須磨居る情報 Smile

明石海峡大橋と↓
海苔を刈るもぐり船

満員御礼

2月21日の「須磨のり漁場見学会」たくさんのご参加ありがとうございました。そしてお断りした皆様申しわけございませんでした。来年も予定しておりますので、よろしくお願い致します。

前日の雨がうそのように晴れ、海も穏やか…楽しい一時でした。
「海苔って作るのにこんなに手間がかかってるのねー…」と参加者様
自然と漁師さんに感謝です。

←ライフジャケットを着て
いざ海上へ

工場見学→
漁師さんの話を聞く

神戸の春

この時期の女将弁当は
くぎ煮の手巻きご飯♪

こちらも"海の恵"いかなご。海苔が冬にしか採れない様に
いかなごもこのシーズンしかとれません。
私もいかなごのくぎ煮大好き。そのまま食べてもおしょう油味が
良く合って美味ですが、細巻で食べると海苔とご飯とくぎ煮が
ベストマッチ。この時期食べずにいられません。
海苔を買いにお越しのお客様も、この時期、くぎ煮と一緒に
送るという方が多いです。

くぎ煮を
食べる店主

お問い合わせもたくさん頂いておりますのに
大変お待たせしました。

河昌でも、この時期限定で
いかなごのくぎ煮
販売させて頂きます。

※今年は不漁の為
昨年よりも価格が高騰しております。
数に限りがございますので、お早めに
お申し下さい。

220g入	¥2,000.—
340g入	¥3,000.—
500g入	¥4,200.—

（いずれも税込・送料別）

誠に勝手ながら3月27日(土)、姪の結婚式のため
臨時休業させて頂きます。

河昌女将ブログ・のりのりHAPPY
@神戸ブログ
http://kobeblog.net/u/57437a

笑顔あふれる食卓づくりのお手伝いします！

須磨のり

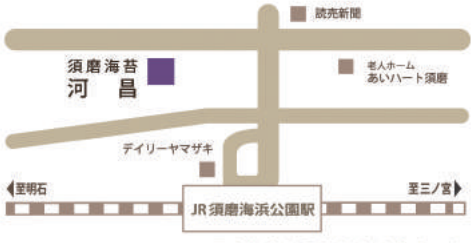
河昌

http:www.sumanori.com

営業時間 ■10:00 ～ 17:30　定休日 ■日曜・祝日

0120-733-791

↓河昌ホームページ↓



JR須磨海浜公園山側より徒歩2分
〒654-0045 神戸市須磨区松風町5-1-22

只今の店頭