

7月28日(日)

明太銀鮭 1切れ

300円 (税込)



紅鮭 1切れ

500円 (税込)

紅鮭と明太銀鮭

丑の日、沢山ご注文頂きありがとうございます。さあ、今回は夏にピッタリ!!紅鮭と、大人気の明太子のつけ汁に漬け込まれた明太銀鮭を販売致します。
先日紅鮭をご注文して頂いたお客様より、『紅鮭を更に粗塩でパラパラと身の部分にかけ1日寝かせる事で、旨味が凝縮し甘味が増した味に仕上がると2切れお裾分けして頂きました。次の日、食べてみると...旨っ!うまい!と1人でパクパクとあつという間にペロリと1切れ。たしかに美味しい!!やつぱり鮭じゃね!と独り言。
そして今回は明太銀鮭も入荷します。こちらも言うまでもなくお客様からの声が多い、美味しい鮭です。こちらも「飯こぼし」タリ!
紅鮭、明太銀鮭共に数に限りありますのでお早めにご来店下さい。紅鮭1切れ500円、明太銀鮭1切れ300円で販売致します。
よっしゃ!鮭を食べて8月の暑い夏を乗り切るぞ!!

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

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

