチャームポイント！がんばってください！

事務 佐々木 瞳さん

Q 和田珍味オススメ商品
A. ふぐのだしがうれしいふぐそらすいそ-ふです。
Q 今後の目標
A. 毎日いいいいいい日々奮闘しながらがんばっています。みなさま、今後ともよろしくお願ひします。

応援しています♡



☆ 2月9日 ☆ **ふくの日** 2.9 の日 

毎年恒例になりました『ふくの日』が今年もやって参りました。
2月9日のこの日は毎年社員全員がふくに感謝し
ふく鍋汁を食べるとしても楽しみな1日でもあります。
もちろん今年もみんなでお楽しみしました☆
そして本店では「2.9」にちなみ『ふくの日』として
イベントを開催しました。

今年はいつもとより1日多い日間 2月9・10・11日に
開催致しました。

イベントも盛りだくさんで、ふく鍋汁のおもてなしはもちろん、
新たにふく商品を詰め合わせたとしてもお得な
“ふく福袋”の販売や、又、はしま亭では秋祭り好評な
ふくの焼印入りのふくもちの入った“ふくもちせんざい”の販売、
更にお買い物されたお客様にはふく茶漬のプレゼントを
致しました。来店されたお客様にはたくさんのおふくを
お持ち帰りいただきましたよお
残念ながら天候には恵まれなかったのですが、平日にも
かかわらずたくさんのお客様にご来店いただきました。
遠くは広島や九州の方から来られる方も、バスで来られる方も
おられました。

TV・ラジオのCMやネットを見て来たお客様も、
言われるお客様もおられました。☺
おかげでイベントは大盛況に終りました。
ふくを食べに来られるお客様が年々増え、うれしい限りです。
来年も更に楽しんでいただける様に元氣を張りまして
ぜひまたお越し下さいませ☆

今が旬『えてかれい一夜干』

えてかれいは、地物前浜産 つまり和田珍味が 位置する
大田市沖の日帰り漁で獲れた新鮮な えてかれいを素早く処理
をして一夜干にしました。

素材にこだわるのは 1年で一番 美味しい旬の時期を
迎え最も寒い1月～2月にかけて獲れる寒がレイ
のみを使用しています。この時期に獲れた
かれいは 肉厚で脂ののりも最高です。
身に切り目を入れておけば、焼く加減も
よく美味しくも倍増します。
ぜひ一度 この時期をおすすめ
今が旬の『えてかれい一夜干』を
ご賞味下さいませ。



かんたんクッキング

— えてかれい一夜干を使ったクリームホスタ —

材料 <2人前>
えてかれい一夜干 - 2尾
ホスタ - 200g
生クリーム - 200ml
オリーブオイル - 適量
お好みの野菜 - 適量
(手堅にミックスベジタブルでもOK!!)

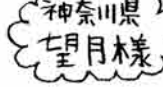
- 手順
- 1 えてかれい一夜干をコロコロと軽く
焼き、焼きけたら骨を取り身を
ほぐします
 - 2 塩をカリカリたつぷりのお湯で
ホスタを茹でます
 - 3 フライパンにオリーブオイルを入れ、
食べやすい大きさに切ったお好みの
野菜を炒めます
 - 4 ほぐしたえてかれいの身と生クリーム
を入れ、少し混ぜたらホスタを
入れます
 - 5 ホスタの茹で汁とこしょうで
味を整えたらできあがりですよ
*えてかれい一夜干とホスタに少し塩味が
付いているので味見しながら加減して下さい!!



お客様の声

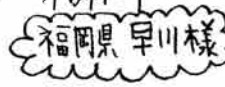


ご意見、ご感想等ございましたら お便りお待ちしております!!

手しお造り いかの塩辛  神奈川県 望月様
いかやちやわらわく、とて身もおいしく、
たまには、毎晩食卓に出してお
洋食や中華の時も、食がたに 塩辛の若
手もおいしいと毎日食べています。
価格も長く、包装もシランで気に入った
お土産に購入します

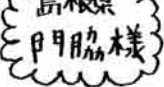


満足して頂いてとても嬉しいです。
いかの塩辛はお酒にもご飯に
も合いますよね。とても人気の商品
です。お茶漬にしてもおいしいですよ!!

ふくぞうり スープ  福岡県 早川様
主にお土産に。さくさくとした、作
りかた、あじの味で、しつこく、お
いしくいただきました。
日持ちするので、機会があれば、お
いしと思えます。
お土産にも、とてもおもしろいので、お
土産に購入します。



喜んで頂いてとても嬉しいです。
ふくぞうり スープは賞味期限1年と
とても日持ちします。アレンジ次第でい
ろんな料理ができるのでチャレンジして下さい。

かじりかき スープ  島根県 甲申様
お味のスープは最高でした。かじりかきが入っているの
に、かじりかきを食べた感じが、喜んで食べて
お土産にもおみやげにあげ、とても喜んで頂いて
おみやげ用に、かじりかきをセットにして、簡易包装
してお土産にプレゼント(おみやげ)にも使えていいかな?



かにふくぞうり スープを作った
金額はおいしいですよ。前回の
新聞で紹介した「ふくぞうりス
ープの野菜鍋」も好評でした。

編集後記



春に向けて
メニュー
を変更しました



温泉津の
特集はまだ
続きますよ



みんなの新聞
受けはたい
です!!



ふく鍋汁が
おいしかったよ!!



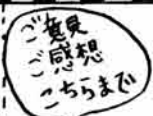
最近はおトコ
にはまっています



今が旬のえてか
れい一夜干は
おいしい
ですよ!!



次号もおたのしみ



株式会社 和田珍味
フリーダイヤル 0120-000-785
フリーファックス 0120-785-039

〒694-0035 島根県大田市五十猛町1559-3

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

ブログ <http://koreumai.blogshinobi.jp/>

メルマガ <http://archive.mag2.com/0000260038/>

Eメール netto@wadachinmi.co.jp

おしごとし
お寄せください



石見和田珍味
モバイル店
7/191から
お買い物できます!!

