



第44弾 んめものや

さごはち

ハタハタの三五八漬けセット



限定
100
セット

いつもありがとうございます。

3月に入り、ここ矢島でも木々の周りから雪が消え始め、そこから春の草花が芽吹きだし、春はすくそこまで近づいているようです。

さて、秋田名物といえばハタハタ。昨年の11月に生のハタハタをご紹介したところ、おかげさまで大好評でした。そこで今回の「んめものや」のお薦めは秋田県産ハタハタの三五八漬けです。

極寒の地、北国秋田ではハタハタの保存方法として、ぬが漬け、塩漬け、押し寿司、三五八漬け等をしてきました。三五八漬けとは、塩・こうじ・蒸し米の割合を3:5:8で混ぜ合わせて作る東北地方で古くから用いられている漬け床の事です。

こうじの自然の甘さと優しい香りがハタハタの旨味をぐっと引き立ててくれます。さっと焼くとこうじの甘く優しい香りがあたりに立ち込め、またその豊かな味わいは、お酒の肴としてはもちろん、ご飯のおかずとしてもお奨めです。

という事で、今回は3月中にお届けするお酒は、純米吟醸ささにごり「雪ごよみ」しほりたて生酒、4月中にお届けするお酒は天寿 純米吟醸です。共になでしこの花から採取された酵母を使用した清んで華やかな香りと、純米吟醸ならではの心奪らぐ味わいのお酒をセットにして、クール便でお届けいたします。



秋田の味を是非ご賞味下さい。

セット内容	
3月 お届けの場合	4月 お届けの場合
純米吟醸ささにごり「雪ごよみ」しほりたて生酒 720ml 1本	天寿 純米吟醸 720ml 1本
ハタハタ(鱒)三五八漬け オス8尾真空パック(約20センチ前後)	
3,000円(税・送料込)	

※純米吟醸「雪ごよみ」ささにごりしほりたて生酒は12月～3月までの季節限定商品です。

◆◆◆◆◆お申し込みについて◆◆◆◆◆

- ご注文期間……平成22年「蔵元通信」3月号到着～4月15日まで
- 商品価格……全国一律送料込み価格3,000円(消費税・送料)
- お申し込み……お申し込み書にご記入の上、FAX・TEL・E-mailで直接天寿酒造へお申し込みください。
- お支払い方法……商品到着後、同封の郵便振替用紙にて郵便局からお支払い下さい。
- お願い……先着100名様ですので、先着順とさせていただきます。予めご了承ください。

2010年3月

『んめものや』お申し込み書

FAX 0184-55-3167

お名前		〒015-0411 天寿酒造株式会社	
TEL	口数	秋田県由利本荘市矢島町城内字八森下117	
FAX		フリーダイヤル 0120-50-3165 URL http://www.tenju.co.jp E-mail info@tenju.co.jp	
〒	—	※メールマガジンをご希望の方はメールアドレスをご記入ください。	
ご住所			
発送日	3/20	・ 3/24	・ 3/26
		・ 4/7	・ 4/14
			・ 4/21

※初めてご購入される方以外は、お客様登録させて頂いておりますので、お名前・TEL・ご希望商品の記入で結構です。