海の幸の祝い膳『おせち』

新しい年の初めに、海の幸の祝い膳『おせち』はいかがでしょうか。

お正月のおめでたい席を飾る数の子や焼きえびに加え、かに棒肉や紅白の西京漬けなど、

見た目も華やかな「海鮮おせち」となっております。

商品ごとに小分けパックになっているので、一品料理としてもお使いいただけます。

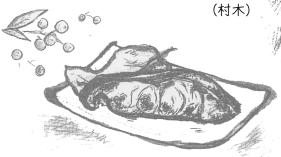
いつもご愛顧いただいているお客様から、「酢のものがさっぱりしていて、とても美味しい。

彩りもきれいだし、すごく気に入ってます。」と、お褒めの言葉を頂戴いたしました。

厳選された食材で、ひとつひとつ真心を込めて

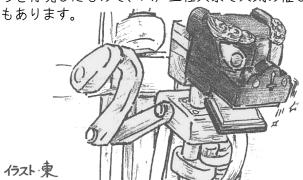
お作りしております。

こだわりの逸品「海の幸の祝い膳」を 心ゆくまでご堪能くださいませ。





カン、カン、カカカン・・。八戸市の中心街にあるポータルミュージアム「はっち」。開館時間の午前9時から午後9時の間、1時間毎に小気味よい木の音がフロアに響き渡ります。このリズムの正体は高さ4m、幅4mの壁に八つの獅子頭をあしらった『からくり時計』。製作したのは市内在住の「木のからくり作家」高橋みのるさんです。八戸市にある龗(おがみ)神社に奉納される法霊神楽の一斉歯打ちを再現したもので、八戸三社大祭で人気の催しで



『からくり時計』の獅子頭が演じる一斉歯打ちを見る為に来館する方も多く、街の人気者になっています。また、3の倍数の時刻には、約2分半のロングバージョンが披露されますので、見に行く時にはこの時刻がおすすめですよ。 (田名部)

──《お客様のお声をお聞かせください》 ====

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思います。 ※今後、味の加久の屋からの情報がご不要という方は、お手数でも、ダイレクトメールの封筒を、同封の返信用封筒にお入れになり、ご返送ください。



第 43 号 14成24年11月

黄金崎不容不死過泉

青森県の最西端、日本海に突き出した 黄金崎にある一軒宿「黄金崎不老ふ死 温泉」。

ここの温泉は鉄分を多く含むため、はじめは透明なお湯が空気にふれて茶褐色のお湯になります。波をかぶりそうなほど海の近くにある「ひょうたん型の露天風呂」が有名で、ここから眺める大パノラマは絶景です!特に夕方がおススメで、目の前の海に沈んでいく太陽が空も海もお湯も黄金色に染めあげ、とても感動的です♪ゆったりとお湯につかりながらみる景色は、きっと身体もこころもリフレッシュしてくれますよ。

実はここ「不老ふ死温泉」はパワースポットと言われており、戦国時代、この地で勢力を誇った黄金崎銭衛門という海賊が沖合を通行する北前船から強奪した莫大な金品をこの温泉付近のどこかに隠したという噂があるとか・・・

日帰り入浴もできますので、機会がありましたら 是非お立ち寄りくださいませ。 (橋本)

