

☆ 2月9日 ぶくの日の日 ☆



毎年恒例になりました「ぶくの日」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ぶくに感謝し
ぶく鍋汁を食べるとても楽しみな1日でもあります。
もちろん今年もみんなで食べましたヨ☆
そして本店では「2・9」にちなみ『ぶくの日』として
イベントを開催しました。
今年はいつもあり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、ぶく鍋汁のおもてなしはもちろん、
新たに、ぶく商品を詰め合わせたりしてもお得な
“ぶく福袋”の販売や、又、はしま亭では秋祭り好評な
ぶくの焼印入りのぶくもちの入った“ぶくもちせんざい”の販売、
更にお買い物されたお客様にはぶく茶漬の70%を
致しました。来店されたお客様にはたくさんの“ぶく”を
お持ち帰りいただきましたヨヨヨ
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よ、と、
言われるお客様もおられましたヨ
おかげでイベントは大盛況に参りました。
ぶ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長りますので
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
大田市沖の日帰り魚で獲れた新鮮な えてかれいを素早く処理
をして一夜干にしました。

素材に当たるものは 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れい
のみを使用しています。この時期に獲れた
かれいは 肉厚で脂のりも最高です。
身に切り目を入れば “焼き加減も
よく美味しくも倍増します。
ぜひ一度 この時期おススメ
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ハスタ —

材料 <2人前>
えてかれい一夜干 2尾
ハスタ 200g
生クリーム 200ml
オリーブオイル 適量
お好みの野菜 適量
(手軽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ンロで軽く
焼き、焼けたら骨を取り身を
しゃくします
- ② 塩をカラエたたっぷりのお湯で
ハスタを茹でます
- 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、少し混ぜたらハスタを
入れます
- ⑤ ハ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ヨ
※えてかれい一夜干とハスタにかなり塩味が
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!!

手しあ造り いちの塩辛

神奈川県 望月様

いパッヤ中りかく、とて事もおいしくい
にまおに、毎晩食卓に出した
洋食や中華の時も、食べれた 塩辛の若
た主人もおいしいと毎日食べていた。
価格も長く、包装もシールドで気に入れた
お茶漬にもぜひ購入します



満足して頂いてとても嬉しいです。
(1)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。お茶漬にかにしてもおいしいですよ!!

ぶくぞうすい スープ、ぶく味お餅干

福岡県 早川様

主にお土産にもらい、さくさく2人分、作っ
て食べた。あ、2人分、味でしつこくおい
しくいただきました。
日持ちするので、機会あれば、ストック
したいです。
お餅干も、ぜひおいしく食べてほしい。



喜んで頂いてとても嬉しいです。
ぶくぞうすい スープは賞味期間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下さい。

かにぶくぞうすい スープ、ぶく味お餅干

島根県 甲脇様

• 何匹のズワイガニも最高でした。かにが入って何
にもかき混ぜて食べて喜んで食べた。
• お返しにもおみやげにあげ、とても喜んで
いただきました。かにとぶくをセットにして、簡易包装
してあると、お土産(おみやげ)にも使えていいかも!



かにぶくぞうすい スープを作った
缶詰はおいしいですよ。前回の
新聞で紹介した「ぶくぞうすい
スープの野菜鍋」も好評でした。

編集後記



春に向けて
イベント
企画して
みました



ぶく鍋汁が
おいしかった
です!!



温泉津の
特集はまだ
続きますよ



最近はお餅干
にはまっています



みんなでの新聞
取りはたの
みですよ!!



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 1554-3

- ・ ブログ <http://fuguchimi.blog22.fc2.com/>
- ・ ブログ <http://koreumai.blogshinobi.jp/>
- ・ メールマガ <http://archive.mag2.com/000260038/>
- ・ Eメール netto@wadachinmi.co.jp

お申し込み
お寄せください



石見 和田珍味

モバイル店

11/11から

お買い物できます!!

