

7月5日(日)



鰻の押し寿司

うなぎ

静岡県産でしと鰻を贅沢につかった

浜名湖うなぎ

1パック

1,800(税込)円



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)

皆さん、お世話になっております。6月から新しい新居で生活が始まりました西浦です。
7月といえば、梅雨が明けて本格的な夏になる季節です。ここ最近ほんまに暑いですよ。僕はエアコンがないとやっていけません(笑)。
暑さ対策として皆さんは何を想像しますか？僕は水分補給や、スタミナが付く食べ物を食べたり、エアコンをつけたりします。僕自身もスタミナを最近付けてなくて、バテております。
7月は丑の日があります。そこで今回、スタミナ満点の食べ物を考えた結果、鰻の押し寿司にする事にしました。今回使用する鰻は丑の日でもご注文を承っております。
静岡県産「でしと鰻」を贅沢に使用。ふっくら香ばしい鰻、一口ごとに旨みが広がりの旨みをぎゅっと閉じ込めた押し寿司。間にはシャキシャキのきゅわり、ふんわり錦糸玉子、香り豊かな大葉を挟み、最後まで飽きない美味しさに仕上げました。
是非この機会に「でしと鰻」を使った押し寿司を家族の皆さんで食べてみてください！
裏面は、丑の日のうなぎの注文書となっております。たくさんご注文お待ちしております。

