

7月28日(日)

明太銀鮭 1切れ

300円 (税込)



紅鮭 1切れ

500円 (税込)

紅鮭と明太銀鮭

丑の日、沢山ご注文頂きありがとうございます。さあ、今回は夏にピッタリ!!紅鮭と、大人気の明太子のつけ汁に漬け込まれた明太銀鮭を販売致します。先日紅鮭をご注文して頂いたお客様より、『紅鮭を更に粗塩でパラパラと身の部分にかけ1日寝かせる事で、旨味が凝縮し甘味が増した味に仕上がると2切れお裾分けして頂きました。次の日、食べてみると、旨っ!うまい!と1人でパクパクとあつという間にペロリと1切れ。たしかに美味しい!!やつぱり鮭じゃね!と独り言。そして今回は明太銀鮭も入荷します。こちらにも言うまでもなくお客様からの声も最も多い、美味しい鮭です。さあ、もう飯ごぼすり! 紅鮭、明太銀鮭共に数に限りありますのでお早めにご来店下さい。紅鮭1切れ500円、明太銀鮭1切れ300円で販売致します。よっしゃ!鮭を食べて8月の暑い夏を乗り切るぞ!!

西田鮮魚店 店長 祐宗 優司

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

We are **V** Style. **—鮮コーポレーション株式会社 設立40周年にあたって—**

Vitality



元気で

前に進む 前のめりに進む。

とにかく進む。

広島から台湾へと続く、夢の道

台湾から来た彼は 日本で外食産業を学び
いつか 台湾に戻り 外食企業を興すのが夢だと語る
東京を経て 広島に来た 私たちの仲間となった彼は
今 広島駅のekieで働く

流暢な日本語を駆使する彼は 英語も韓国語も話す
海外からの旅行者が多いekieで

20代に中南米を放浪しスペイン語を操る店長とともに 彼の存在感は大きい

言語ばかりでなく 彼のコミュニケーション力は
外国のお客様に 寿司のおいしさ 回転寿司の魅力を伝える大きな力になっている
单身 日本に渡り 自らの夢のために寿司屋で働く彼のバイタリティに私は圧倒される
このバイタリティが 元気が 彼の人生を開き

鮮コーポレーションの歴史を変える

間違いない!!