

# 「ないとう」の良いもの紹介だより

平成17～18年 冬号 「ないとう」

自分で納得した良いものだけをご提案しています！



## 空襲で焼野原になった東京から山北へ

東京で下駄の製造・販売のお店をやっていたのですが、昭和20年3月の東京大空襲で焼けてしまい、山北に移ってきました。もとは鮎寿司のお店だったここで、下駄や草履、バッグを販売していました。私がお嫁に来たのが昭和33年、それ以来、主人とお店をやっていますが、衣料品を始めたのは今から30年前からです。

## 衣料品だけでなく、こだわりの良いものをご紹介する店にしました

衣料品の仕入れに東京に行くと、衣料品以外のこだわりの食品などが目にとまります。そんな商品の中から、自分で食べて納得したものをお店でご紹介し始めました。今では東京の間屋の商品だけでなく、新潟県の海水塩など、お客様にぜひご紹介したい本当に良いものお店に並べています。

商品の種類を限定せずに、“**良いもの提案ショップ「ないとう」**”というコンセプトで品揃えしております。ぜひお茶でも飲みに来てください。



さんぽく  
新潟県山北町で出会った海水塩の逸品です！



同じ“山北町”ということで、新潟県の山北町と3年前より交流していますが、山北町を訪れた際に出会ったのが海水塩です。塩職人小林久の作るこだわりの塩は笹川流れのきれいな海水を汲みあげ、薪を使ってじっくり時間を掛けて作られています。

**海の磯塩** 500g 735円



昔ながらの製法で、何度もさらし布に海水を通し、薪でじっくりと煮詰めて作ります。藁のツトに置くこと丸1日、えぐみのないやさしい塩の誕生です。漬物に使うと甘味が出てきます。



出来立ての塩

**玉藻塩** 350g 525円



ホンダワラの海藻「玉藻」のエキスを加えたヨード分が豊富な身体にやさしい塩です。食材の美味しさを引き出します。てんぷら、おにぎり、魚の塩焼きなどに使うと最高です。



海藻ホンダワラ

## 越の塩 170g 683円



海水を薪で焚き続けること15時間、ようやく塩の結晶が浮かび上がります。この一番初めの塩だけの集めたのが越の塩です。穏やかな甘味は、**ローストビーフ**や**生野菜にピッタリ!**



越の塩をすくいあげた瞬間

## 「にがり」には健康を守る大切なミネラルが!



西洋では「**マザーリカー（母なる液）**」と呼ばれるほど、「にがり」には健康を守る大切なミネラルが含まれています。それを証明するように、赤ちゃんを守っている羊水も、これとほぼ同じと言われています。



## 天然にがり 220ml 630円

毎日のお茶・コーヒーに1～2滴（血液サラサラ）  
朝起きがけの1杯の水に1～2滴（ミネラルウォーターに）  
お米3合に5～6滴、ふっくら美味しいご飯に！  
魚の塩焼きに少しぬる、煮付け、味噌汁にも数滴、美味しさを引き出します！  
お風呂に200cc入れて、身体ポカポカ温泉効果！



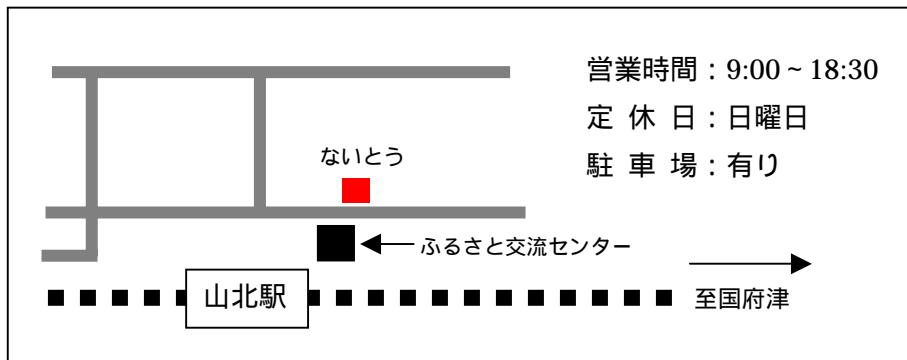
## 良いもの自由に組み合わせてギフトセットを！



当店が選りすぐった逸品の中から、**贈り先のお好みやご予算に応じて、ご自由に選んでギフトセットにすることができます。**“本当に良いもの、美味しいものを贈ろう”という時にはピッタリのギフトです。3,000～5,000円のご予算で承っております。右の写真は、お店を手伝っている私の娘が、自分だったらこんなものを贈って欲しいと選んだもので、次のような商品

を組み合わせた 5,000 円のセットです。

- ・ごまドレッシング
- ・イカスミパスタソース
- ・オリーブオイル
- ・バジルソース
- ・レトルト欧風カレー
- ・きのこことビーフのカレー
- ・粒うに



「ないとう」〒258-0113 足柄上郡山北町山北 1850  
TEL.0465-75-0229 FAX.0465-75-3132