

ありがとっ! =194号=

2015.2月

2月の前リ立ての日 30(K)・170(K)

株式会社 山一

(本社・工場) 熊本県西区田崎町380 (本店営業部) 熊本県西区田崎2-2-6-1F

前リ立て一筋43年。 お客様係 TEL (096)322-7788



「一本釣りがおが不漁だと かつおぶし用かつおがない!」



創業時から一本釣り4.5上サス... (会長) かつおは... 味や香りが... 一本釣りがんばって読んたいですね。いいも残したい。

日本の美味しいおだしを支える伝統食品... 一本釣りがつおは高値取引引きが読んでいます。この一本釣りがつおは「たたき」などの生食用凍結かつおで「B1かつお」といわれるものです。...

噴火風評対策 県など 特典付きパンフ作成

来てね! 南阿蘇村

阿蘇全域でいろいろな観光対策がとられています。是非遊びに行きましょ。

伝承! おだし教室

うんだしを教えます。是非ご参加ください。 11:00~13:00 参加費: 500円 3/7(土)・19(木) だし汁 3/7(土)・17(木) おどん (¥1,000)

手作りおだし教室②

好評にエリ今冬2度目の開催です。(無休です) 3/5(木)10:30~ 1x2,000円(材料込) 詳しくはお尋ねください。

高校生がおだし体験

ある高校の科学家庭の授業で『だしのおいしい講座』と題して12月に9種類のだし比較をして興味を持った子を選び、冬休みに調べて、1月にまとめア

ポスター作り、1月に発表会がありました。内容もまとまっておい素晴らしい発表ばかり。嬉しかったのは、だしを味比較でブレンドしたの美味しさに気付いてくれ、家でもおだしをとりたいという意見が多かったこと。家庭の伝承、やはり大事。本物だしに触れ合うことめっちゃ必要。

バリエーションが豊富で危険な中でのANA機が緊急停止。鳥がたぐり飛んできた。味や香りが、だしが薄いんだ。前リ立ては、おいしいだし。良い悪いあって、うま味だし。