

10月16日(日)

北海道産

塩

ざんま

新米に合う  
絶対旨いシリーズ  
第3弾

1匹

3000円(税込)

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

ご飯に「番合う魚は？  
携帯で検索してみると秋刀魚が出てくるんです。  
秋といえば秋刀魚が当たり前でしたが、今のご時値上がりばかりで、昔は匹100円以下だった秋刀魚が、サイズにもよりますが400〜500円もするんです！

私たち販売側も中々手が出せないくらいに高級魚となつてしまい、店頭にも並ぶことがほとんど無くなっていました。

いつも仕入れに行く度に、市場に並んでいる小さな生秋刀魚を横目で見ては脂のつた美味しい秋刀魚を食べたいなあ〜と眺めるばかりでした。

何とかならないのかと、市場の中をウロウロしていると、ふと新物の塩さんまの箱が目に入ってきました。

いつもなら、素通りするところなのですが、私の仕入れの直感がそれを許さず(ただ自分が食べたかったです(笑))、今日は、これを売ろうと買って帰り、先日店頭にも並べ販売致しました。

すると皆さんの、反応は……「小さくて可愛い秋刀魚だね！」との嬉しいお言葉……(汗)

私も何匹か購入し家で焼いておりましたら、家の親父が「秋刀魚じゃー！と匂いだけで気づく！お魚マイスターの資格でも持つてるのかとびっくりしました(笑)。

皆で食べてみましたが美味い！しかし、サイズがやはり気に入らない。もっと大きくて脂がのつたのが食べたー！

そんな事を聞くと考えていたら、流石の店長！

「それより大きなサイズあったよ！今週広告秋刀魚にする？」

言い終わる前に「返事で「やる！」と即答。  
新物の秋刀魚なので塩加減も丁度良く、余計な水分が出て旨味がたっぷりと詰まっております。  
寒くなり、秋真っ只中の本日、皆様と私の親父待望の、美味しい塩さんまを並べて、皆様のお越しお待ちしております！

西田鮮魚店 主任 奥原 歩久斗