

5月19日(日)



明太子の出汁が効いてピリツと感が美味しい

明太子銀鮭

1切

300円 (税込)

 西田鮮魚店

☎72-5246

御用聞き便専用番号 ☎090-7125-5489 (旧庄原市内はご自宅に配達)

御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

先週、大腸検査を受けてきた越道です。人生2回目。異常なし。よかったです。下剤で嫌ですよね。美味しくない。色々美味しい物を思い浮かべながら飲みましたが、中々上手いきませんでした(笑)。検査する歳になってきたんだなあ、と改めて実感しました。気分は、まだ20歳と言いたいんですが、体がついてこないで、28歳くらいです(笑)。

今回の広告です。お待ちせしました。久々の入荷です。私の大好きな明太子銀鮭!!この鮭、毎回私がコメント書いている気がします。そのくらいおすすめで、この時ばかりは、コメントを立候補するくらいです。

明太子のつけ汁に漬けてある鮭なんです。鮭の味もしっかりしていて、そして明太子の風味。多少、辛子明太子のピリツとさも感じます。ご飯がめちゃくちゃ進みます!!

焼鮭の皮つて、私正直残すタイプなんです。なんか生臭いつゆーか、中々食べる気にならない。子供は好きで皮ちよーだいと食べますが…。でも、良く思い出したら皮まで食べてるわ、とふと思いました。そのくらい美味しいんです。

1回食べた人は、必ず「あの鮭ない?」と、言われるくらい、自信のある商品です!

また、食べた事が無い方は、是非食べてみてください。

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子

