



よしだ会館便り 第22号

2017年5月

大分市大字大平 23-1 TEL 097-576-0288 FAX097-576-0289

月～金曜日 11:00～14:30 17:00～21:00 土曜日・日曜日・祝祭日 11:00～15:00 17:00～21:00

大分産日本酒



ゴールデンウィークは5月7日まで、休まず営業します

日本酒党のお客様のご要望にお応えして、大分県産の三種類の日本酒、上品な軽い甘みの「西の関」、うまみのあるやわらかな酒質の「鷹来屋」、久住の伏流水で丁寧に作られた「千羽鶴 春陽の郷」をラインアップしました。美味しい日本酒を飲み比べませんか？

4月に値下げしてから、爆発的人気となっている「鯛のあら煮」。ご飯と一緒にオーダーされる方が増えています。メニューに迷ったらお試しを！



「鯛のあら煮」：864円（税込み）



冷凍クロメ 販売中

お客様からのお問合わせの多いクロメですが、当店では冷凍ものの販売を行っております。使っただけ刻んで、そのまま冷凍するなど、便利に使い回せますよ！

5月下旬～6月の佐賀関

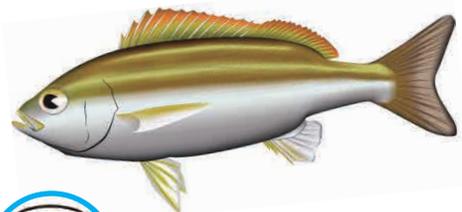
アジサイ見頃



5月下旬から6月の佐賀関の道路脇には、彩り鮮やかなたくさんのあじさいが咲き誇ります。海とあじさいが一緒の光景はとても美しく、一見の価値ありです！ 休日のドライブがてら、佐賀関半島へ出かけませんか？ お食事はよしだ会館に、お立ち寄りください。

～旬の魚解説～

イサキ



食魚を扱うプロの間では、とても美味しいと評判のイサキですが、一般のご家庭では意外と知られていません。イサキは晩春から初夏がもっとも美味しい時期で、ここ佐賀関でもたくさんの水揚げがあります。イサキの料理方法でおすすめなのが煮付けです。ほのかな甘味が引き立つと同時に、煮汁で山菜を炊くのがお互いに良さを引き出します。イサキの入荷は安定しておりますので、その都度、店頭でお知らせいたします。(板長)