

2月9日 ふくの日

ふくはふくとも呼ぶ「福」に通じる縁起の良い魚とされています。

今年も2月9~11日の3日間本店では「ふくの日フェア」を開催いたしました。

毎年恒例のふく金盃汁のおもてなしでは、お客様から「美味しいお」との声をたくさん頂き、また、社員もふくに感謝して、1年に1度のふく金盃汁を頂きました。

そして今年もふくが、はい詰まった2種類のふく福袋を販売した他、お買い物されたお客様全員にふくをお持ち帰りいただくように「ふく茶漬」のプレゼントを致しました。お客様には大変喜んでいただき、また来年も更に楽しんでいただける様元張りしますので、皆様ぜひ和田珍味本店へご来店下さい。

- ・ふくもちせんざい
 - ・ふくだし茶漬
 - ・ふくめし など...
- 大好評でしたよ☆



今が旬

かれい-夜干



和田珍味で取り扱っているかれいは今が旬です☆一年の中で最も脂がのって、うまさかモウツとつまたかれいをご紹介いたします!!

① えてかれい-夜干

肉厚でしっかりと歯ごたえが特長です☆

② 水かれい-夜干

柔らかくあっさりとした味わいです♪

③ 子持ち筈かれい-夜干

優雅な魚体と上品な味わいが特徴で、腹子の美味しさも絶品です☆



山陰の海で獲れたかれいをぜひ一度召し上がって下さい。



お客さまの声

えてかれいのみぞれ煮

材料 (1人分)

- ・えてかれい-夜干...1尾
- ・大根おろし...おろしみの量
- ・ねぎ...適量
- ・片栗粉

- ①
- ・だししゆ油...大さじ3と1/3
 - ・水...350ml
 - ・石臼味噌...小さじ1



作り方

- ① えてかれい-夜干に少しお水を入れ、片栗粉をまぶし、余分な水分はとっておく。
- ② フライパンにサラダ油をひき、弱火でえてかれい-夜干を両面に焦げ目がつく程度まで焼く。
- ③ Aを鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。煮あがってきたら、大根おろしを入れ、火を止める。
- ④ 焼いたえてかれい-夜干を③に入れ5分程度煮つめる。この時、両利角虫わらひようにする。(煮くずれ防止)
- ⑤ 火を止め、器にもお水、ねぎをかけたら出来上がり!!



さばのくせいのクリームチーズのカナッパ

材料

- ・さばのくせい 1/2尾
- ・クリームチーズ 55g (おろしみの量)
- ・クラッカー 適量
- ・レモン汁 少々

作り方

- ① さばのくせいをグリルで身がほぐれるくらいまで焼く。焼けたら身をほぐし、レモン汁を加えて軽く混ぜる。
 - ② クリームチーズをゆるやかに混ぜるまでこねる。
 - ③ ②に①を加えて混ぜる。クラッカーにおろしみの量をのせて出来上がり!!
- お土産のおともにも、ちょっとしたパーティーにぜひお試しください。



お客様の声

いつもうれしいお声をたくさん頂きありがとうございます。いろいろなお言葉まだまだ待ってまーす♡



ふくだし茶漬 島根県 縄江様

ふくだし茶漬を、お店でいじりながら、とろろおろしで、その味がわかってうれしです。

満足していただけてとても嬉しいです。ふくだし茶漬は、土・日・祝日はしま亭で販売しています。春には通販でもお買い求めいただけます♡



ふくのお味噌汁 岡山県 金島様

ふくの身も大きく、お味噌汁はめずらしかったので、すぐに飛びついて購入しました。あ、すごく美味しくて、びっくりしました。パッケージもわかりやすく目につくので良いです!

おほめのお言葉ありがとうございます。手軽に出来るので、急な来客時にもお使いいただけますよ☆



ふく味酥干、いかの塩辛 山口県 広中様

ふく味酥干は、お宅の商品が一番おいしいと思っています。やわらかくて、味も好きです。塩辛も、いかの身が大きくて歯ごたえがあって、他の商品は食べられなくなりました。丁寧な仕事をされていて、ありがとうございます。

いつもご愛顧頂き誠にありがとうございます。これからもおいしい商品造りに努めてまいります!!



☆系編集後記☆

次回・夏号もお楽しみに♡



ゼムざいが、おいしかったよ。かぼすこ

今年はおきて頑張ります。しじみ



銀山の梅、見に来ます!! はんこ



株式会社 和田珍味

フリーダイヤル 0120-000-785
フリーFAX 0120-785-039

ご意見・感想 etc.

こちらまで♡♡♡
お返事♡♡♡
いたしまーす♡



風邪には、気を付けます。さけこ

ふくの日、楽しかったです。いちこ



ふく鍋汁、美味かったです。みこ



品質第一主義 - <http://fuguchinmi.blog22.fc2.com/>
うまいもんブログ - <http://koreumai.blogshinobi.jp/>
営業部スタッフブログ - <http://wadachinmi.blog41.fc2.com/>
twitter - <http://twitter.com/wadachinmi>
メルマガ - <http://archive.mag2.com/0000260038/>
Eメール - netto@wadachinmi.co.jp

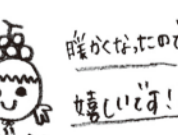


現地巡り、楽しかったです。たいこ

花粉の時期、はやり化す。きんこ



ふくは、おいしいです。さんバズ



睡眠不足の時、嬉しいです!!

