

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24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。昨年の8月に続いて2度目です。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10日(土) 10時～17時
8月11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

今回も
鯉節削りマシンで
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…



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。

SAKU CITY



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**本節削りプレゼント**

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。

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。



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。

田野畑産
カットわかめ
500円 30g
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！



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。



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



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。細かいので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。



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
350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、ふっ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よし、焼いてよし、フライにしてもおいしい。



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。

早煮昆布
700円 150g
煮物やおでんに良く、早く柔らかく煮えます。



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”にもよし、うどん・焼きそば等のトッピングにボリューム満点です。

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