



第45弾の2 んめものや 清流の魚セット



春の恵みは盛り沢山。今回の「んめものや」は山菜の他にもイワナとヤマメをご準備しました。

鳥海町で三郎旅館を営み、イワナ・ヤマメ養殖のスペシャリストである真坂さんの魚です。「釣りキチ三平」の映画撮影で真坂さんの養殖した魚が使われた事は地元で有名な話です。多くの方は養殖と聞けば天然物よりは劣る…と思われるかもしれませんが、でもこの時期、天然物は流れのないところで雪解けをじっと待ち、殆ど餌を食べていない為痩せていますが、真坂さんの魚は水温が一年中安定した鳥海山の湧水の流れの中で育てられ、冬期間でも餌を食べしっかり運動しているので肉厚で美味しいのです。

この鳥海山の湧水で育ったイワナ・ヤマメを発送直前に氷メして秋田の天然塩「男鹿半島の塩」もセットに致しました。20センチ前後のサイズは塩焼きにして一番美味しいサイズとの事です。到着後に塩焼きにして豪快に食べてはいかがでしょうか？

今回は2月の酒蔵開放で雪室に封印し氷温でまるやかに熟成した「雪室氷点熟成純米生酒」と一緒にお届けいたします。

清流の魚セット 限定各50セット

コース	清流の魚	セット内容	
清流魚 A (イワナ)	イワナ (岩魚) <small>ヤマメにくらべややスリムだが塩焼きがおすすめ。焼いたイワナに熱燗にした日本酒を注いで骨酒としていただいても格別です。</small>	イワナ(20センチ前後) 5尾(400g~450g) 秋田の天然塩 「男鹿半島の塩」80gパック 詳しいレシピ付き 雪室氷点熟成純米生酒 720ml×1本	 <p>すっかり春の風物詩となりました、天寿自慢の酒米研究会産美山錦で仕込んだ雪室氷点熟成純米生酒。</p>  <p>氷温でじっくり熟成させる事により、今年もとろりとした丸みのある、春の生酒に仕上がっております。</p>
清流魚 B (ヤマメ)	ヤマメ (山女) <small>イワナにくらべ体が太く肉厚なのが特徴。このヤマメは鱗がある希少な銀系ヤマメで味も普通のヤマメより良く塩焼きが絶品。</small>	ヤマメ(20センチ前後) 5尾(450g~500g) 秋田の天然塩 「男鹿半島の塩」80gパック 詳しいレシピ付き 雪室氷点熟成純米生酒 720ml×1本	

お申し込みについて

- お届け日……………平成22年5月中旬から、発送日毎にレシピを添えてクール便でお届け致します。
- 商品価格……………全国一律送料・消費税込み価格 各4,200円です。
- 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……………各限定50セットですので、先着順とさせていただきます。

2010年5月「んめものや」清流の魚セット お申し込み書 FAX 0184-55-3167

お名前	〒015-0411 天寿酒造株式会社		
TEL	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。	お申込み数
ご住所			A. (イワナ) セット B. (ヤマメ) セット
発送日	5/13 ・ 5/20 ・ 5/27 ・ 6/3 ・ 6/10 ・ 6/17 ・ 6/24		

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。