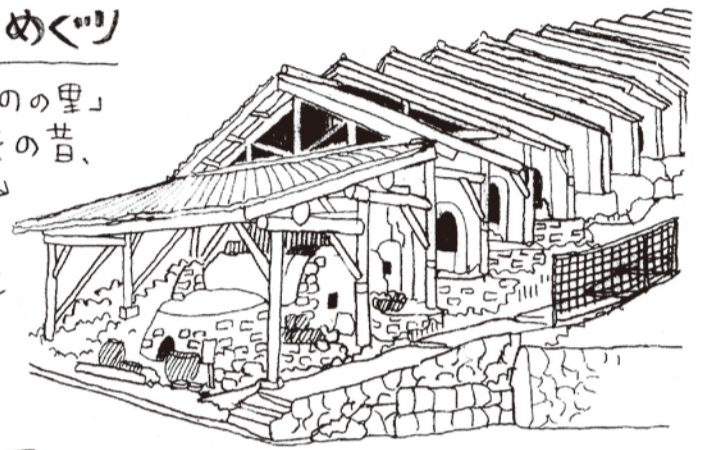


いそたけ 五十猛だより 秋号 VOL.22

今年の夏は例年より暑い夏でしたね。みなさまいかがお過ごしでしたか？そんな暑から夏も終わり、過ごしやす
秋の季節がやって参りました!! 秋と言えは「食欲の秋……」と言うことで、今回の五十猛便りもみなさまに、
美味しさ満点!! の小情報を盛り沢山でお届けします。最後までお付き合いくださいませ!!

ふるさと風景19 石見銀山の歴史を訪ねる「温泉津」やきものの里めぐり

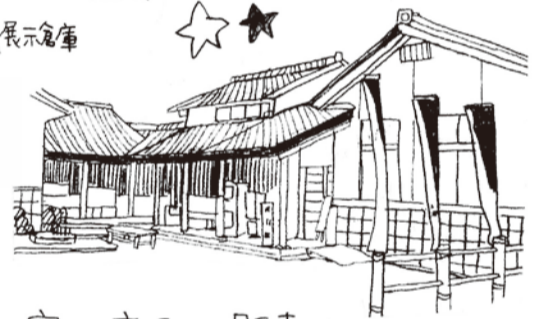
今回お届けする「ふるさと風景」では、たいことさんバエが温泉津町「やきものの里」
をご紹介します。やきものの里って？と思われる方…! 温泉津町はその昔、
やきものの生産地としても栄えていたんですよ。
なんと日本最大級!! 15段、10段の巨大な登り窯がその名残を遺しています。
春と秋に行われるやきもの祭りには全国から「やきもの」ファンが訪れ、窯元にて
焚かれた登り窯から窯出された温泉津焼が販売されます。



森山窯



やきもの館



森山窯さんは、和田珍味本店の焼き物の里コーナーでもご紹介
している窯元さんです。深い蒼色、シンプルでオシャレなデザインが、ご自宅用にはもちろん、贈り物にも人気のやきもの独特
の雰囲気や、手に馴染む感じはぜひ直接体験していただきたい
と思います。私とさんバエがお邪魔した日、森山先生と奥さま、
看板猫のナナちゃんが迎えてくれました! ナナちゃんはとても人
なつこい子で、私が話しかけても逃げずに体を角出させてく
れましたよ! カワイイ♡

お客さんが来ると、ひょこり現れるのだとか…。
森山先生は、焼き物を作る時、使われる相手の事を考えていら
しゃるそうです。「喜んで、くり返し使っていただける陶器」、
「ホッとして持ち易く、手から離れる時、抵抗を感じないもの」
を心がけているとの事…。森山先生のお人からが滲み出ている
ような、暖かくて、やさしい雰囲気が陶器からも伝わってき
ますね。みなさまもぜひ、温泉津、やきものの里へいら
しゃってくださいね♡

お気に入りの一品が見つかりますよ♡

(有)椿窯、森山窯、椿窯の窯元商品の販売、
やきもの館オリジナル商品の販売があります。

★やきもの館セレクト商品

島根県の陶器を販売しています。掘り出しものがあるかも?

★歴史資料室

温泉津の陶芸の歴史が目で見て学べますよ。

映像資料、道具を展示してあります。

★創作体験、陶芸教室

初心者さんでもカンタン♡実際に粘土
を使ってオブジェを作成します。

手軽に絵付け体験も♡

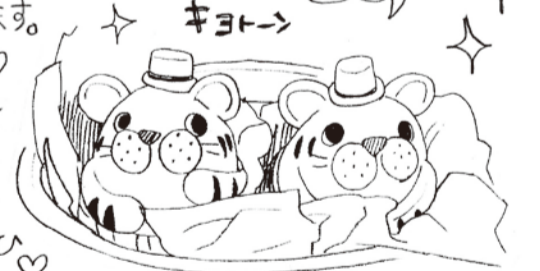
また、インストラクターさんと

個別に相談しながら

作品づくりできる教室も

あります。思い出づくりにぜひ♡

やきもの館
オリジナル
だよ



ぶくりん 紹介 - ぶくりんが「誕生するまで」 -

和田珍味スタッフが考えたイラストに「名前が欲しい!!」と言う
事で、本店でぬりえ & 名前を募集したところ、たくさんのご応募を
いただきました。そのたくさんの中から厳選した結果誕生
したのが「ぶくりん」です。

これから、五十猛だより、ホームページなどにもとんとん登場して
いきますので、どうぞよろしくお願ひします☆

ぼくのなまえはぶくりん
だよ!! みなさま、これから
よろしくね☆



ふぐだし茶漬

前回の五十猛日よりご紹介した「ふぐだし茶漬」がいよいよ登場です。11周年感謝祭の限定メニューとして、初めてお目見えしたふぐだし茶漬ですが、多くのお客様より「バツグンに美味しい」と、うれしいお言葉をいただきました。ありがとうございます。香ばしく火を通したふぐ一夜干と新鮮なふぐのアラから独自の製方で旨みを抽出しました。1度に2度楽しめる商品は他にも沢山ありますが、このふぐだし茶漬は1度に3度も楽しめるんです。

- ① だし汁のみ味あう
- ② ふぐの身のフワフワ感を楽しむ
(ココで半分残しておくのがポイントです!)
- ③ 残しておいたふぐの身とだし汁をご飯にかけていただく♪

この3つ以外にも独自の食べ方を探してみたいかがてでしょうか。

ふぐだし茶漬は 土・日・祝日の11:30~14:30まで、20食限定で「はしま亭」にてお召上がりいただけます。また、前日までにご予約いただきましたら、平日も承りますので、お気軽にお電話下さい。お待ちしております。



今が旬です。「のどぐろ一夜干」

毎日毎日暑い日が続いた今年の7月8月。お魚にとっては、どんな夏だったんでしょうね。今年も8月末から9月初旬にかけてのどぐろの旬は時期を迎えました。赤く、そして大きく口を開いた独特の風貌のあつぽこ。 「のどぐろ一夜干」も一度おためし下さい。 「自身のトロ」と言われる高級魚です。



かんたんクッキング NO.20

「白いかのけそを使ったコロッパ」



- ① ジャガイモを茹でる
- ② 白いかけそをミキサーにかけてミンチ状にし、みじん切りにした玉ねぎと炒めます
- ③ 茹でたジャガイモの皮をとって潰し、炒めた白いかけそと玉ねぎを混ぜ、適当な大きさに分けて形を整える



④ 小麦粉・卵・パン粉の順につけ、油で揚げて出来上がり♪

※ジャガイモは圧力鍋を使うと早くとても便利です。ミキサーがなければ、白いかけそを湯通しして糸状になるまで「包丁でたたいて」もOK!!

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!!



大阪府 阿河様 ふぐのみりん干し

説明書の通り、焼いて食べてもおいしくて、みりん干しを水でじっくり戻し、適当な大きさに包丁で切って、洗った米と、他の具材（人参、油揚げ、舞茸）と一緒に炊飯して、たまごごはんにするのもおいしいので、私はむしろそちらで、ふぐのみりん干しを戻して、（つけ汁もたまごごはんのつけ汁に全くとはい、好みで、しょう油や、酒、塩を加えます）

新発見です!! スープに入れてもおいしいそうです。いろんな食べ方があるんですね。他にもアレンジ料理があったら教えてください♡



愛知県 小林様 ふぐだし茶漬

店内で ¥600のふぐ茶漬をいただきました。だし汁もおいしく、またふぐもフワフワしていてとてもおいしいかったです。ぜひまた食べたいと思います。

喜んでいただけてとてもうれしいです。ご自宅でもお召上がりいただける様に、商品化も致します。よかったですら、お召上がり下さいませ。



岡山県 和田様 いかロール

今までに食べたことのないおいしさで、山陰のお土産は「いかロール」と友達とさめています。

うれしいお言葉ありがとうございます。私もいかロール大好きです。おやつにおつまみに最適です。変わらぬご愛顧の程宜しくお願ひ致します!!



★編集後記★ 次号もおたのしみです

 かぼすこ	今年も読書の秋にします。	 しじみ	夏バテきみですが、元氣張ります!!	 はんこ	多良山店でお待ちしています。
 さけこ	食欲の秋が楽しみです。	 いちご	のどぐろ一夜干はおあつぽこです。	 みこ	秋の紅葉が楽しみです。
 たいこ	温泉津も暑かったです!!	 ぎんこ	休暇をいただきました。	 さんぽう	温泉津はいい所です。

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

品質第一主義 <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
 日々の暮らし <http://koreumai.blogshinobi.jp/>
 営業部 <http://wadachinmi.blog41.fc2.com/>
 スタッフブログ <http://twitter.com/wadachinmi>
 ツイッター <http://archive.mag2.com/0000260038/>
 メールマガ [http://archive.mag2.com/0000260038/](mailto:netto@wadachinmi.co.jp)
 Eメール netto@wadachinmi.co.jp

石見 和田珍味 モバイル店

ケイタイからもお買い物できます!!

