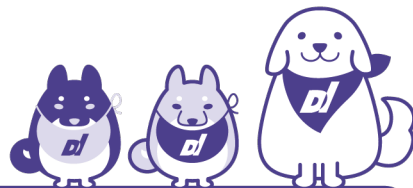




おいたに ひろと

老谷 博人

担当 営業部 お客様係



皆様こんにちは。10月になりまして、朝晩の冷え込みが厳しい季節になってまいりますが、いかがお過ごしでしょうか。

今月のお題の「秋の味覚」ですが、誰がなんといってもサンマではないでしょうか？（他のスタッフと被ってるかも・・・）。毎年、この季節になると夕飯の食卓に並ぶ庶民の味・サンマ！！ 塩焼き・竜田揚げ・蒲焼・ Pasta などなどレパートリーも数多いサンマですが、なかでも私のイチオシはお刺身です。私こうみえてもお魚を捌くことができます。スーパーで新鮮そうなサンマを見つけると、ワクワクしちゃうんです。頭をとって、ワタをとって、三枚におろして、皮をひいて、ここまでくると自分の好みの大きさにサンマを切っていきます。しょうが醤油を浸してお口にサンマを投入。ん～。美味。これ書いているだけで唾液が出てきますね。是非是非皆様もこの記事を読んでいただきましたらサンマのお刺身をご賞味してみてください。

それでは。またお会いしましょう。最後まで読んでいただきましてありがとうございました。