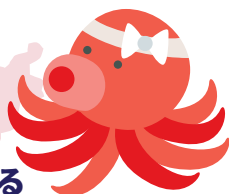


[岡山] 大人気！ 下津井産の真だこ入荷しました！



岡山県の漁師町「下津井」。ここで水揚げされるタコは「下津井ダコ」として全国的に有名です。潮流が速く、島々に囲まれた海で育つことにより、流れに逆らって生活していたタコたちは、プリプリで甘いのが特徴♪お刺身はもちろん、蒸しても揚げても…とにかく美味しい！様々な調理法で、安心&おいしく召し上がれます。しかも、低カロリーで健康や美容にもオススメです！ぜひこの機会にご賞味ください。

OKAYAMA

[鳥取] 美食女子グランプリ銀賞！ いまなお注目のピンク醤油！



発売から数多くのメディアにも取り上げられ、いまや和洋問わずいろいろなシェフの方々にも愛用いただいている「ピンク醤油」。このたび、FOODEX 美食女子グランプリにて『銀賞』を受賞しました！女性目線での新しい食のトレンドとして、より脚光を浴びています。グルメな女性の方々、またそんな女性へのプレゼントとして、ぜひ手にとってみてください！五感を刺激する!? 新しい世界が開けますよ♪

TOTTORI

瀬尾店長の独り言 「歓送迎会はワンカップ酒で！」



歓送迎会のプレゼントにおすすめ、ワンカップ♪なんと！ワンカップの日本酒のラインナップは、全30種。プレゼント用にご利用いただける3ヶ入箱も、有料(100円税込)でご用意しています。特に、今の時期にオススメなのは鳥取県の梅津酒造(有)さんの造る『富玲(フレー)』。その名の通り、フレーフレー、応援のお酒です!! 旅立たれる同僚や後輩、新たに出会う人への心からの応援酒としてプレゼントにいかがでしょうか。きっとその細やかな心遣いに感激されること間違いなしです。

SEO'S COMMENT

[ももてなし家] 鳥取・岡山の春を 味わう♪



◆岡山県：鯖(さわら)
瀬戸内海では、“サワラが来ないと春が来ない”と言われています。今年も、ももてなし家では美味しい鯖料理をご用意いたします！
・鯖のポワレ 1,280円 ・鯖のカルパッチョ 880円
◆鳥取県：日本海産 蛍烏賊(ホタルイカ)
ホタルイカも引き続き旬が続きます。産卵直前の身の張っている今が旬で、柔らかくむっちりとした食感と独特の甘みの特徴です。
・蛍イカと菜の花のサラダ 880円 ・蛍イカ軍艦 680円
両県の春の海の旬の競演、ぜひももてなし家でお楽しみください。



Momotenashiya
ももてなし家