

だし司 浜喜会  
会員の皆様へ

会報 9 月号

店舗営業 午前 4:30～午前 10:30 お電話 午前 4:30～午後 15:00

☎029-225-7454

天然だしと乾物の楽しいお店

★【秋の行楽ご試食会】を開催いたします♪  
9月は毎日だしパックのお味見ができます！



新商品の【だしパック】  
お試し品(10g)を

9月2日(土)から  
先着500名様  
に無料でお配りします♪



完全無添加・本格お出汁新発売

【だし司浜喜のだしパック】

(1パック10g×7袋入り)

会員様特別価格 370円(税抜)

●だし司浜喜が高品質の天然だし素材のみを使用  
してつくっただしパックです！完全無添加の本  
格おだしが簡単に取れます。パックの素材も無  
漂白の自然派パックを採用。大変おいしく、簡単  
で、しかも健康的なおだしです。

→とっても簡単に使えます！500mlの水をお鍋に入れ、だしパックを1袋入れてください。10分位中火で煮出して出来上がりです。(水の量はお料理やお好みに合わせて調節してください。)[水だしの場合]前日に500mlの水に対してだしパック1袋を入れて冷蔵庫に入れておけば料理をするまでにおだしがとれます。おだしは冷蔵庫で保管して2、3日で使い切ってください。



ひろあき社長

【会員の皆様にお伝えしたいこと】化学調味料や保存料を使っていない天然だしは、健康食材として今大注目を浴びています。減塩や高血圧の予防に効果的なことはもちろん、かつお節やさば節は日本が世界に誇る「発酵食品」であり、「発酵食品」の健康効果は、メディアで盛んに特集されている通りです。また充分に発酵、熟成させたかつお節やさば節は、体に良いだけでなく、味わいがぐっと増すので大変に美味しいおだしになります。今回の【だしパック】はかつおの枯れ節、さばの枯れ節、京都の料亭がこぞって使う利尻昆布などの高品質の原料のみを使用しましたので、美味しさと健康のどちらも両立したい皆様に自信を持ってご紹介できるだしパックになりました。是非一度お試し下さいませ。

9月16日(土)は  
【秋の行楽ご試食会】

- ①ひじきのおいなりさんのご試食
- ②秋の行楽にぴったりのご試食とレシピをご紹介します！



浜喜の【ひじきご飯】は野菜入りなので、あつあつご飯に混ぜ合わせるだけで簡単に作れます。ひじき、大根菜、かつお節、人参、ごまなどが入ってます。おいなりさんにもぴったり♪(55g入り税抜280円)



長年沢山の皆様  
に愛されて  
きた大ベス  
トセラー！

催し①おいなりさんご試食 ●今回は残暑の鉄分不足にぴったりの【ひじきのおいなりさん】のご試食です。おいなりさんのプロに作っていただきます。(無くなり次第終了)

催し②行楽・お弁当レシピ・ご試食 ●だし司浜喜の健康的な食材を使った行楽シーズン・お弁当にぴったりのご試食とレシピをご紹介します。おかげ様でスタッフ手作りのご試食は大変ご好評を頂いております。

9月16日(土)の

【利きだしクイズ】のお題の発表です！ ↓

「だしパック3種飲み比べ」

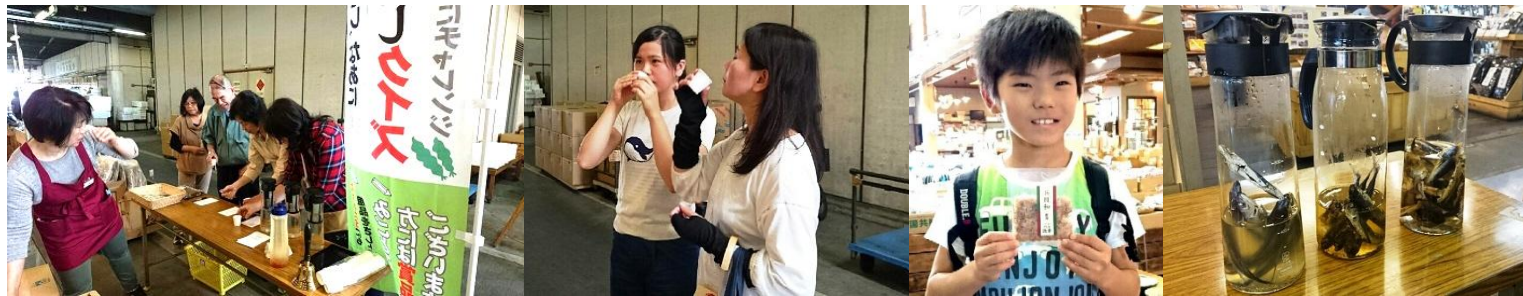
全問正解の賞品は【ゴールドおほか15g】

毎月第3土曜日は

無料【利きだしクイズ】開催中！

会員様限定

朝6時～10時までならいつでもご参加ください。



☀️所要時間はたった2～3分なので、お気軽にご参加いただけるクイズです。もちろん参加費は一切かかりません。当日の朝6時～10時までならいつでもご参加いただけます。

☀️まだ一度もご参加いただいていない会員様も、クイズのお題をご参考にぜひ初チャレンジしてみてくださいね♪いつもご参加いただいている会員様のチャレンジも楽しみにお待ちしております！

### ☀️利きだしクイズの手順

- ①クイズにご参加したい旨をスタッフまで、気軽にお声かけ下さい。
- ②スタッフが3種類のだしの名前だけを参加者様にお伝えします。
- ③実際に3種類のだしを飲み比べていただいた後、どのだしが先にお伝えしただしの名前と一致すると思うか、お答え下さい。(用紙に答えを番号でご記入いただきます。)
- ④3種類すべて正解のお客様には賞品を、残念ながら不正解の方にも粗品をご用意してお待ちしておりますので、ぜひお気軽にご参加くださいね！(7月のクイズの正解率は73%でした！)



## 9月 だしパックの月

●新発売【無添加で美味しいこだわりだしパック】を9月中は店頭でお味見いただけます！高品質のかつお節、さば節、昆布にこだわって作りました。

日	月	火	水	木	金	土	
					1 	2  先着500様に ☀️試供品無料配布 だしパック1袋10g入 	ご試食 朝7時～ みょうがと 油揚げの卵とじ
3 (休)	4 	5 	6 (休)	7 NHK文化センター お料理教室 10時半～12時半 	8 	9 ☀️かつお節削り 1分間チャレンジ 朝6時～10時頃 	ご試食 朝7時～ なすのだし煮
10 (休)	11 	12 	13 (休)	14 	15 	16 ☀️秋の行楽ご試食会 (朝7時～10時頃) ☀️利きだしクイズ (朝6時～10時頃) おいなりさん用油揚げ1割引 	ご試食 朝7時～ 高野豆腐と 干し椎茸の煮物
17 (休)	18 (休)	19 	20 	21 	22 	23 (休)	
24 (休)	25 	26 	27 (休)	28 	29 	30 	ご試食 朝7時～ だし豆腐ス