

12月8日(日)

濟州島のさばを使った



さば寿司 三種盛り

1パック

1,480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

皆さんこんにちは、西田鮮魚店の菊間です。今年も残すところあと1ヶ月弱になりましたね。1年間があつという間だなあと早く感じるのは、歳をとった証拠と言われますが、自分はこの1年間が充実していた証拠とポジティブ思考をしています。12月と言えば、旧暦で師走と言われています。由来は、12月は師匠の僧が読経や仏事で慌ただしく、あちらこちら忙しくしている様からついたみたいです。かという西田鮮魚店も、12月は鮓やお歳暮の注文で慌ただしくなっています。正に師匠状態です(汗)。

さて、今回の広告商品は自慢のバッテリーにしました。まずは鮓の紹介からです。韓国は濟州島。脂のノリはマツクス状態、更にお腹の部分が金色に輝いている物ばかりを祐宗店長が厳選しました。酢締め仕込みは、当社秘伝の製法で抜群のちよどい加減になっています。絶妙の押し加減で柔らかくもしつかりとした商品になっております。鮓の脂の旨み、大葉の清涼感、舎利の酸味と三者一体のぼつたらを、是非この機会に如何でしょうか？

さらに今回は、ぼつたら、焼き鮓、しめ鮓巻きと、3種を味わってもらいたく、3種セットにいたしました。皆様の御来店をスタッフ一同心よりお待ちしております。

よかつたら御来店時にお歳暮も如何でしょうか(笑)。

西田鮮魚店 菊間 徹也

12月24日(火)~31日(火)

豪華

年末限定

みぞれ

ご予約お待ちしております

厳選ネタ

- いくら
- かずのこ
- とり貝
- 本まぐろ
- しまあじ
- ひらめ
- 海老
- ずわいがに
- ぶり
- ほたて貝

14,000円 (税込)

5人前
50カン



西田鮮魚店

☎72-5246