

だし司 浜喜会  
会員の皆様へ

会報 3月4月

店舗営業 午前 4:30～午前 10:30 お電話 午前 4:30～午後 15:00

☎ 029-225-7454

### 天然だしと乾物の楽しいお店

※手作りのできたて【ご試食のレシピ】を、公式ブログで公開しています。浜喜HPからアクセスして下さいませ！

## 3月【新のり月間】

どなたでも大歓迎**最高級海苔**を使用します！

### 新海苔あぶり体験とご試食

●3月3日土曜日・店頭にて午前6時～10まで  
のりに「焼き」を入れる工程が体験ができます♪

一般に販売されている海苔は、すでに炙り加工をほどこしたものです。今回炙り体験で使用するのりは、炙る前のもので、加工の際のかぐわしい香りと味、また深い緑に変化する色を体験することができます。お客様自身が炙った、焼き立てののりをお味見いただくイベントでございます。



色の変化と  
香りを  
楽しめます



## 4月【新わかめ月間】

どなたでも大歓迎**最高級ワカメ**を使用します！

### 新生わかめボイル体験とご試食

●4月7日土曜日・店頭にて午前6時～10時まで

通常流通しているわかめはボイル・塩蔵したものがほとんどですが、今の時期は正真正銘の生のわかめが味わえる貴重な時期です。この貴重な生のわかめのボイル体験を企画しました。ボイルする前のわかめは世間で知られている緑色ではありません。それがボイルした瞬間に鮮やかな緑に変わる様子はおもしろい光景です。

新物の岩手産ゴールド  
わかめの原料を使用します↓



鮮やかな  
みどり色に  
変化します



### 花粉症のお客様、必見です！

今シーズンも**大注目**の海藻【あかもく】の入荷は、  
店頭にてお知らせします。(3月下旬～4月上旬の予定)

花粉症、免疫アップ、生活習慣病、血糖値、便秘、ダイエットなど、  
気になる方へおすすめです。



お得な一割引きセールにご注目ください！

# 3月 新のり月間

→海苔の収穫時期は冬です。  
ちょうど今頃は食感や風味のよい新海苔が楽しめます。

日	月	火	水	木	金	土
	●田野島万由子さんの【市場でだしクッキング】♪(水戸公設市場内)【NHK文化センター水戸教室】029-233-1715にお気軽にお申し込み下さい！			1	2	3 ●最高級 新のりあぶり体験 (6:00~10:00頃) 【新海苔】焼のり特選(平和) 1割引き
4(休)	5	6	7(休)	8	9	10 ●かつお節けずり 1分間チャレンジ (7:00~10:00頃) ご試食朝7時~ 大豆と海苔の つくた煮
【新海苔】焼のり特選(平和)が1割引き						
11(休)	12	13	14(休)	15	16	17 ●利きだしクイズ (7:00~10:00頃) ●市場で【だし】クッキング お料理教室(10:30~12:30) ご試食朝7時~ きのこのり 花かつお・松 さばいわし 1割引き
18(休)	19	20	21(休)	22	23	24 ご試食朝7時~ のりノリパスタ
【花かつお(松)500g・100g】 【さばいわし 1kg・160g】が1割引き						
25(休)	26	27	28(休)	29	30	31 ご試食朝7時~ 鶏ささ身と三つ葉 のり和え

# 4月 新わかめ月間

→低カロリー健康食品のわかめは3月~5月ごろが旬です。食卓ではお味噌汁やサラダをはじめいろいろなお料理に！またギフトとしても大変喜ばれています。

日	月	火	水	木	金	土
1(休)	2	3	4(休)	5	6	7 ●三陸産ゴールド 新わかめポイル体験 (6:00~10:00頃) 【三陸産ゴールド 新わかめ 500g】1割引き
8(休)	9	10	11(休)	12	13	14 ●かつお節けずり 1分間チャレンジ (7:00~10:00頃) ご試食朝7時~ 春雨と わかめのサラダ
【三陸産ゴールド新わかめ 500g】1割引き						
15(休)	16	17	18(休)	19	20	21 ●利きだしクイズ (7:00~10:00頃) ご試食朝7時~ わかめと玉葱の 洋風炒め 瀬戸内 にぼし 1割引き
22(休)	23	24	25(休)	26	27 ●市場で【だし】 クッキング お料理教室 (10:30~12:30)	28 ご試食朝7時~ ワカメあん お料理
【瀬戸内にぼし全品】1割引き						
29(休)	30(休)	☀【利きだしクイズ】の予告☀3月は【花かつお】【サバいわしうす削り】飲み比べ。4月は【いわし煮干し】【あじ煮干し】【あごにぼし】飲み比べです。お楽しみに！				

3月は新のり、花かつお(松)、さばいわし  
4月は新わかめ、にぼし  
が**お得**です！



だし司浜喜HP  
浜喜のお得な情報や最新  
情報をチェックできます→



だし司浜喜ブログ  
ご試食としてお出した  
お料理のレシピを大公開→

