



ママなんちゃんのお

食べたくて

シリーズ第18弾



下仁田のあじさい園が開園しました。
斜面に広がる紫陽花は実に見事です。

さて今回は、静岡県より明治創業 西尾商店さんの
天皇杯受賞『蒲原いわし削り』をご紹介します。



知ってほしい。西尾商店さんの『こだわり』

原料となる主に九州長崎産の良質な油の少ない片口いわし、ウルメいわしを旬の時に一年分仕入れ、苦みや雑味の元となる、頭と内臓をすべて手作業で丁寧に除去後、低温冷凍で保存することで旨味を損なわずに削っています。

また、いわし削りは静岡県における発祥で、その歴史は100年以上！

今回そんなこだわりが詰まった、西尾商店さんの『蒲原いわし削り』を贅沢にたくさん味わってもらいたくて、特別に業務用サイズを分けてもらえることになりました。



ママなんちゃん
おすすめの食べ方 『贅沢猫まんま』

『なんといっても、西尾商店さんの手間を惜しまず作られたいわし削り節は香りがちがいます。それを存分に味わうには、あつあつご飯にそのままかけて、醤油をさーっと、ひと回し。最高の贅沢猫まんまのできあがりです。』

他にも、みそ汁の出汁や焼きそば、お好み焼きにも。もちろん、下仁田納豆とも相性バツグンですよ！

締切は6月20日 販売は6月28日から下仁田納豆にて
☎:0274-82-6166/ Fax:0274-82-2409