



蔵元直接企画

「しよつる鍋」

# んめものや

## 秋田県産食材 しよつる鍋

今回の「んめものや」は秋田県民が愛してやまない県魚八タ八タの「しよつる鍋」のご紹介です。

「しよつる」とは「塩魚汁」と漢字で書き八タ八タを塩に漬け込み数年かけて醗酵させた(旨み)調味料の事で日本三大魚醤のひとつにもなっています。海外ではタイのナンプラーが有名なので喩えれば「秋田のナンプラー」といったところでしょうか!

お腹にブリコ(魚卵)たっぷりの八タ八タと秋田県産の新鮮野菜は全てカットして真空パックに、そして「しよつる」の希釈用に鳥海山自然水も一緒にセットにしてクール便でお届けします。

お酒は、新酒ならではのフレッシュな味わい「初しぼりささにごり」です。

寒さが厳しいこの季節、あったかい鍋をつつきながら今しか味わえない旬のお酒を楽しんでみませんか?



セット内容イメージ

### セット内容

天寿 初しぼり ささにごり  
本醸造生酒 720ml 1本

### しよつる鍋セット(約3人前)

八タ八タ(メス)6尾 カワハギ2尾  
しよつる 130g 鳥海山自然水1000m詰め1ケ  
糸こんにゃく 秋田県産の野菜(カット野菜真空パック詰め)  
万が一天候不良などでカワハギが入手出来ない場合他の魚に変更する場合がございますので御了承下さい!

4,850円(税・送料込)

### お申し込みについて

ご注文期間……平成24年「蔵元通信」1月号到着後

商品価格……全国一律送料込み価格4,850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。

発送……発送ご希望日に合わせて順次クール便にて発送致します。地域によっては翌日の配達が出来ない場合もございますのでご了承下さい。

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。

2012年1月

## 『んめものや』お申し込み書

しよつる鍋

FAX 0184-55-3167

お名前		〒015-0411 天寿酒造株式会社	
TEL		□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	
ご住所		E-mail info@tenju.co.jp	

発送日 1/18 ・ 2/1 ・ 2/15 ・ 2/29

※切りは各発送日の2日前とさせていただきます。

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。