



なわた通信 2011年冬版 (かわら版)

平成23年11月7日発行

こんにちは。いつもご愛顧ありがとうございます。 **なわたの海苔屋**です。

2011年も ご愛顧いただきまして、本当にありがとうございました。皆様にとってどんな1年だったでしょうか？
来年 2012年 も どうぞよろしくお願い致します。

2011年 冬版 なわた通信 も、前回に引き続き 私 井手口がお送りいたします。
今年最後のかわら版も、寒さに負けず * **元気いっぱい** * お届けいたします！



海苔の季節がやってきました！★

今年も海苔の季節がやってまいりました！

当店でも徐々に**新海苔**を入荷していく予定です。

明確な入荷日は未定ですが、**12月上旬頃**になると思われます。

入荷時期・お値段はお電話にてお問い合わせいただくか、HP・ブログの
お知らせ欄にてご確認ください。



ちなみに昨年度は…

昨年（2010年）の夏は猛暑が長引いたため、海水温が下がらず、海苔の収穫
時期が例年より10日ほど遅くなってしまいました。（昨年度初入荷：2010年12月8日）

★お歳暮のご検討は お早めに

新海苔の時期と**お歳暮**の時期が重なるため、
年末は特に注文が集中します。

故に製造・発送が間に合わず、お客様をお待たせしてしまうことも
あるのが現状でございます。

お客様をできる限りお待たせしないよう 私どもも努力してまいります、
日にちに余裕を持って**お早め**にご検討いただけましたら幸いです。



海苔には旬がある！★

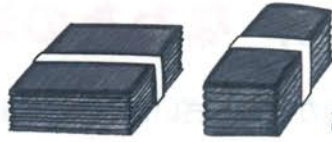
海苔の生産は11月～3月下旬頃にかけて行われ、この時期が海苔の旬にあたります。

各生産地で最初に摘み採られた海苔は「新海苔」と呼ばれ、

香りがよく、やわらかいのが特徴です。

(お米やお茶にも「新米」「新茶」があるのと同じですね♪)

摘み採った海苔を成型し、乾燥させただけの「乾海苔(ほしのり)」→
〔巻海苔(まきのり)〕と呼ぶこともあります。



コンロの火やストーブであぶって食べるとおいしい♪



おいしい海苔はシンプルにいただくのが◎

また、海苔はその年の潮の流れや海水温の違いによって味・風味・食感に違いが出てしまうため、毎年全く同じ海苔は採れません。

収穫・入札の時期も その年によって違ってきます。

海苔が「海の天産物」と呼ばれるのはそのためなんですね。

その年によって味や香り、食感が違うんだ♪



有明海産、瀬戸内海産...など、採れた場所によっても違いがあるんだよ♪



アンテナショップ 小野田中川店
好評営業中です

最新の情報は
こちらでチェック!

山口県へお越しの方、商品を実際に手に取ってみたい方や食べ比べてみたい方などは是非足をお運び下さい。



あなたの海苔屋のHP

あなたの海苔屋 HP アドレス
www.nawata-nori.com

★ 年末年始の営業について ★

12月31日～1月4日 お正月休み (本店、中川店どちらも)

* F A X, メールでのご注文は受け付けております。
(ただし、発送は営業開始日以降となりますのでご了承願います)

あなたの海苔屋 本店 (縄田雅海苔株式会社)

〒756-0057 山口県山陽小野田市西高泊(高浜)2289番地
TEL 0836-83-2046 営業時間 8:00～17:00(日・祝日休み)

小野田中川店

〒756-0806 山口県山陽小野田市中川3-6-10
TEL 0836-33-1001 営業時間 10:00～18:00(毎週水曜定休)