

大阪発のうまさぎる海産物「ぼうでのカキ」を体験しませんか？

漁師鮮度

カキ
オーナー



ぼうでの
カキは身が
プリップリッ！



募集します

カキ養殖ロープ1本/1口(70個前後の収穫予定)のオーナーです
収穫したカキは、洗浄・滅菌した後に配送します(2か所まで)

①一般
コース

漁師が育てたカキを
収穫します

19,000円/1口
(税込み)

②Myカキ
育成コース

種付けから収穫まで
Myカキを育てます

22,000円/1口
(税込み)

【オーナー特典(希望者のみ)】
養殖体験の参加費無料
(1口につき4名まで参加可能)
一般コース:収穫
Myカキ育成コース:種付け・収穫

※天候によっては中止となる場合があります。
※5名以上で体験に参加される場合は、1名追加ごとに別途体験参加料(1000円)が必要となります。

ぼうでのカキって？

阪南市西鳥取漁港は、かつては波
有手(ぼうで)浜と呼ばれていた歴
史ある港です。この地域では2016年
からカキの養殖に取り組んでおり、
カキのシーズンにはカキ小屋も設営
されて賑わいを見せています。

豊かな海で育った
「ぼうでのカキ」は
ふっくらしていて
身がプリップリッ！
ぜひ一度食べて
みてくださいね。



ぼうでちゃん

カキ養殖体験って？

漁師さんと一緒に、カキの養殖体験を行います。普段食べているカキがどの
ように養殖されているかを知ることができます。

カキの種付け体験

稚ガキ(赤ちゃんのカキ)を養
殖用ロープに付
ける作業です
(12~1月頃実
施)



カキの収穫(カキ割り)体験

水揚げしたカキを
一つずつに割りた
り、付着物を取り
除く作業です。
(1~2月頃実施)



※作業用の道具などはお貸しいたします。所要時間1~2時間です。

〒599-0204 大阪府阪南市鳥取1716(西鳥取漁港内)

株式会社 漁師鮮度

<https://www.ryoushi-sendo.co.jp>

お問い合わせは下記の電話番号・E-mailまで！
電話の場合、作業中などで出られない場合があります。
その際は留守番電話にメッセージを残してください。折り返し連絡いたします。

TEL 072-425-3655(平日9時~17時)

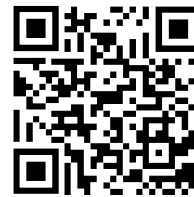
E-mail info@ryoushi-sendo.co.jp

カキオーナーお申込み用紙

FAX: 072-425-3655/E-mail: info@ryoushi-sendo.co.jp

■お申込みについて

- 1) 申込フォーム: 右記コードよりお申し込みください(おすすめ) → → → → →
- 2) FAX: このチラシの「お申込み内容」の欄に記載し、送信ください
- 3) E-mail: このチラシの「お申込み内容」をメールに記載し、送信ください
電話でのお申込みは受け付けていません。フォーム・FAX・E-mailでお申込みください
お申込み確認後、3営業日以内にこちらから詳細確認のご連絡を差し上げます



■お申込み内容

★お申込み品(お申込み口数をご記入ください)

名称		数量
①一般コース	¥19,000(税込み)	<input type="checkbox"/>
②Myカキ育成コース	¥22,000(税込み)	<input type="checkbox"/>

★体験の希望(希望される方は、□にチェックを記入ください。)

- ①一般 カキ収穫体験(毎年1月～2月頃)
②カキ育成 カキ種付け体験(毎年12月～1月頃) カキ収穫体験(種付けから1年後の12月～2月頃)

★連絡先

ふりがな		電話番号	
お名前		FAX番号	
郵便番号		メールアドレス	
ご住所			

■お支払いについて

詳細確認ができ次第、お支払いをしていただきます。

お支払いは原則、銀行振込みとなります。振込み手数料はお客様ご負担でお願い致します。

振込先 池田泉州銀行 阪南支店 普通預金 店番号 006 口座番号 3124170
口座名義 カリヨセント)

■商品説明 カキの養殖イカダから垂れる1フサ(ロープ1本分)のオーナーです。1フサ70個前後の収穫予定です。

〈カキ養殖体験について〉

- オーナー特典(種付け・収穫)の体験は希望される方のみとなります。
- 漁師さん・スタッフと一緒に、体験を行います。必要な道具は貸し出しいたします。
- 天候によっては中止となる場合があります。
- 5名以上で体験に参加される場合は、1名追加ごとに別途体験参加料(1000円)が必要となります。
- 体験日時については、カキの生育を考慮し、日程調整させていただきます。
- 集合・体験場所は、西鳥取漁港(阪南市鳥取)です。駐車場はございます。

〈収穫量について〉

カキは、天候や生育時の海の環境などの影響で1フサあたりの個数や大きさが前後します。あらかじめご了承ください。
なお、1フサの収穫量が目安より大幅に減った場合には70個を最低保証とします。

〈発送について〉体験で収穫したカキは、洗浄・滅菌した後に配送します。

2か所まで無料ですが3か所目から送料・保冷箱代金を別途でいただきます。

株式会社漁師鮮度

〒599-0204 大阪府阪南市鳥取1716
(西鳥取漁港内)

【受付時間】 9:00～17:00(土・日・祝日を除く)

TEL&FAX (072)425-3655
E-mail info@ryoushi-sendo.co.jp