

2月23日(日)



塩ぶりたたき

塩で熟成し皮目をたたきこして食す

パック 980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

私事ですが、2月14日から17日の4日間お休みを頂き、娘の全国大会(空手)で横浜に行きました。庄原から4名の選手が参加し、素晴らしい結果で終わった選手や悔しさの残る選手もいましたが、親としては中々味わう事の無い経験をさせてもらい、子供には感謝です。さて今回の塩ぶりタタキは、横浜の居酒屋に皆で行った時に出会いました！おすすめの一品に塩ぶりタタキと書かれており、さっそく注文。我先にと食らいつく(笑)。皆が目を丸くし「旨っ」とあちこちから歓声がある。ぶりを何日か塩で熟成し、皮目をタタキにしてわさびをたっぷりつけて食べるのですが、まあいい！

塩は少し強めに振っており、お酒がすすむ。美味しいからまた注文し、店のぶりが全て無くなりしげしげ帰る事に。道中に西田でも出来んのん？売れるんじやないん？と言う声に応える為さっそく店で試し、何回か試行錯誤し今回の広告に決定！

少し食べ方を言わせて頂くと

①まずはそのまま食べて下さい。

②わさびをたっぷり乗せ食べて下さい。わさびたっぷりはおススメです！日本酒、焼酎飲まれる方は是非！

③醤油やポン酢も美味しいですよ！

是非、塩ぶりタタキを味わって下さい。スタッフ一同お待ちしております！

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司