

天然だしと乾物の楽しいお店

浜喜にっこ通信

令和7年冬号(12・1・2月)

だじ 浜喜 029-225-7454

店舗営業 4:30AM~ 10:00AM
電話対応 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

1975~2025
創業50周年記念感謝祭

1975~2025
創業50周年記念感謝祭

大抽選会

豪華賞品を当てよう!

大抽選会

会員様限定企画ですが
当日の入会で参加OK

大抽選会

大抽選会

お楽しみ①

最新人気家電が
20点当たる

お楽しみ①

お楽しみ②

浜喜創業50周年記念プレゼント

お楽しみ②

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 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

★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!

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!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!

★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

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!

★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

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

12月の行事・暦

大雪(12月7日)

冬至(12月22日)

クリスマス(12月25日)

大晦日(12月31日)

12月の行事・暦

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!

「絵馬」に込められた願い「絵馬」は、もともと馬が神様の使いとされていたことに由来します。馬は「願いを届ける存在」「福を運ぶ動物」として多くの人が初詣で絵馬を奉納します。幸運とご縁が届きますように。

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)

1月の行事・暦

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)

2月の行事・暦

節分 立春の前日。元々は「季節の分かれ目」の意味。

お迎え下さい

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

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
オススメです

吟醸米こうじ（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



吟醸こうじみそ（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！

「吟醸米こうじ」「ごだわりの塩」「信州のおいしい水」で減塩仕込みしました。

「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

吟撰利尻昆布
熟成利尻昆布
徳用利尻昆布
ラウス・利尻耳

厚けずり

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 焼きあご
鰯煮干 アゴ節他
あご煮干
平子煮干
ままかり節



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、昆布のところ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
*食べ頃はイカがしんなり柔らかくなった頃です

完成後に、小分けして切干大根を加えた松前漬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お好きなサイズにカットされる方も多くいらっしゃいます。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。

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

食事の「ナトカリ比」を下げよう

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



ご予約受け賜われます

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勧めします。

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



LINE
友だち募集中!



LINE 公式アカウント
始めました
最新情報をいち早く
お届けします!!

