

5月29日(日)



旨味がしっかり詰まった

アジの開き

1パック(4枚入り)

350(税込)円



西田鮮魚店

専用番号

☎090-7125-5489

御用聞き便

☎72-5246

(旧庄原市内はご自宅に配達)

先週広告裏面をご覧になられた方はご存知かとおもうのですが、今週は美味しいアジの開きを販売致します。
先週の里山ふらりに出店し、配達していた時です。会長も気になりご夫婦で見に来られた際に、会長より「アジの開きあるか?」と聞かれ「ヤバっ! あんまりないわ...と内心思っていた所、会長が「わしも言っとらんかった」すまんな!」と...
アジの開きを仕入れていたけど、1ケース20パックのみですぐに完売してしまいました。楽しみに来られたお客様すみませんでした。
そんな会話をした時に、今回の広告はアジの開きやで!とエスパー的な感覚が(笑)
という事で今回、カナヤ食品、真鱈の開きを400パック販売致します。税込350円と特別価格。
塩加減、干し加減が絶妙!! 大人気の真鱈開きを是非お買い求め下さい。
また、お客様も美味しいお魚情報あったらどんどん教えて下さい。お待ちします!!

『南関あげご存じですか?』

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

6月の『三日の市 露店』は金曜日。今回は13店舗。一番人気の『道の駅たかの』。先日何って「亀ばあちゃんのお漬物」とらちのキムチと葉ワザビを買って帰りました。葉わさびは、妻は初めて作りました。辛みもなかなか…。クックパッド様です。あいかわらずお客様が多かった。

そして、こちらにもいつも出店してくださる「総領こんにゃく」。スマホに総領こんにゃくと入れると庄原観光ナビにつながり、RCCイマナマの「楽うまクッキング」の平山友美さんが紹介文を書かれていました。「こんにゃく芋から手間ひまかけた昔ながらの製法の総領こんにゃくと」。

真つ正直に作られるこんにゃくをこそ味わいたいです。

長岡商事の「ナガオカリーフ事業部」をご存じですか?この事業部でバジルを作られています。長岡商事が、昨年三次に「ブレイス三次」というスイーツのお店をオープンされました。行かれたでしょうか?三次の「きりり」の隣。いきなり人気店になっていますが、ここで、『三日の市』にも出店していただいたことのある「アトリエ プリユス ボタニカル」の清水さんと一緒に、「プチバジルを使ったバジルペースト」を開発。ワークショッパなど開かれています。バジル苦手な私には、少々縁遠いものがありますが、バジル好きの女性は必見。今回は『三日の市 露店』で。

6月は初出店していただける店が4店。あの「ダスキン 庄原中央」と「ヤクルト 庄原センター」そしてキッチンカーの「39クック」。もう一つ「世羅きのこ園」。「ダスキン」「ヤクルト」は、誰もがお世話になっている会社。今さら私が、あれこれ言うこともありませんが、どんな切り口で『三日の市 露店』に登場していただけるのか楽しみです。

「39クック」は広島市から。揚げたこ焼き、フルーツソーダのお店。私も初めて。「チロル」のたこ焼きと食べ比べるのも一興かと。キッチンカーと言えば、庄原では、もうおなじみ「ハンバーガーの辰家」。先日、里山マルシェで初めて見ました。濃いイエローの軽ワゴン。窓から顔をのぞかせる虎のぬいぐるみ。ご当地バーガーに育ててほしいものです。

さて、先週の日曜日、世羅に行きました。5月の『三日の市 露店』で、「世羅に花を見にきてくださいよ」と『香豚』の田中さんに声を掛けられました。去年、妻と孫娘を連れて「そらの花畑 世羅高原花の森」にバラを見に出かけ興奮しました。妻はバラの種類の多さに、私はその名のとおり、高原の山々に浮かぶかのような景観に。孫娘はスタンプラリーに。で、田中さんの言葉に誘われるまま出かけたのです。

世羅を走る時、高野と同じ匂いを感じました。先取の気質とでも言うようなものを。何なんだろう?

「せらワイナリー」のレストランでオムライス&エビフライランチとチキンコンフィをいただきました。観光バスが入り、BBQの席がいっぱいに。私たちは隣のワインショップから物産館へと移動。レジの女性に何がおすすめかと、よくある質問をすると、真つ先に挙げられたのが「松きのこ」。今、大人気なのだとか。テレビで見たことがあります。「松茸ではないのに松茸の味がすると松茸界を騒然とさせた噂のあれ。松茸の香りといったものの旨みをもつスーパーきのこのネットにありました。『世羅きのこ園』で栽培されているとのこと。これ『三日の市』で売ってもらおう。天ぷらにして白ワイン。いいね。当日は「シャルドネ 山のめざめ」と「松きのこ」が一緒に並んでいるはず。父の日に向けて、お買い求めください。私を世羅に誘ってくれた田中さんにワイナリーでお会いしました。

田中さんは、レクレーション指導員で、あの過疎を逆手にとる会のメンバー。私と同じ年の古希仲間。田中さんの人生も興味深いものでした。次は、酒を飲みながら…。

「九日市」にも顔を出される田中さん。「香豚」でおなじみの方も多いでしょう。田中さんがじっくり作り上げる「手作りベーコン・くんえんチーズ」が、なんとと言っても看板商品ですが、一時間近く話していて、最後のころ田中さんの口から出た南関あげが私の興味を引きました。熊本県南関町に古くから伝わる「あげ豆腐・おあげさん」。これが、うまいらしい。実は、今までも、店に並べられていて、庄原にもファンが多いのだそうです。私に限らず知らない人も多そう。100袋限りです。子供のころ、母の味噌汁に、時折、おあげさんが入っていて、なんとも言えぬ香ばしさと甘みがありました。そういうえば、ずっと食べてないな。悦子、南関あげの味噌汁を…。

別れ際に田中さんが訊かれました。「西田さん、ありがとうございます。の反対語、わかりますか?」答えは田中さんにお聞きください。

追伸

ジョイフルのお店から、「世応青香園」「マドモアゼルユキ」も出店されます。こちらも忘れなく。

忘れそうになりました。「あんず お肉の工場直売所」も出店します。もつ鍋ではお世話になりました。今回は、五日市店でも西条店でも一番よく売れている「牛タン 800円(税込) 200袋限り」「豚タン700円(税込) 100袋限り」をお持ちします。今回も小林部長が帰ってきます。お買い求めください。(敬称略)

