

お中元ギフト 「佐賀玄海の浜直送便」



美容と健康に！唐津湾産カットわかめ

佐賀県唐津市唐房地先で養殖したワカメを、水揚げ後に天日で乾燥しました。ワカメ独特の味が濃く、肉厚です。ワカメには、ミネラルやビタミン類が豊富に含まれ、食物繊維は乾燥わかめの状態で40%含まれるといわれています。また、低カロリーで美容にもってこいです。みそ汁、酢の物などにご利用ください。(賞味期限: 常温で6ヶ月。開封後はお早めにお召し上がり下さい)。※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州・中国760円、四国・関西870円、中部・北陸980円、関東・信越1,190円、東北1,410円、北海道1,840円、沖縄1,190円

商品番号① 商品名「カットわかめ」
佐賀玄海漁協 唐津市統括支所 乙姫丸
35g×4袋
¥2,400(消費税込)



新鮮なケンサキイカをご家庭で

小川島漁協が、港で水揚げされた直後の新鮮なケンサキイカを生きたまま特殊冷凍加工しました。新鮮な状態でお客様の元へお届けできますので、解凍後すぐに呼子のイカの活き造りをご家庭でも楽しんでいただけます。また、そのほかにも様々な料理にお使いいただけます。簡単レシピ付きです。クール便(冷凍)でお届けします。(賞味期限: 冷凍3ヶ月、解凍後はその日のうちにお召し上がりください) ※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州・中国931円、四国1,039円、関西1,006円、中部1,147円

北陸1,212円、信越1,255円、関東1,287円、東北1,471円

商品番号② 「呼子宝凍イカ」
小川島漁協
1kg(Sサイズ、20cm前後4~6ハイ)
¥3,564(消費税込)



車えびの風味豊かな「西京味噌漬け」

佐賀玄海漁協直営の伊万里クルマエビセンターが、水揚げした直後の車エビをボイルし、西京味噌に漬け込みました。西京味噌とのコラボで、くるまえびの旨味がいっそう引き立っています。そのまま殻ごと食べることができますし、軽く焙ると香ばしい味噌の風味が引き立ちます。クール便(冷凍)でお届けします。(賞味期限: 冷凍1ヶ月、解凍後はお早めにお召し上がりください) ※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州870円、中国970円、四国・関西1,070円
北陸・中部1,170円、関東・信越1,370円、東北1,520円、北海道1,820円、沖縄1,370円(クール便代込)

商品番号③ 商品名「車えびみそ漬け」
佐賀玄海漁協 伊万里クルマエビセンター
250g(12~20尾)
¥2,700(消費税込)



玄界灘小川島産 あま塩仕込みムラサキウニ

玄界灘の荒波が育てたムラサキウニを厳選し、あま塩仕込みでつくりました。殻から取り出したウニに食塩のみ加えています。温かいご飯にのせたり、お酒の肴に絶妙です。クール便(冷凍)でお届けします。(賞味期限: 冷凍3ヶ月、解凍後はお早めにお召し上がりください) ※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州・中国769円、四国・関西866円、中部874円、北陸1,017円、信越1,104円、関東1,109円、東北1,298円、北海道1,838円、沖縄1,190円(クール便・船便代込)

商品番号④ 商品名「粒うにムラサキウニ」
小川島漁協
140g(70g×2本)
¥4,320(消費税込)

水揚げ状況によりお届けできない商品が出てくる可能性もありますが、その場合はご連絡させていただきます
お申し込みは、**8月8日(金)まで**にお願いします。

お問い合わせ NPO法人 浜一街交流ネット唐津
TEL(0955)74-3155 (営業時間: 10:00~16:00、休み: 水、土、日、祝日)

お中元ギフト 「佐賀玄海の浜直送便」



鯔餡餃子(アジアギョウザ)

嬉野茶を練りこんだ皮に、唐津港で水揚げされた新鮮で脂がのったマアジをたたきにし、たっぷりの野菜と一緒に包み込みました。独自の味付けで魚の臭みを消したヘルシーな餃子です。おかずの一品に、お酒やビールとも相性バッチリです。平成24年度「優良ふるさと食品中央コンクール」で、最高賞の農林水産大臣賞を受賞。クール便(冷凍)でお届けします。(賞味期限: 冷凍保存3ヶ月、解凍後はその日のうちにお召上がりください)※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州756円、中国・関西864円、四国918円、北陸・中部972円、関東・信越1,134円、東北1,296円、北海道1,890円、沖縄1,242円(クール便代込)

商品番号⑤ 商品名「鯔餡餃子(アジアギョウザ)」
吉村商店
270g(15個)×3パック
¥3,240(消費税込)



天日と潮風による昔ながらの美味しい干物

吉村商店が玄界灘に面した九州・唐津の前浜で水揚げされる活きのいい魚を中心に天日と潮風による昔ながらの自然乾燥をすることで、「美味しい干物」をつくりました。また、白醤油は素材の味を最大限に活かし、魚本来の旨味を引き出すため、厳選吟味した醤油に漬け込んで、熟成させながら1枚1枚じっくり干しあげました。クール便(冷凍)でお届けします。(賞味期限: 冷凍保存1ヶ月、解凍後1日) ※8月8日(金)まで発送可能です。

【この商品の価格は、送料込みです】

商品番号⑥ 商品名「旬鮮天日干し」

吉村商店
あじ開き4枚、さば一汐2枚、れんこ鯛開き1枚、白醤油あじみりん2枚
いか開き2枚、白醤油さばみりん2枚、つほ鯛みりん1枚
¥5,657(消費税込・送料込)



鎮西町産「天然さざえ」

佐賀玄海漁協鎮西支所の袈裟丸水産が、鎮西町の海で獲った天然サザエを活きたままお送りします。壺焼き用のタレも同梱しておりますので、壺焼きをお楽しみください。壺焼き調理法をご紹介しますので、初めての方でも美味しく食べていただけます。賞味期限は、発送日から4日以内。※北海道・沖縄へは、発送できません。※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州・中国810円、四国・関西910円、北陸・中部1,010円、関東・信越1,210円、東北1,410円(クール便代込み)

商品番号⑦ 商品名「天然さざえ」
佐賀玄海漁協 鎮西統括支所 袈裟丸水産
1.3kg(12~16個)
¥2,000(消費税込)



魚介類をふんだんに使った「海のかりんとう」

『漁師のお父さんたちが一生懸命に獲ってきた新鮮な魚介類を、より多くの人に食べてもらいたい!』との想いから結成した唐津市唐房の女性グループ『千越会(せんごしかい)』が心を込めて作りました。原料を重量比30%使用しており、また、子供の歯が丈夫になるように硬めに仕上げています。現在、『いか、いわし、えび、わかめ』の4種類を販売中!(賞味期限: 製造日より3ヶ月以内) ※8月8日(金)まで発送可能です。

【送料】九州656円、中国・四国764円、関西764円、北陸・中部872円、関東・信越1,088円、東北1,304円、北海道1,736円、沖縄

商品番号⑧ 商品名「海のかりんとう」
佐賀玄海漁協 唐津市統括支所 女性グループ 千越会
50g/袋 4種類×3袋(12袋)
¥3,600(消費税込)

水揚げ状況によりお届けできない商品が出てくる可能性もありますが、その場合はご連絡させていただきます
お申し込みは、**8月8日(金)まで**にお願いします。

お問い合わせ NPO法人 浜一街交流ネット唐津
TEL(0955)74-3155 (営業時間: 10:00~16:00、休み: 水、土、日、祝日)