

4月16日(日)

当店手作り

鯛めし



1パック

780(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)

御用聞き便ポイントカード 火・水曜日ポイント2倍

先週に引き継ぎ、またまた越道のコメントです。店長にコメントイける？と、ノリノリで言われるんですが、いけれど、心の中では思いつながら、ノリノリでイける！と言っ自分があります。

春は卒業、入学のシーズンでしたね。我が家も、中学から高校6年間広島にでいた息子が、年末から4月まで帰ってきて、久々に3ヶ月間一緒に、こんなに過ごしてておりました。家族5人、食事、洗濯大変ですね。娘も帰ってきて、3人が5人。2人増えるだけで大忙し満載。お母様方尊敬します。しかし、久々の子供集合で毎日が賑やかで、食卓に桜が咲いたよかったです。

桜?!今年暖かく早く桜は散りましたが、西田鮮魚店、鯛めし桜咲かせます!笑

脂がのり今の時期しか味わえない桜鯛の鯛めし。当店手作り。秘伝の出汁に骨を焼き上げ、一緒に炊飯する事で、香ばしさに仕上がります。

当店手作りの〇〇飯シリーズ、実は裏ではかなりバタバタなんです。釜が2個しかないため、2個をフル回転させながら炊いております。ですので、限定300パックで販売します。

ぜひ、桜咲く鯛めしを食べてください。

西田鮮魚店 副店長 越道 裕子