

友好都市 静岡市 清水の うまいもん市



東日本大震災の被災地復興支援で始まり、全国の名産・特産品を紹介する「うまいもん市」の第13弾です。今回は友好都市静岡市の清水から、海産物を取り扱う加藤商店さんに、たくさんの商品を用意していただきました。
ぜひ当日は「ほんわ館」までお出かけいただき「おいしい静岡」をお楽しみください。
恒例のプレゼント参加店は裏面で紹介しております。

8月11日(土) 10時～17時
8月12日(日) 10時～17時

中込駅前ふれあい処

ほんわ館

会場地図は裏面をご覧ください

農業祭や七夕まつりで
おなじみの静岡市・加藤商店です。
いつもの商品のほかに本枯節の
削り実演販売をします。
香り高い品をお楽しみに……



加藤さんご夫妻



鯉節削りマシン。会場では小型の機械で
本枯節の削り実演販売の予定です。



ちりめん干
500円 150g
駿河湾産の天日干し。
いま貴重な一品。大根
おろしと一緒に。



いわし削
300円 90g
大きな片口煮干の頭と
腹わたを取り、削ったも
のです。味噌汁の“だし”
やおひたし漬物等にか
けてください。



かつお枯節
1本
1,000円位から
枕崎産かつお節

焼津産本枯節使用**本節削プレゼント**

裏面のプレゼント参加店でお買い上げなど
により引換券を差し上げます。ほんわ館の、
うまいもん市会場で引き換えますので、お
早めにお立ち寄
りください。



ひと味違う
70g入り
なお各店とも数に
限りがありますの
で終了の際はご容
赦ください。



煮干
500円 300g
国産片口煮干。大ぶりで
良く“だし”が出ます。味
噌汁や漬物だしに。



いかすみ入サキイカ
400円 80g
甘口のサキイカ。鉄分の
多いイカスミをまぶし
てあります。



いわし粉
300円 300g
いわし削りの粉。味噌
汁等にそのまま入れて
“だし”になります。



カツヲ粉
300円 150g
鯉節を削った粉。細か
いの味噌汁等にそ
のまま入れて“だし”
になります。



かつお中厚削
500円 200g
焼津産の鯉節を厚く
削り、“だし”に最高！



かつお中厚削
900円 450g
焼津産の鯉節を厚く
削り、“だし”に最高！



味付けもみのり粉
200円 200g
一番摘みの海苔の味つ
けのりの切り落とし。
ふりかけやおにぎりに。



磯錦 **200円** 70g
かつお節屋が作ったでんぶ。
柔らかくしっとりしたふり
かけです。



生わかめ
500円 150g
岩手県大船渡赤崎漁協
震災を乗り越えて育っ
た三陸の海の幸。



鳴門産カットわかめ
300円 15g
味噌汁、サラダ、酢の物
等に、戻してもしっか
り味わえます。



焼きのり 特選
500円 10枚入1帖
一番摘みのおいしい焼
きのり。太巻き寿司や手
巻き寿司に最高！



**駿河湾産素干し
桜えび**
1,000円 50g
天日干しで味も良い。
天ぷらのかき揚げや五
目ちらし寿司に最高！



かえり煮干
300円 80g
国産煮干の小さい
もの。そのままおや
つで“食べる煮干”
です。



日高昆布
700円 130g
“だし”に最適。多く
の料亭で使用されて
います。



花かつおソフト削
300円 70g
焼津産の鯉節を口どけ
が良くなるようソフト
タイプに削ったもので
す。おひたしや漬物等
にかけてください。



花かつお
300円 80g
焼津産の鯉節を薄く削
ってあります。上品な“だ
し”にも良い、うどん・焼
きそば等のトッピングに
ボリューム満点です。



まぐろの佃煮
300円 100g
甘口のうま煮と、ちょい辛タイプ。



まじめな茶菓子
各 300円 1袋
小魚せんべい
えびせんべい



焼津かつおせんべい
600円 1袋
かつお節屋が作った、か
つお削りぶし入りのおせ
んべい。



たたみ干
1,000円 5枚入
駿河湾産のちりめんを
そのまま干しました。



小芽ひじき
300円 50g
国産の芽ひじき 100%
小粒ですが、ふくら
と大きく戻ります。



黒はんぺい (はんぺん)
300円 1袋
静岡名物の黒はんぺい。魚の
すり身たっぷり。そのまま生
で食べても良い、焼いて良い、
フライにしてもおいしい。

中込商店会(協) 佐久市中込 2-26-3
☎ 62-5714
<http://nakagomi.jp>