

3月27日(日)



広島が誇るブランド魚

広島モリサシ

1パック

798(税込)円



西田鮮魚店

☎72-5246

専用番号 ☎090-7125-5489 〈御用聞き便 (旧庄原市内はご自宅に配達)〉

もうこの時期になると、一年の早さを感じます。広島が誇るブランド魚『広島レモンサーモン』をご紹介します。

実はサーモンが苦手な私が、美味しいとパクパク食べてしまうほどです。

名前の如く、サーモンの給餌は、広島県産のレモン。そうすることで臭みを少なくし食べやすくしています。

もう一つは鮮度です。簡単に言うと、広島県のきれいな川の水である程度まで育成。それから海で育成。市場も近いのでピチピチの状態。広島県内で完結するから高品質、高鮮度。そしてサーモンなのに歯ごたえを感じます。

おすすめの食べ方は、レモンを絞りしょうゆを漬けて食べて下さい。

レモンの爽やかな春を感じる味わいから、サーモンのほどよい脂の甘みを感じます！

もちろんサラダにされても美味しいです。

是非、広島が誇るブランド魚、広島レモンサーモンを味わって下さい。

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

4月3日の『三日の市 露店』は 肉まん 酢豚まん 博多餃子

鮮コーポレーション(株) 代表取締役会長 西田 昌史

3月のある日、私は八丁堀の『福屋』の8階にいました。今年のアカデミー賞作品賞にノミネートされているレオナルド・ディカプリオ主演の『ドント ルックアップ』という映画を観たあと、エスカレーターに向かって歩いていると、長蛇の列。何事？と見ると『うまいもの大会』の看板が。たくさんの店が軒を並べます。

ジョイフルの理事長になってからのこの一年、私は、こんな光景を見ると、ついジョイフルの『三日の市 露店』を思い浮かべてしまいます。いつものことながら、デパートのこの手のイベントには、たくさんのお店が並んで羨ましいかぎり。「ジョイフルもこうならええのにの〜」、と呟きながらひと通り見て歩きました。

よく見ると、この行列は一店舗に集中。それも、通行の邪魔になるということで、ところどころで切れて、少し離れた所から、また行列が始まります。「凄いの〜」。けど、ピンとききました。やっぱりそうでした。行列の先にあっただのは、あの大阪の『蓬莱551』。あの豚まんの。

私も大ファン。初めて食べたのは道頓堀でした。30代でした。友だち数人と、初めて見るグリコの看板の実物に感動しながら、わいわいと歩いていると、人ごみの中に出てきた行列に目が止まり、「何?」。

豚まんでした。値段も手ごろ。並びました。わりと早く順番が来て受け取ると、ずしり…。

期待が高まり、箱?だったか、袋?だったか、とにかく熱いの〜と言いつつ開け、歩きながら食べようとした。これがまた、中の豚まんは、さらに熱い。歩きながらは食べれん。立ち止まり、道の端に寄り、ホワホワ言いながら、ひと口食べると、肉が、肉汁が口いっぱいに広がる。熱いのと、うまいのと、言葉もなく食べ切りました。

その時、知りました。『蓬莱551』。
未だに、これを越える豚まんに出会ったことはありません。比べるもおこがましい、それが『蓬莱551』。それから、たまに、大阪に行くと、必ず、みやげはこれ。そして、大阪みやげで、これをもらおうと、つい、お〜お〜と笑みがこぼれるのです。

とはいえ、『福屋8階』の長蛇の列を見ると、時間もなく、並ぶ気も失せ、買うのは見合わせました。因みに、その時、買ったのは、四国は丸亀の『骨付鳥 一鶴』。こちらにも数人、並ばれていましたが、大好きな歯ごたえのある通好み?の『おやどり』を購入。癖になるピリッと感。白ワインでいただきました。

毎月3日に開催している『三日の市 露店』。

2月、3月はコロナ禍で中止にしましたが、どうやら4月は実施できそうです。今回も11店以上のお店に出店していただけるかと倉本部長から報告がありました。その中に、鮮コーポレーションの『ミートファクトリー お肉の工場 直売所五日市店』が入っています。

3月には『博多 もつ鍋』を西田鮮魚店で販売しました。そのあと、友人、知人の皆さんに、「うまかったじゃろ」と聞くと、一様に「うまかった!」と答えてもらえました。「どうじゃった?」ではなく「うまかったじゃろ?」と訊くのがコツです(笑)。中でも、嬉しかったのは、私より2年ほど学年が上のN鉄工建設のI会長が「昌史、う

まかったよ。また食べたいけえ配達できるようにしてくれえや。五日市まで、わざわざ行かんけえ」と言ってくれたこと。社会経験の豊富な先輩から、こう言われるとね。よっしゃ!!です。

とはいえ、魚屋は魚屋。魚と肉は一緒にしたくないのが私の本音。そんな風に思っている時、そうだ、『三日の市 露店』がある、と閃きました。『三日の市』で買ってもらう。

そして、家内が、実家のお義母さんに電話した後、私に話してくれたことを思い出しました。

今年89才になる(見えませんが)お義母さんは、こう言われたのだそうです。「『ミートファクトリーの肉まん』は、お肉がしっかり入っておいしいね、友だちにも奨めようるんよ」と。そうなんです。『お肉の工場直売所』が作る『肉まん』のおいしさは、肉がぎっしり入っているところなのです。鯛焼きは、あんこがしっぽの先まで入っていること。たこ焼きは大きなたこが入っていること。『肉まん』は肉がずっしり入っていることが大切です。おまけに、この豚、養豚の盛んな群馬県の『とことん豚』という『ミートファクトリー』だけの銘柄の豚なんです。うまくて当たり前。

その後、家内は、お義母さんに、こう返事したそうです。「『黒酢豚まん』は、もつとおいしいよ」。私は、酸っぱいものが苦手なせいかな、ふつうの『肉まん』の方が好きなのですが、私の友人何人かに食べてもらったところ、『黒酢豚まん』に軍配が上がりました。家内は圧倒的に『黒酢豚まん』です。ぜひ、食べ比べてみてください。

4月3日は、この『肉まん』『黒酢豚まん』ともう一品、『博多餃子』もお持ちします。『ミートファクトリー』の人気商品です。宣伝文句は『すべて九州の食材を使い、じゅわつとうまい』です。

確かめてみてください。それぞれ、1000パック。いや、『黒酢豚まん』は1500パック、ご用意してみましよう。小林部長が店頭に立ちます。もしかしたら、彼と一緒に同級生の石田さんも来るかもしれません。顔を見に来てやってください。

3月22日、この件で店を訪れた私に店長(私の次男です)が言いました。「今、この店で一番売れているのが、牛タンなんよ」「ほうかく」とだけ応えましたが、5月の『三日の市』の候補にしておきます。



うま〜!

肉まん 各580円(税込)

黒酢豚まん

博多餃子 900円(税込)