

天然だしと乾物の楽しいお店

浜喜にっくにっ通信

令和6年 秋号(9・10・11月)

だ司 浜喜 ☎ 029-225-7454

店舗営業 4:30AM~10:30AM
電話対応 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

9月営業日 **September**

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					

10月営業日 **October**

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		

11月営業日 **November**

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

九月 (長月・ながつき)

白露 (9月7日)
重陽の節句 (9月9日)
二百二十日 (9月10日)
敬老の日 (9月16日)
十五夜 (9月17日)
彼岸の入り (9月19日)
秋分の日 (9月22日)

白露とは
草の葉に白い
露が結ぶという
意味

重陽の節句:「九」という陽の数が重なるので重陽(ちょうよう)。大変めでたい日です。

十月 (神無月・かんなづき)

衣替え (10月1日)
寒露 (10月8日)
スポーツの日(10月14日)
十三夜 (10月15日)
神嘗祭 (10月17日)
秋土用入り (10月20日)
霜降 (10月23日)

寒露とは
晩夏から初秋
にかけて野草
に宿る冷たい
露のこと

スポーツの日:スポーツを楽しみ、他者を尊重する精神を培うとともに、健康で活力ある社会の実現を願う日。

十一月 (霜月・しもつき)

文化の日 (11月3日)
立冬 (11月7日)
鯉の日 (11月11日)
七五三 (11月15日)
小雪 (11月22日)
勤労感謝の日(11月23日)

立冬とは
冬の始まりのこと
「立」には新しい季節
になるという意
味があります

鯉の日:「鯉」の漢字の旁(つくり)の「圭」を分解すると「十一十一」になることから11月11日になりました。

浜喜お買物券が当たる!

毎月8日は浜喜の日のご案内

毎月、8日の入る一週間を浜喜の週♪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。

一日一回、浜喜商品お買上げの方にサイコロを振っていただきます。
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。
毎回当たりが多数出ています。ぜひチャレンジしてください♪♪♪

9/9(月)~9/14(土)

当日のお買上げ金額より
浜喜商品券で30%還元チャンス

30%還元

10/7(月)~10/12(土)

当日のお買上げ金額より
浜喜商品券で30%還元チャンス

30%還元

11/5(火)~11/9(土)

当日のお買上げ金額より
浜喜商品券で30%還元チャンス

30%還元

運の良い人は自分は運が良いと信じており、楽観的で前向きな方だそうです。

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
プロに聞く『だし活』で健康な身体づくり
毎日の料理のヒントが見つかります

参加費用は
500円

9/21(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:9/2~9/14)

美味しいおだしで安心安全な調味料づくり
(だし醤油・ドレッシング・たれ等)

商品紹介: 花かつお・昆布・醤油・酢・塩・みそ

10/26(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:10/1~10/12)

鯉節茶漬を作ろう♪
削りたての鯉節を味わおう!

商品紹介: あごだし・本枯節・磯の香のり・海苔

11/30(土) 料理教室 ①7:30~ ②9:00~
(お申込:11/1~11/9)

おだしの美味しさをそばつゆで味わおう♪
(松前漬け・お正月料理のご紹介も)

商品紹介: 厚削り節・醤油・松前漬け

*体験時間は各回1時間です
*10名様先着順で受け付けます
*申し込みは、電話または店頭にて
*お申込み期日をご確認ください



秋の新そばの季節です
ご家庭で安心安全な極上の
美味しいだしをとってみませんか

そばの味を最大限に引き立てる
鯉節の厚削りのだしがおすすめです。

こくのあるだしがとれるので、ざるそばなどのだし
作りに最適な鯉節。めんつゆを希釈するとき、厚削り
のだしを使うと、美味しく仕上がります。

利尻昆布をプラスする場合は、鍋に水と
昆布を入れて 30 分ほどおきます。鍋を弱
めの中火にかけ、沸騰し始めたらずぐに
昆布を取り出します。その後、厚削りを
加えてください。



浜喜の厚削りぶしのご紹介



おすすめ!

・混合厚削り(梅吉)

かつおは枯荒本仕上げ、枯さば使用

・混合厚削り(松)

・混合厚削り(竹)

・かつお厚削り(松)

・かつお厚削り(竹)

・かつお厚削り(無)

・枯荒本仕上げ血合抜き厚削り

・さば厚削り

・宗田厚削り



お取扱
い厚削り
商品



けんちんそば



おでん



そばつゆ

厚削りの選択に迷ったら
お声がけください

お取扱
い昆布
商品

- ・日高昆布
- ・利尻昆布
- ・ラウス昆布
- ・ラウス昆布(耳)
- ・利尻昆布(耳)
- ・花折昆布
- ・真昆布
- ・だし昆布
- ・刻み昆布



おこわ



手羽下

おすすめ! 新商品ご紹介

創業明治十年のフジハン醤油
無添加「ひだまり醤油」

原料は全て国産品を使用して
おります。丸大豆醤油の特長
である、ほのかな甘味と上品
でまろやかな風味を持ち、香
りはマイルドで明るく澄んだ
色をしています。



真空パックボトル

毎月の
店内料理教室
で使用中です
人気の一品

いつもの冷奴が
高級な一品に!



ラーメン特集

業務店様、ラーメン好きな手作り派の方にオススメします!
ラーメンの食材が豊富に揃っています!



昆布類

ラーメンのスープの材料に豚骨
など豚の部位を使用しますが、和
風だし(昆布、厚削り、煮干し、椎
茸など)もとても重要です。
組み合わせによって味は無制限に
広がります。



多くの食材の中
から、お好みの味の
組み合わせを見つ
けてください!

- ・かつお節
- ・さば節
- ・宗田節
- ・日高昆布
- ・利尻昆布
- ・ラウス昆布
- ・しいたけ足(原木)
- ・平子煮干
- ・ままかり
- ・あじ節
- ・アゴ節
- ・いわし節
- ・中国産昆布
- ・利尻昆布耳
- ・ラウス昆布耳

花かつお・厚削り

ラーメンに和風だし
鯉のイノシン酸と昆布のグルタミン酸が
合わさることにより美味しさが倍増。
煮干しやアジ節をプラスすれば独特の風
味を楽しめます。また、煮干しには豚骨
の匂いを消す働きがあります。

健康生活(カリウムのおはなし)

カリウムとは、人体に必要なミネラルの一種で、浸透圧の調整など
の働きをします。ナトリウムを排出する作用があるため、塩分の摂
り過ぎを調節するうえで重要です。多くの食べ物に含まれていま
す。成人の体内には約 120g から 200g が含まれています。

生活習慣病予防を目的とした成人一人当たりのカリウム接種の目
標量は、男性 3,000mg 以上、女
性 2,600mg 以上としています。

乾物は栄養素が凝縮されて
カリウムが多く含まれています

乾物(海藻類)のカリウム (カリウムの含有量 100gあたり)	
刻み昆布	8,200mg
干しひじき	6,400mg
乾燥わかめ	6,000mg
あおさ素干し	3,200mg
焼きのり	2,400mg

期間限定 9 月のお得情報 (9/2~9/10) ・おぼあちゃんのいない、海賊船のいない **10% 割引**
セール 10 月のお得情報 (10/1~10/8) ・日高昆布 60g、日高早煮昆布 60g **10% 割引**
おまちしています 11 月のお得情報 (11/1~11/9) ・吟撰混合だしパック(7P・20P) **10% 割引**

日頃の簡単なご挨拶にも! 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
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。



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/ 9/27 (金)
- 2024/10/25 (金)
- 2024/11/22 (金)

公設市場・2F 調理室にて

講師: 田野島万由子
つくば市
野菜ソムリエプロ



お問合せは文化センター水戸まで
Tel 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。

