

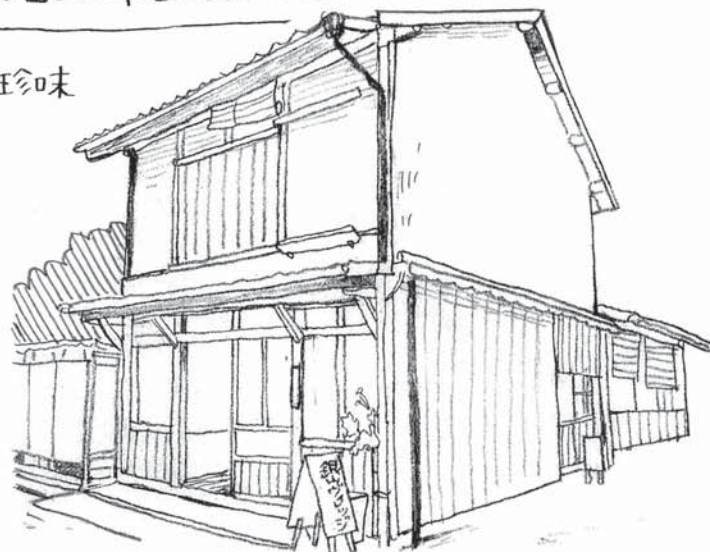
五十猛だより 夏号 VOL.25

いつも五十猛便りをご愛読頂き誠にありがとうございます。

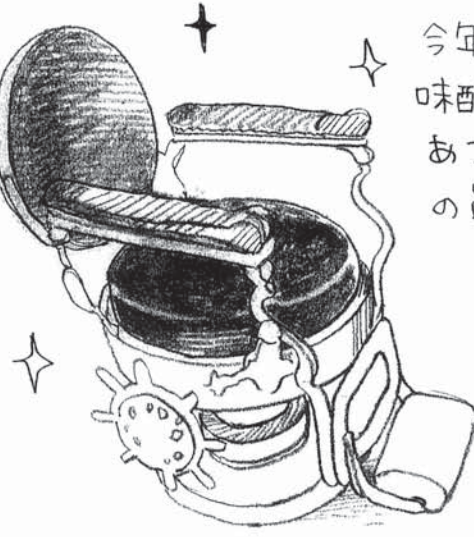
この度の地震の被害を受けられた方々に心からお見舞い申し上げます。復興には大変な時間がかかると思いますが、私共も、できる事からしていこうと思います。微力ではありますが、少しでも皆様を元気づけられるように社員一同、希望を込めて書きました。それでは、最後まで五十猛便り夏号をお楽しみ下さい。☺

ふるさと風景 20 石見銀山の歴史を訪ねる 銀山ヴィレッジ 和田珍味石見銀山店

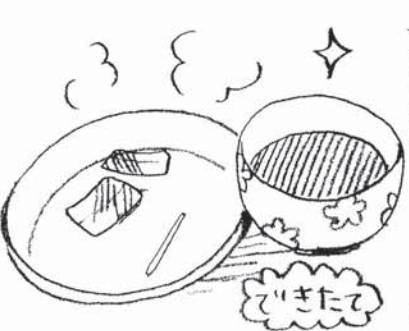
今回お届けする「ふるさと風景」では、祝♥開店3周年「銀山ヴィレッジ 和田珍味石見銀山店」についてご紹介したいと思います。和田珍味石見銀山店については、何度かカタログや五十猛便りでもご紹介しましたね！和田珍味は、平成20年4月から「理容館アラタ」とともに営業を続ける和田珍味石見銀山店を総称して、「銀山ヴィレッジ」と名前をつけ、理容館アラタの保存、維持への協力をスタートしました。2年には、全国理容生活衛生同業組合連合会発行「理容店TIMES」9月号で、活動を記事にさせていただきました。今後も、町の人々とのふれあいを大切にしながら続けてきた荒田さんと共に、理容館アラタの保存、維持に協力していきたいと思っています。★☆☆



「石見銀山町並み地区」を歩いて見えてくるのは、「理容館アラタ」と描かれた入り口のカラス戸。これは、創業当時のもので、店内に入ると、理容道具や什器も店内にディスプレイされています。大正末期から昭和初期の面影がどこか懐かしくて、タイムスリップした気分になれますよ。なかでも目をひくのはアールヌーボーのデザインが施された「理容椅子」です。なかなかお目にかかれない一品です。「懐かしいなあ！」「映画で見た！」と喜んでいただく事も。実際に座って記念撮影もできます♡



今年3周年を迎えた石見銀山店は、新しく店内をリニューアルしました！！和田珍味の石見名産ぶぐ味酉林干を、その場で焼いて試食していただけます。冷めても美味しいぶぐ味酉林干ですが、もちろん、あつあつも美味しい！看板娘の川上が焼きたてできたてをお出ししますね♪ 噛めば、ふんわりぶぐの旨味と味酉林の香ばしさが口に残ります。冷たいお茶とど〜ぞ♥♡



ぶぐ味酉林干をハクハク食べながら、ゆったりとした時間を過ごせます。居心地の良さから長居してしまいそうなお客様からも、「落ちつけるね」とお声をいただきます。石見銀山の観光にいらした際は、ぜひお立ち寄りくださいネ！



★ スタッフ紹介

商品企画開発 端本聡子
商品企画ということで、まだまだ試行錯誤しながらですが、新しい商品、「美味しい」と言ってもらえる商品ができるように頑張っています！
かんぱってね ♡

● 和田珍味本店 12周年感謝祭 ☆

- 3月19日(土)、20日(日)、21日(祝)の3日間、和田珍味本店では12周年感謝祭を開催しました。日頃、ご愛顧頂いているお客様に感謝の気持ちをお届けしようと、たくさんのぶぐの試食をご用意しました。
- 普段は食べられないぶぐのフライに、ぶぐのたたき、ぶぐぞうすいすー70の実演販売をし、ご来店頂いた多数のお客様に召し上がって頂く事ができました。
- 誠にありがとうございます♡
- 来年もみなさまのご来店をスタッフ一同、お待ちしております。★☆☆



通販限定販売中の『ふぐ飯の素』を誰でも簡単に作れます♪

おた国産々無添加で体にやさしい♡
ご紹介いたします!!
1袋(2合炊)¥1,050税込

ちょっとせいたくて、上品な味あいのふぐ飯を、ご家庭で簡単にお召し上がりいただけます

※ ご注意いただくもの(約3人前) ※

- 和田珍味の「ふぐ飯の素」 — 1袋(ふぐ身入り)
- お米 — 2合(約320g)

作り方



1. お米をといで、水をしっかり切ってください。
2. 「ふぐ飯の素」のふぐだしを入れます。
(ストレートタイプなので、水を足す必要はございません)
身を入れて、炊飯器のスイッチを押します。
3. 炊き上がった後、少し蒸らして、ご飯と身を混ぜてからお召し上がり下さい。

期間限定【名物 ふぐめし】

☆ 大好言平でした☆
今年3月に開催した「和田珍味 本店12周年感謝祭」と5月の「GWおおくファミリーフェア」のイベントでも、この「ふぐ飯の素」に多米を使用した「名物ふぐめし」を販売しました! 「美味しい」と言声をたくさん頂きました☆

お祝いの日に、ちょっとせいたくしたい日に、ふぐと家庭で作れる料理のよな味をお楽しみ下さい♡

今が旬 白いか一夜干



和田珍味の白いか一夜干は、日本海の荒波で鍛えられ最も身が締まって肉厚になった、旬の時期の新鮮な「ケンサキカ」を使用しています。

魚体を傷つけない『釣りもの』にこだわり、手早い処理と細心の注意を払った水分調整により、刺身にひけをとらない旨味を引き出しました♪♪

また、おいさを封じ込めるため、フリーザー(マイナス35℃)で凍結しています

☆ 淡い黄金色になるまで火焼き、一口に割いてお好みで「醤油・マヨネーズ・セロリ」などを付けてお召し上がり下さい☆!!



かんたんフッキング

— ふぐ味画林干を使った炊き込みご飯 —

材料

- ふぐ味画林干 — 2枚
- にんじん — 1/2本
- まいたけ — 1/2株
- だし醤油 — 大さじ2
- 酒 — 大さじ1
- 米 — 3合

- ① ふぐ味画林干を1カップ(200cc)の水に約10分浸します
- ② ①のふぐ味画林干とにんじん、まいたけを食べやすい大きさにカットします
- ③ 米をとき、②の具材をのせ、①で使用した水を入れて、3合のマス目まで水をたします
- ④ だし醤油と酒を入れ、10分くらい置いて炊きあげれば出来上がりです



お客様の声



たくさんのうれしいお言葉ありがとうございます!! いろいろなお声をお待ちしております!! ☆☆☆☆

白いか、ふぐ ぞうちスープ 島根県 内田様

白いかは食感が良くとても食べやすい。大きさは手頃でした。ふぐ ぞうちスープは、だしが交わってやさしい味でした。機会があればまた立ち寄りたいです。

ご来店ありがとうございます。機会があれば是非またお店に立ち寄り下さいね☆

ふぐ味画林干 兵庫県 西沢様

人生で初めて食べたふぐが和田珍味さんの味画林干です。ふぐの旨味とあまの味に感動しました。ふぐの旨味に合うように作ってほしいという友人にも、お土産として渡したところ大変好評でした。友人にもよくウインでも意外と合うらしく、また色々な組み合わせや調理法も試してみたいと思います。

感動していただけるととても嬉しいです。これからも変わらぬ味画林干を作り続けます。

ふぐめし 広島県 大木様

前中では「ふぐめし」が下関という産地があったけれど、ここでも作れる。ふぐめしは「ふぐめし」でいいけれど、いろいろある中で「ふぐめし」がよかった。少しあると、ふぐめし、味がほんのりと濃厚で、お肉の旨味もあつた。良かった。

大変うれしいお声をありがとうございます。国内産のふぐにこだわっていますので、食べて頂いて嬉しいです♡

※ 編集後記 ※ 次回秋号もおたのしみに♡

やめられない止まらない白いかデザい
かほこ
今年はおんな天気が多いですな
いし
新しく作る銀座店でお待ちしてます
はらこ
夏パレには気をつけましょ
さけ
白いか一夜干はオススメ
いし
暑い夏にたりま
み
暑くなってるわせたので
たい
夏はイベント盛りだくさんの時です
きん
GWは試食販売の予定です
さん
夏に負けない体作りはうかた
てら

和田珍味 モバイル店

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

☆ 品質第一主義 — <http://fugochinmi.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>
☆ メールマガ — <http://archive.mag2.com/000260038/>
☆ Eメール — netto@wadachinmi.co.jp

ご意見・ご感想などこちらまで♡! お返事いたしますよ