

# あつや

一六  
十月



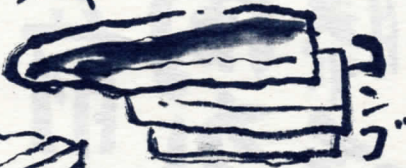
かわばぎ



塩



日本酒



コシゴジメ



カツオ



# これが 魚津の日本酒の作りか コシゴジメ

日本酒の魚津がおいしいのは  
 コシゴジメ・カツオ・ハギなど  
 まづ刺身が用意できるから  
 コシゴジメ・カツオ・ハギ(刺身)を  
 すまじい酒を飲む  
 コシゴジメのせ  
 又刺身を逆入る  
 刺身もコシゴジメ  
 はほんのり  
 ランカゴ包み  
 冷蔵庫へ  
 翌朝コシゴジメ  
 からほろり  
 食す  
 味付に塩下酒  
 しょう油で  
 二三日後まで  
 あいしく  
 この酒の  
 後日使



中板橋 十四ノ十一

中板橋駅前通り

とりに鉄ノ向かい側

菓子安藤隣りに

うおづや

開店いたします。

