

好評販売中!!

海の恵み

さきいか  
くろちゃん



さきいか、真っ黒になって登場。  
その名も「さきいか くろちゃん」。  
この黒さの素はもちろん「イカスミ」の黒さ。ふつ  
のさきいかとは一味違った、深みと甘みのあるさきい  
かとなりました。お父さんのお酒のおつまみはもちろ  
ん、家族のおやつにもどうぞ。

また、噛めばかむほど味が出る「さきいか くろちゃん」は、噛み噛みしているうちに脳を活性化させると  
いう効果もあります。仕事でアイデアがほしい、そん  
なときにもぜひ、さきいかくろちゃんを!

おかげ参道 ブース番号 5 6 No.49

庄内浜文化伝道師とは。。。。

約130種の魚介類が水揚げされる庄内浜。  
山形県民が庄内浜産魚介類に触れる機会を増やすべく、  
また地魚の種類・旬・さばき方・美味しさを  
皆様のご家庭に伝えるべく、  
山形県より知識と技の認定を受けたのが  
「庄内浜文化伝道師」です。  
山形丸魚の庄内浜文化伝道師※も、  
山形の魚食普及、そして  
地産地消の拡大に貢献しています。



相田 潤香  
(株)山形丸魚酒田営業所所属  
庄内浜文化伝道師第一期生

※山形丸魚には、13人の庄内浜文化伝道師が在籍しています。



〒994-0057 山形県天童市石鳥居二丁目2番70号  
TEL 023-658-3330 FAX 023-658-3340  
ホームページ www.maruo.co.jp



飛魚 & えび  
スープの旨味も庄内産



きんちやく袋に、  
庄内素材ぎっしり。

2009年12月13日 (日) 午前11時販売開始  
山形県総合運動公園内「NDソフトスタジアム山形」前

Aブロック・ブース番号 5 番 6 番 鍋 NO.5

庄内浜文化伝道師フレッシュ&スマイルチーム