

秋のはじまりを、
五島からお届けします。

朝晩の風が少しずつ涼しくなり、
五島にも秋の気配が訪れはじめました。
季節が変わると、いつもの食卓にも、
どこかあたたかいものが恋しくなります。
そんな頃、きびなごのやさしい味わいが、ふと思い出されます。
季節ごとに表情を変えるきびなごは、
島の台所では当たり前の存在。
天ぷらや南蛮漬け、出汁にくぐらせる鍋料理……
素朴だけれど、忘れられない一品。
五島を訪れたことがある方なら、
きっと思い出す味かもしれません。
秋の深まりとともに、浜口水産も年末に向けて、
少しずつ慌ただしくなってきました。
催事の開催も増え、皆さまに直接お会いできる機会を、
私たちも心待ちにしております。



催事情報

海を渡ってみなさまのところへ。

- 9月 8月30日(土)～9月8日(月) —— 浜屋百貨店『秋の県産品まつり』
9月2日(火)～9月9日(火) —— 東武百貨店船橋店『大九州展』
9月10日(水)～9月16日(火) —— 名古屋名鉄百貨店『大九州展』
9月17日(水)～9月23日(火) —— 高島屋柏店『大九州展』
9月18日(木)～9月24日(水) —— 浜屋百貨店『五島の観光とよか産品まつり』
9月24日(水)～9月30日(火) —— 高島屋日本橋店『長崎フェア』
- 10月 10月22日(水)～10月29日(水) —— 高島屋玉川店『大九州展』

※五島倶楽部会員カードご提示で、粗品を鑑覧します
※急な変更や中止の可能性があります。最新情報は店舗HPまたは当社webサイト・SNSをご確認ください



きびなごは、五島のごちそう。

秋が深まると、五島では「そろそろ、いりやきやね」と声が上がります。
いりやきは、魚や野菜を醤油ベースの出汁でさっと煮た、五島の郷土鍋。
なかでも秋は、きびなごが主役。小ぶりでも骨ごと食べられるきびなごは、
煮すぎず、しゃぶしゃぶのように出汁にくぐらせて。
ふわっと広がる甘みと香りに、思わずもう一口。島の秋を感じる一皿です。



浜口水産のきびなご

かまぼこの次は、「きびなごシリーズ」をどうぞ。浜口水産のもうひとつの顔です。



きびなぐん

いぶして香る、きびなごのおやつ
五島の朝獲れきびなごを、ゆっくり干して
椿の葉をブレンドしたチップで燻
しました。お酒のお供に、お子さまのお
やつにもどうぞ。

約30g 540円(税込)



きびなご
一夜干し

潮の香りをそのまま閉じ込めて
五島の海で獲れたきびなごを、塩だけ
で一日干しました。軽く炙れば、浜辺
の香りがふわりと広がります。

約150g 702円(税込)



きびなご
南蛮漬け

鮮度が命の、五島仕立て
水揚げから数時間。鮮度にこだわ
ったきびなごを、五島産の新玉ねぎと甘
酢で漬けました。さっぱり、やさしい味
わいです。

約150g 540円(税込)



常務のメタボ日記



私の趣味は、家庭菜園(玉ねぎ・トマト・豆類)、果樹(栗・梨・柑橘類・プラム類)、
鳥骨鶏、社長イジリなど広く浅く楽しんでいます。
なかでも、一番の趣味は子育て(聞いた事ない:専務談)でしたが、皆果立ってしまいました。
しかし可愛がって育てた甲斐あって、
今年の父の日には本上で暮らす愛娘から冷感掛け布団が送られてきた。
これで快適に眠れると娘に感謝していた、ある日、驚くべき噂を耳にした。
「痩せる薬があるらしい…」(また始まった(呆):専務談)
痩せるなら何でも試したい好奇心旺盛な心を持った私への誘惑の一言。
実際に私より大きかった、糖持ち仲間の同級生が小さくなっていたのである。
薬を飲むだけの楽な痩せ方は、何とも不本意ではあるが背に腹は変えられない!
今度の検診で早速、担当医に相談だ!と、ふいに娘からのプレゼントをよく見ると、
父への手紙と共に請求書も見つけ、すでにゲッソリした今日この頃。

オンライン
ショップ
はこちら



五島倶楽部通信

vol.93 2025 秋号

発行: 株式会社浜口水産
長崎県五島市富江町富江357番地230

TEL:0959-86-0032 FAX:0959-86-3233

@hamaguchisuisan

