

天然だしと乾物の楽しいお店

浜喜にこここ通信

令和6年 夏号(6・7・8月)

だ司 浜喜 ☎ 029-225-7454

店舗営業 4:30AM~10:30AM

電話応対 4:30AM~2:00PM

商品のお問合せなどお気軽にお電話ください

毎月8日は
浜喜の日

8

8日の週は
特別な
イベントを
開催します

イベントに
ついては
LINE
店頭
ホームページ
会報で
お知らせ
いたします

2024 6月営業日 June

日	月	火	水	木	金	土
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23 30	24	25	26	27	28	29

六月 (水無月・みなづき)

雨がたくさん降るのに水の無い月って変?それは無はのにあたる連体助詞なので水の月となります。

衣替え (6月1日)
芒種 (6月5日)
入梅 (6月10日頃)
父の日 (6月16日)
夏至 (6月21日)
夏越しの祓(6月30日)

6/9 茨城メロンメロンラン
水戸偕楽園
給水所と
給メロン所が設置さ
れた、親子で楽しめ
るマラソン。

7月営業日 July

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

七月 (文月・ふみづき)

短冊に歌や字を書いて書道の上達を祈った七夕の行事に因んだ文被月ふみひらぎが転じたもの。

半夏生 (7月1日)
小暑 (7月6日)
七夕 (7月7日)
海の日 (7月15日)
夏土用入り (7月19日)
大暑 (7月22日)
土用の丑の日(7月24日)

7/13~7/15
Lucky Fes'
24
国営
ひたち海浜公園

8月営業日 August

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

八月 (葉月・はづき)

葉が紅葉して落ちる月「葉落ち月」から「葉月」になったと言われていいます。旧暦では8月は秋。

夏土用明け(8月6日)
立秋 (8月7日)
山の日 (8月11日)
お盆 (8月15日)
終戦記念日(8月15日)
処暑 (8月22日)
二百十日 (8月31日)

8/3・8/4
水戸黄門まつり
7/27 祭
水戸偕楽園
花火大会

大好評

店舗内・料理体験会のご案内

安心安全な美味しいおだしを毎日の食卓に♪
プロの先生に聞く『だし活』で健康な身体づくり♪
をテーマに企画致しました

6/22(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:6/1~6/15)

安心安全な米粉をもっと身近に♪
どら焼き・パンケーキをつくってみよう
商品紹介: 昆布・米粉・黒糖

7/27(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:7/1~7/20)

腸活♪毎日のおだしで健康な身体づくり
『だし活』はじめてみませんか?
商品紹介: 鰹節・わかめ・小エビ・焼海苔

8/24(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:8/1~8/17)

夏バテ解消♪簡単料理
おだしを使って旨味UP!!
商品紹介: だしパック・そうめん・磯の香りの

時間は①7:30~8:30 ②9:00~10:00
毎回10名ずつ先着順で受け付けます。
*お申込みは、電話か店頭でお願いします。
*お申込み期日をご確認ください。

参加費用は
500円

NEW

毎月8日は浜喜の日のご案内

毎月、8日の入る一週間は浜喜の週♪といたしました。
毎回サイコロを使って運試し♪
ゲームの参加方法は前月にLINE、店頭で発表します。
(LINE お友達・会員登録済みの方限定)
当日に登録もOKです。

浜喜お買物券が当たる!

チャンス!

ゲームについて: 毎回、サイコロを使ってチャレンジしていただきます。ルールなど、ゲームの詳細は前月にLINE、店頭でお知らせします。お楽しみに♪

6/3(月)~6/8(土)

なんと、当日お買上げ金額が
浜喜商品券で100%還元のチャンス

100%還元

7/8(月)~7/13(土)

当日お買上げ金額が
浜喜商品券で30%還元のチャンス

30%還元

8/5(月)~8/10(土)

当日お買上げ金額が
浜喜商品券で30%還元のチャンス

30%還元

使う前に味を確かめたい

ちょっと試したいが量が多すぎて買えない

高品質の商品を一度試してみたい

浜喜のお試しパックのご紹介

そんな方のために
少量のお試しパックを作りました！

おすすめ！

美味しいダシの取り方

前の晩から水に浸け置くと、だしがより抽出されやすくなります。沸騰後コトコトとアクを取りながら煮出してください。

いわし節 20g あじにぼし 鰯煮干 20g あご煮干 20g 平子煮干 20g 飛魚煮干 20g ままかり節 20g アゴ節 20g 焼飛魚 20g



*こちらの写真はすべて大袋です

うるめいわしを煮て燻製にしたもの。魚の風味を強く感じることができます。

甘みのある、あっさりとした味。優しくて上品なだしがとれるのでお吸い物などにお勧め。

九州では定番のだし。焼あごより魚らしさがあり、旨味のあるだし。長崎県産

平子とは真いわしのこと。コクがあるのに癖のない味。

深いうま味がありながら、すっきりとした上品な口当たりが特徴。

ままかりとは二シンの小魚です。真いわしに似た上品な甘みのあるだし。

飛魚をかつお節と同じ製法で燻製にしたもの。さば節に近い味わい。

丸飛魚を使用。香ばしさと甘みが特徴です。

あごとは「飛び魚(とびうお)」のことです。飛び魚の名の通り海面を飛びますので、脂肪量は少なく高タンパクです。引き締まった身にうま味が凝縮されています。名前の由来は「あごが落ちるほど美味しいから」、学名「Cypselurus agoo」からなど諸説あり。

特集

アナログ販促クリエイター、眞喜屋 実行さんにお店でもご家庭でも、ぜひ参考にしてください

プランナーがこっそり教える伝え方の裏ワザ その1



ウソでしょ！？**たったひと**で満足感が高まる**言葉**があるなんて

あるんです。たとえば、おいしいダシを味わってほしい時、なんて言いますか？



「おいしいダシだよ～味わってね」って言うかな

素敵ですね！言葉の角度を少し変えてこう言ったら、**意識**が変わりませんか？



「このダシ、魚なのに甘い香りがするって評判なんですよ」とか。



なるほど！そう言われたら、ホントかな？って、香りをじっくり嗅ぎそう！

ですよ！そして、本当に感じられたら**「ホントだ！」**って**実感**が高まりそうでは？



【裏ワザ】

味わいポイントを先に示唆する

他にもたとえば...

「口に入れて2秒ほどすると、**〇〇の味**が...」
2秒後に意識が向く



「このワカメは肉厚なので、噛むと味がじゅわあと...」
食感に意識が向く

この裏ワザの狙いは「なんとなく、おいしい」を**「ホントだ！おいしい！」**に強めることです。うまくいったら、満足感が高まるだけでなく記憶に残るし、人にもしゃべりやすくなる効果があるんですよ。



すごいね！まずは今日のメニューはどこを味わってほしいか考えてみよう。

執筆：アナログ販促クリエイター
マキヤサネユキ（株式会社はびく）

期間限定
セール

おまちしています

6月のお得情報 (6/1~6/8)

7月のお得情報 (7/1~7/9)

8月のお得情報 (8/1~8/10)

・八戸鯖缶(水煮・味噌煮) 150g

・ゴールドわかめ、宮城わかめ

・めかぶ、あかもく、茎わかめ



お中元に浜喜のギフトは いかがですか

お祝い事/年間行事/記念品/お見舞い/弔事にお好きな商品を自由に組み合わせて、他にない特別なギフトをお作りします。ご希望の包装・のし印刷で、一個からお受けいたします。

お中元



ご予約受け賜われます

お問合せはこちらまで
Tel 029-225-7454
Fax 029-224-1092

NHK 料理教室

だし屋さんに教わる
やさしい乾物・野菜の料理

2024/6/28 (金)

2024/7/26 (金)

2024/8/23 (金)

公設市場・2F 調理室にて

講師：田野島万由子(つくば市)

お問合せは
文化センター水戸
029-233-1715



LINE 公式アカウントははじめました！
お友達登録してみませんか

LINE で様々なお得情報を発信中！

毎月毎に様々な企画情報をお届けいたします。
最新情報は LINE でお受け取りください。
皆様にご満足いただける浜喜だけの特別な企画を思案中です。お楽しみに！



QRコードを読み取って登録をお願いいたします。

