

天然だしと乾物の楽しいお店

# 浜喜にこにこ通信

## 令和7年冬号(12・1・2月)

だい司 浜喜 029-225-7454

店舗営業 4:30AM~ 10:00AM  
電話応対 4:30AM~ 13:00PM

商品のお問合せなどお気軽にお電話ください

2026年

初売り  
1月5日



12月営業日

December

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

1月営業日

January

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2月営業日

February

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28

1975~2025

創業50周年記念感謝祭

浜喜はおかげさまで創業50年!

多くの皆様から温かいご支援とご厚情をいただきながら歩みを続けてまいりました。心より感謝申し上げます。

## 大抽選会

豪華賞品を当てよう!

会員様限定企画ですが  
当日の入会で参加OK



★最新人気家電が  
20点当たる

お楽しみ①

### ガラポン抽選会



2025年の締めに  
ワクワク、ドキドキ  
してみませんか  
ぜひご参加ください

抽選券配布 12/1(月) ~ 12/27(土)

抽選日 12/22(月)・12/23(火)・12/25(木)・12/26(金)・12/27(土)

抽選時間 AM 4:30~10:00 抽選場所:浜喜第二店舗側、通路にて実施

ガラポン抽選会概要 ~景品が無くなり次第終了とさせていただきます~

★1,000円(税別)以上お買上げで抽選券1枚配布(1日1枚)

★抽選日に抽選券をお持ちください ★枚数分の抽選ができます

★当選品 1等 ➡ 3万円相当の高級家電が 5本当たります!

2等 ➡ 1万円相当の生活家電が15本当たります!



お楽しみ②

浜喜創業50周年記念プレゼント



12/1より12/27までの  
期間、ご来店お買上げの方に、吟撰だしパック  
(5P)をプレゼントします。

1,500個限定  
無くなり次第終了

\*会員様限定(ライン会員はスマホ画面提示)

\*期間中、おひとり様1回1袋限りです

1月

### 初売りおみくじサイコロゲーム

1/5(月)初売り~1/10(土)



☆サイコロを一回振って運試し!

☆新年の福をその場でゲット!

税別

1000円以上  
お買上げで



★超吉: 300円浜喜お買物券

★大吉: 100円浜喜お買物券

★吉: ポケットティッシュ1個

2月

### サイコロ「丁・半」ゲーム

8

2/9(月)~2/14(土)開催

☆サイコロ2個を振って運試し!

2個の合計が丁(ちょう偶数)か半(はん奇数)か?

サイコロを振る前に宣言していただきます!

税別

1000円以上  
お買上げで

★予想的中: 100円浜喜お買物券

★はずれ: ポケットティッシュ1個

試食

軽部先生の試食会

12/27(土) 7~10時

1/31(土) 7~10時

2/28(土) 7~10時

毎日の料理の  
ヒントが見つ  
かります



### 暮らし歳時記

2026年は午年(うま年)です

馬は常に前進する動物です。その姿  
は、夢に向かって突き進む人の象徴。

2026年は「挑戦」「飛躍」の一年に!

HAPPY NEW YEAR



2026

1月の行事・暦

元日 (1月1日)

小寒 (1月5日)

七草 (1月7日)

成人の日 (1月12日)

冬土用 (1月17日)

大寒 (1月20日)

七草がゆ

七草は日本のハー  
ブ。早春にいち早く  
芽吹くことから邪  
気を払うといわれ

ました。



2月の行事・暦

初午 (2月1日)

節分 (2月3日)

立春 (2月4日)

バレンタイン(2月14日)

雨水 (2月19日)

節分 立春の前日。元々は  
「季節の分かれ目」の意味。



良い年を  
お迎え下さい

## 年末年始に重宝するおすすめ商品

### 完全無添加の本格だし 吟撰混合だしパック



かつお枯節  
さば枯節  
利尻昆布 配合



10g×7袋入り  
10g×20袋入り  
鍋のだしにどうぞ！



1, 300~500mlの水をお鍋に入れ、だしパックを1袋入れてください。

2, 10分位中火で煮だして出来上がりです。

\*前日に300~500mlの水に対してだしパックを1袋入れます。そのまま冷蔵庫に入れておけば水出しの完成です。冷蔵庫に常備すれば料理の時短になります。

### おいしいおだしの仕上げに便利な「かえし」



#### かえし(関東風) 500ml・1ℓ

「かえし」とは、醤油・砂糖・本みりんを混ぜて作られるそばつゆの基礎となる調味料です。

寒い冬には  
浜喜厳選のこちらの商品も  
おススメします

### 吟釀米こうじ (700g)



信州産米100%使用！  
こうじ本来の風味や甘さを感じられる、無添加・無加熱の発酵食品

甘酒を砂糖の替わりに



おすすめの使い方

・塩麹・麹醤油・甘酒

### 吟釀こうじみそ (1kg)



とても優しいお味です！



こうじ屋さんが作った本気のお味噌！

「吟釀米こうじ」「こだわりの塩」「信州のおいしい水」で減塩仕込みました。

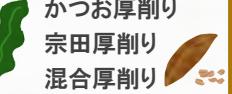
## 「本気のだし」ならこちら 年末年始にチャレンジしましょう！

### 昆布

厚けずり

吟撰利尻昆布  
熟成利尻昆布  
徳用利尻昆布  
ラウス・利尻耳

かつお厚削り  
宗田厚削り  
混合厚削り



### 花かつお

花かつお(松)  
花かつお(竹)  
花かつお(無)他

お好きな組み合わせで自由にアレンジ  
唯一無二のだしを作ってみませんか？

### その他のだし

いわし節  
鰯煮干  
あご煮干  
平子煮干  
ままかり節

焼きあご  
アゴ節他  
けんちん汁  
混合厚削り  
+利尻昆布



## お正月の準備

### 浜喜の松前漬

甘めの味付けです  
手づくりだから出せる  
特別な味になります

・松前漬 300g  
・人参 約2本  
・たれ 酒 600cc  
みりん 500cc  
醤油 約180cc



- ① 松前漬 300gをボールに入れてさっと洗う  
(お好みで、するめの長さを半分にカットしてもOKです)
- ② ザルにあげ 30分ほど置く  
\*水に長く浸けると、昆布のとろみが流れてしまいます
- ③ 人参を千切りにする(軽く水洗い後、ザルにあげて水けをきる)
- ④ 松前漬と人参をさっくりと混ぜて、袋・容器などに入れておく
- ⑤ 鍋に酒・みりんを入れ沸騰させアルコール分をとばす  
\*量が減ったら醤油の量を調整してください
- ⑥ 醤油を入れ、火からおろし冷ます \*タレは温かいと戻りが早い
- ⑦ 具材にタレをかけて、冷蔵保存する  
\*食べ頃はイカがしなり柔らかくなったり

完成后に、小分けして切干大根を加えた松前漬けを作るのもおすすめです。風味の優しい松前漬に変化します！

舞浜スルメと日高昆布をご自分で好きなサイズにカットされる方も多いいらっしゃいます。もしも昆布のカットが大変なら、昆布はカットされた「松前昆布」をお使いください。  
ねばりは、がごめ昆布で調整できますのでお求めください。

## ナトカリ比



最近、よく耳にする「ナトカリ」とは

日本人の多くは、塩(ナトリウム)を目標量よりも多く摂り過ぎています。  
一方でカリウムの摂取量は目標に届いていません。

“減塩”+野菜や果物からのカリウムを積極的に摂取し、ナトリウムとカリウムのバランス、「ナトカリ」バランスを意識した食生活を送りましょう。

$$\text{ナトカリ比} = \frac{\text{ナトリウム}}{\text{カリウム}} \quad (\text{塩に多く含まれている}) \quad (\text{野菜・果物・いも・豆に多く含まれている})$$

### 食事の「ナトカリ比」を下げてみましょう



減塩は健康のために重要ですが、なかなか実践や継続がむずかしいときもあります。そんな時は、ナトリウムの体外排出を促すカリウムをいつも以上に積極的に摂ることでナトカリ比を下げることができます。

### 海藻などの藻類にもカリウムが豊富に含まれています！

当店にもカリウムたっぷり商品があります  
刻み昆布、乾燥わかめ、ひじき、海苔、塩昆布等



## 期間限定！ 2月のお得な情報

2/2(月)～2/7(土) 全形海苔 10枚・100枚入り

10% OFF

2月3日は節分です。2026年恵方は「南南東」  
です。おいしい海苔で恵方巻を作りましょう！



## 暮れのご挨拶・新年にも！浜喜のギフト



### ご予約受け賜ります

お問合せは Tel 029-225-7454  
Fax 029-224-1092

様々なシーンで感謝の想いをお届けしませんか。  
保存がきく海苔、カットわかめなどと、直ぐに使えるふりかけ、  
とろろ昆布などの組み合わせをお薦めします。

一個から包装  
のし印刷いたします

お歳暮

感謝

市場価格なので  
安く揃えます



## NHK料理教室

だし屋さんに教わる  
やさしい乾物・野菜の料理

12/19(金) 10:30～

1/23(金) 10:30～

2/27(金) 10:30～

公設市場・2F調理室にて

フードディレクター、野菜ソムリエプロ

講師：田野島万由子先生

お問合せは  
文化センター水戸まで  
029-233-1715

