

天然だしと乾物の楽しいお店

# 浜喜にっこに通信

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

## 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



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。

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限大に  
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、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。

