

～素朴なもの・自然なものはおいしい～

謹賀新年

本年もご愛顧よろしくお願ひいたします。

新年は、神々しい朝日と共に始まりました。
本年も、皆様の期待にそえるように日々頑張っております。
どうぞ ご指導、ご鞭撻のほど、宜しくお願ひいたします。



今年も対馬の海の幸でパー全開!!!

あこや貝 貝柱入荷しました!!

今月の新物入荷予定商品

あこや貝の貝柱。新物が入荷いたしました。
1個のあこや貝から1個しか取れない希少な貝柱。
冬のこの時期、真珠の産地だからこそ味わえる珍味を堪能して下さい。
あこや貝は2枚貝で、貝殻の中はきれいな光沢をした貝です。
真珠にそのきれいな光沢が受け継がれていきます。
その副産物である貝柱は、コリコリした食感で、とってもおいしいです。
貝柱は低カロリーである為、フライ・かき揚げなどの油を使用した調理に的しているようです。
他にも炊き込みご飯や醤油で煮ても絶品です。
一年のうち12月から1月頃のこの時期にしか採取されない
ので地元でも希少な食材です。

まさに今が旬!!!

対馬の真珠と一緒に

育った貝柱を食卓へ...

- * 地方発送も賜ります。
真空パック包装されていますので
贈り物に最適です。。

貝柱 (500g)・・・¥2,160(税込)

岩のり

冬の荒波を耐え抜いた「岩のり」は今からが旬。
正月寒中1月～2月採取されたものは、程良い歯ざわりで、磯の風味に富み、美味しいものです。

岩のりを採取したままをていねいに洗って、のして板状にし天日干しします。

よく、大豆は『畑の牛肉』といいますが、岩のりは、『海の牛肉』と呼ばれるほどたんぱく質の含有量はもちろん、βカロテンとビタミンCも豊富でまさに海藻の王様なのです。

炙って包むと海の香いっぱいのおにぎりの出来上がり(。)

* 1月末頃入荷予定です。

入荷次第店頭にて

お知らせします。



豊玉町仁位988-7 **とよたま物産店**

TEL・FAX 0920-58-8030

<http://www.toyotama-bussanten.shop-site.jp/>

営業時間：午前9:00～午後6:00

定休日：毎月第一日曜日

