

12月11日(日)

1樽(1kg)  
4,500(税込)円

100g  
480(税込)円



# 味酢 だだだ

昔と変わらぬ味

今年も残す所わずか。毎年この時期広告するのが  
酢だ。味だ。

私が西田鮮魚店に入社したのが、22・23歳。それから約20年間、ずつと変わらぬこの呉鯨工の酢だ。味だ。変わったのは値段と自分の体型。高くなりましてよね。ほんと。

それでも使い続けるのは美味しいから。酢だ。こなら酢加減が絶妙で、もちろんなそのまま食べてもよし、何かと和えてもよしと、たこを引き立たせ、味だ。こも同様に色々な料理に使われる味付。

ちなみに、昔は鯨を加工し販売していたため、呉鯨工という社名だそうです。しかし時代の流れで捕鯨が禁止なり、方向転換が必要だと感じ、たこの加工をさされてます。

昔ながらの美味しい酢だ。こ、味だ。こ。今回は是非たくさんの方に食べて頂きたいので小分け販売致します。もちろん1キログラムもご用意しております。

価格は100g480円、1キログラム4800円共に税込。この時期の変わらない酢だ。こ、味だ。こ是非お買い求めください。

よしゅう走り抜けるぞ、12月。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

**西田鮮魚店** 872-5246

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

# 『A5宮崎牛すき焼き二段重セット』

## 1kg 5,000円

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

先週のチラシの裏面は、鮮魚店のお歳暮の広告でした。私の手紙は休み。

翌日の『いさ味』。お好み焼きをつつきながらハイボール。かなり酒がまわった5人。細川さんから小言が。「昌史さん、毎週読みよるんじゃけえ、書いてんなけりゃあいけんよ。」この手紙のことです。うれしい小言でした。とは言え12月。ここはやっぱりお歳暮です。お昼ご飯に事務所に上がってきた越道副店長からも、年末のチラシの予定の説明を受けました。細川さん、悪しからず。

『紅鮭・数の子・かき・タラバ蟹』と、毎年、おすすめしています。今年は『肉』もおすすめしようと思う、と祐宗店長に持ちかけました。嫌がるかと思えば、即、いいですね。さっそく、社長に連絡しました。それなら、『宮崎牛のすき焼き二段重セット』をおすすめしたいと提案がありました。

『ミートファクトリー あんず お肉の工場直売所』というお店を五日市と東広島でやっていることは、何度か、この手紙でも書きました。去年の12月に始めたこのお店。開店直後とあって、歳暮までは、手が回りませんでした。しかし、一年経った今年は……。

このお店、本部は博多にあります。私の一番のお気に入りには『博多もつ鍋』。さすが、博多の会社だけあってうまい。新鮮市場でも大好評でした。

しかし、この『ミートファクトリー あんず お肉の工場直売所』の一番の売りは、実は『宮崎牛』なのです。『内閣総理大臣賞4大会連続受賞』という実力も折り紙つき。

とはいうものの、庄原には、『比婆牛』というれっきとしたブランド牛があるのに、なぜ『宮崎牛』？と言われるそうです。下手すると裏切り者と呼ばれてしまうかも……。

正直、どちらも甲乙つけがたい、というのが私の感想です。比婆牛だって農林水産祭で天皇賞受賞という受賞歴があります。どちらも最高。どちらもうまい。ただ、違うのは、生産量が圧倒的に違うのです。比婆牛に比べて、宮崎牛は世界を市場にしています。だから費用対効果(コスパ)が格段に違う。で、今は宮崎牛ということ。将来、比婆牛の生産量が増え、市場にもっと出回るようになれば……。

さっそく悦子に五日市の店まで買いに行ってもらいました。因みに、普段の我が家のすき焼きは『ももバラの切り落とし』。これで十分なのだとか。

夕方、持ち帰った時に、お友達が2人みえたそうです。お2人に見せると「わあ、ぜいたく!!」。さっそく注文をいただいたとか。お歳暮ではなく自分家で食べようと。それもありがた。お歳暮は安ければいいというものでもありません。送り先に大いに喜んでもらってなんぼです。とはいえ、やっぱり費用対効果は大切。

私は、悦子と2人でいただきました。脂ののったバラ肉を2枚、あっさり赤身を1枚。鍋に入れました。そして、誰かからもらったチリ産の白ワイン。私、「おお、ぜいたくじゃ。正月は、これじゃ悦子」。

お歳暮に大切なのはこれです。『ぜいたく』です。

2022年12月11日

# お歳暮は 極上のすきやきを!!



すき焼きにおすすめ  
バランスのとれた赤身・バラ2種

## A5宮崎牛すき焼き 二段重セット 1kg 5,000円 (税込5,400円)

### \*現金のみでのお支払いをお願いします

このお歳暮セットは『ミートファクトリー あんず お肉の工場直売所』との提携で実現したものです。

『ミートファクトリー』はすべて現金払いの店です。まことに申し訳ございませんが、いつも、にこにこ現金払いをお願いします。ということで、ジョイフルカード、なみか、ほのか、PayPayも利用できません。重ねてお詫び申し上げます。

その分、質、量、見映えとも、贈り先様に満足していただけるものと自負しております。

### \*ご予約のみでの販売です。

地方発送は12月18日(日)までのご注文とさせていただきます。全国一律1,000円で発送させていただきます。また、ジョイフル店でのお引き渡しは12月20日(火)・21日(水)の二日間に限らせていただきます。勝手ばかり申しますが、よろしくをお願いします。

ご予約は 西田鮮魚店 新鮮市場 tel.0824-72-5246