

12月7日(日)



海鮮鍋

もつ鍋

各1パック
(1~2人前)

1,400(税込)円

皆さんお久しぶりです。藤永です!!最近、雪が積もるなどして一気に寒くなり冬になったなと実感しております。そんな中、今回の広告は海鮮鍋セットともつ鍋セット、寒い時期に心も身体あたたかくなる商品です!!私がおすすめるのはもつ鍋セット!!

なぜ、私はこれをおすすめるかと言いますと、5年前、もつ鍋発祥の地 博多にいた頃、ふと立ち寄ったもつ鍋屋が美味すぎて、本場の味に感激し、あの味を再現したく試行錯誤をしていた時期がございました。その時は安いホルモンを購入し、課題だったのが脂がきつい、臭みが強いという点と後片付けでした。臭み取りは小麦粉、塩の順で、ホルモンをもみ洗いすることで解決できるのですが手間がかかる。食べ終わっても食器などは脂まみれで取れにくい。

しかし!ミートファクトリーが扱っている白ホルモン!!脂つくなかつつりとして、当店でカットしているのので食べ応えある大きさで、お野菜と一緒に飯がすすむ。食器なども比較的脂まみれにならずに洗いが楽。そして、麺を入れて食べるか、玉子雑炊にして食べる。これが最高です。

また、博多本番の味を限りなく再現している、もつ鍋用のあんずタレも一緒にご購入されてはいかがでしょうか?

西田鮮魚店 藤永 咲也

西田鮮魚店 佐々木力駆

 **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)

12月27日(土)~31日(水)

年末限定

予約受付中

福来

車海老
本まぐろ
いくら
ぶり
紅ずわい蟹
本ずわい蟹
いか
焼き穴子
しまあじ
サーモン
赤貝
鯛

厳選ネタ

※仕入れの状況によりネタが異なる場合がございます

5人前
60カン

14,000円(税込)



西田鮮魚店

☎72-5246