

10月12日(日)



# ニ刀流サーモン

アングレス山脈の天然「アタカマ岩塩」使用

お刺身でも、  
焼き物でも  
食べれます!

1切れ

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)

最近、自然とたわわれている越道です。鮮魚の男性軍、海釣りによく行かれ、釣りグループのラインもあるようです。

そんな中、私も皆んなより釣つてやろ!と気合いが入り、旦那と釣りに行ってきました(笑)。

朝2時出発。眠気との戦いです。

竿つて高いんですね。旦那の竿は触ることなく、私はタ〇ソーの1000円の竿(笑)。でも、値段じゃないんですよ!丸あじを釣りあげました。即グループラインに投稿(笑)。夕飯ができてよかったです。

今回の広告は、どこかで聞いた事のある言葉、「ニ刀流」塩サーモン!生でも、焼きでも!初めての販売です。しかも、骨取り!子供達も安心です。

チリで自社養殖した銀鯉を、水揚げ後15時間以内に自社加工場で低温で加工・真空・凍結し輸入しています。鮮度の良さと徹底した温度管理により、刺身クオリティを実現しています。

チリ北部アングレス山脈の天然「アタカマ岩塩」を使用。ほど良い塩分で身が締まり、スモークのような風味ともちり食感で、そのまま刺身でもとてもおいしいサーモンです。

鮮魚はニ刀流を更に超え、お寿司、お刺身でも販売。四刀流?で販売します。是非この機会に食べてみてください。

裏面は、第二火曜日の告知となっております。ご来店お待ちしております。



予告 10月14日(火) 毎月第2火曜日開催

りず色辛子明太子

お買得

g 3円

塩さば(ノルウェー産)

1尾 880円(税込)

塩鮭

1パック 880円(税込)

赤魚骨なし

1枚 150円(税込)



ミートファクトリーより  
4大会連続 内閣総理大臣賞受賞  
世界に誇る、最高峰の肉

国産黒毛和牛切り落とし

限定 100g 350円(税込)  
80パック

宮崎牛こうねスライス

限定 100g 498円(税込)  
80パック

ホルモン

限定 100g 300円(税込)  
40パック

豚トロ

限定 100g 324円(税込)  
30パック

親鳥

限定 100g 120円(税込)  
30パック

何にかけても正解

ニラのたれ販売中

イチオシ!

①9:30~ ②16:00~ 2回の販売になります

寿司7貫

限定200パック

な、なんと!  
5000円(税込)



西田鮮魚店

☎72-5246



お友達募集中

LINE注文、広告情報、御用聞き便など...  
お客様にお買い得な情報満載!

ID:802bzvgv



お友達追加から  
QRコード&ID検索で  
登録してください。