



08

shimabito file.08

吉田屋 代表
吉田 勝広 Katsuhiko YOSHIDA

今回は、五島列島福江島のおいしいお魚を使った海鮮茶漬けを作っている、吉田屋代表・吉田勝広さんのご紹介です。

主に五島茶漬け(たい、ぶり、かんぱち、あじ、ひらまさ、いか等)や、干物(きびなご、あじ等)を取り扱っている吉田屋さん。昨年の春先、以前より仲間に食べさせていた茶漬けを、もっと多くの人に食べてほしいと、吉田屋を創設。福江島のスーパーにお茶漬けが置かれてから、そのおいしさにじわじわと話題となり、全国各地から注文が来るようになりました。魚の鮮度や加工にこだわり、毎朝せりに出て運び出した魚や、自ら漁に出て獲った魚を使います。「魚は海からあげる時暴れてしまうと魚の体温が上がり、身の鮮度が悪くなってしまいうため、一匹ずつ丁寧に釣り上げ、スポンジの上ですぐに仕留め氷水につけるようにしています。」一番おいしい状態で商品にする、吉田さんのこだわりです。

注文は FAX、メール、インターネットから可能。朝食や夜食などに、贅沢気分を味わえる五島茶漬けをお試しください。



853-0023 長崎県五島市上崎山町 176
TEL/FAX 0959-73-6110
email ngyoshidaya@fctv-net.jp
http://r.goope.jp/goto-yoshidaya

うんまか指南

浜口水産の商品を使ったおいしいレシピ

■ 五島特巻と茸の包み焼き 鯛味噌風味

鯛味噌のコクと茸の風味をプラス、香り高いおかずを手軽に



材料 (3人分)

五島特巻(こんまか包み) 1本、真鯛味噌(小さじ3)、
エリンギ・えのき茸など(適量) 日本酒(小さじ3)、七味唐辛子(少々)

作り方

- ①五島特巻を7ミリ程度にスライスしておく。
- ②オープンペーパーを正方形にカットし、好みの茸をほぐしてのせ、日本酒を1人前小さじ1程度ふりかける。
- ③五島特巻のスライスをならべ、真鯛味噌を1人前小さじ1程度、数カ所に付けてのせる。
- ④三角形になるように半分に折り、端から折りたたんでふたをする。
- ⑤フライパンに乗せて弱めに中火で3-4分火にかける。
- ⑥ペーパーを破いて開け、七味唐辛子をふりかける。

Web サイトでもご紹介しています!
www.goto-maki.net/recipe/



「こんまか包み」のおいしい食べ方

五島特巻

すりみと昆布でダブルな旨味
食べきりサイズのおかず蒲鉾



サイズ7.5×5cm



秋の豊富な茸や根菜と合わせて炒め物や卵とじと
様々な工夫で食卓に彩りを

「小家族向け食べきりサイズ!」



品番GH-5「こんまか包み」9点詰め合わせ

「美味しいものをおいしいうちに」長くご愛顧いただいている
人気商品を、お客様のお声をかたちにして、食べきりサイズで
ご用意しました。いろいろな味を楽しめる詰め合わせです。

送料サービス 税別 4,000円

- こんまか 五島一番(赤・白)
- こんまか 伊達巻
- こんまか 五島特巻(白)
- 無でん粉 五島巻(あじ)
- こんまか 五島つみれ(黒・白)
- こんまか 龍眼
- 季節の天ぷら

賞味期限30日

【紙箱サイズ】縦190×横320×高60mm

五島の方言で「こんまか」とは「小さい」という意味。
美味しいものをおいしいうちに現代の食生活に合った小さな蒲鉾シリーズ。
都会暮らしのご家族、シルバー世代のご夫婦に喜ばれる贈り物です。

催事情報

- | | | |
|-----|---------------|--------------|
| 9月 | 9日(水)～15日(火) | 長崎浜屋 |
| | 10日(木)～15日(火) | 東急東横店 |
| | 23日(水)～29日(火) | 阪急うめだ本店 |
| 10月 | 7日(水)～13日(火) | レシピ青葉台東急 |
| | 15日(木)～21日(水) | たまプラーザ東急 |
| | <予定> | 長崎浜屋・高島屋日本橋店 |

▶ご来店の際、五島倶楽部会員の方は会員カードをご提示下さい。粗品を進呈いたします。

※開催店舗の都合で日時・営業時間等変更または中止になる場合がございます。
詳しくは開催店舗ホームページ等でご確認ください。

おしらせ

6月28日、東京豪徳寺店オープン

6月28日(日)に、東京世田谷区豪徳寺にて、島外初の直売店をオープンしました。当日は快晴で、日中は暑くなりましたが、とても多くの方に足をお運びいただき、うれしいスタートとなりました。お越しいただいた会員の皆様、誠にありがとうございます。あつという間の2ヶ月、東京・世田谷の皆様にご愛される店となるよう、これからも精進してまいります。

店舗では、奥の厨房で毎日揚げる天ぷら(ばらもん揚げ生天セット商品含む)や、五島一番や五島巻などの定番商品、こんまか包みシリーズなどの冷蔵商品、あごだし、乾物の常温商品、すり身や干物などの冷凍商品を取り扱っています。お近くにおいでの際は、お気軽にお立ち寄りください!

<東京豪徳寺店> 東京都世田谷区豪徳寺 1-45-2 電話 03-6751-2171
東急世田谷線山下駅・小田急線豪徳寺駅徒歩すぐ

