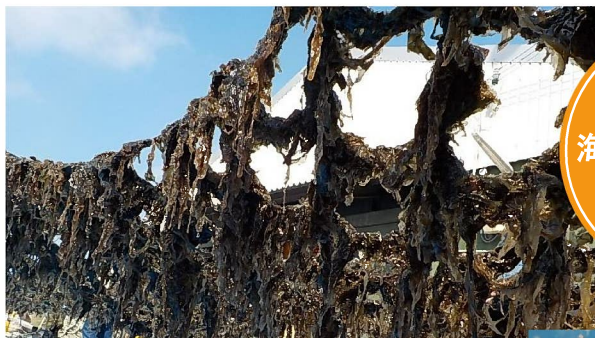


とれたての新鮮な海苔をご自宅にお届けします！

漁師鮮度

海苔
オーナー



大阪湾の
海苔は風味豊か
でおいしいよ



募集します

乾燥新海苔(全型21×19cm)100枚・味付け海苔1箱・生海苔800gのオーナーです
獲れたて&新鮮な海苔を1~3月ごろにご希望の場所までお届けします
海苔料理のレシピも一緒にご紹介します

料金

7,000円/1口

(税込み・送料込み)

【オーナー特典(希望者のみ)】

海苔すき体験の参加費無料(1口につき4名まで参加可能)

※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。

阪南市の海苔って？

大阪湾は栄養豊富で潮の流れが穏やかなため、海苔養殖に向けた漁場です。かつて大阪府では70もの養殖業者が存在したそうですが今は阪南市に3軒ある海苔業者しか残っていません。

大阪湾の恵みを受けた風味豊かで柔らかい海苔は、ふわっと広がる磯の香りが特徴です。

ぜひ一度食べてみてくださいね。



海中の海苔網の様子

海苔すき体験って？

漁師さんと一緒に海苔すき体験を行います。漁村での営みにふれながら、大阪湾を身近に感じることができる体験です。(1~3月に実施予定)

海苔すき体験

生海苔を手すきします(全型2枚)。すいた海苔はお持ち帰りできます。小さなお子さまも参加することができます。



※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

海苔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でお申し込みください
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
海苔オーナー ¥7,000(税込み)	□

★体験の希望(希望される方は、□にチェックを記入ください。)

海苔養殖体験に参加します

★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 カリヨウセント

■商品説明 乾燥新海苔(全型 21×19cm) 100 枚・味付け海苔1箱・生海苔 800 gのオーナーです。

〈海苔養殖体験について〉

- 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、海苔の生育を考慮し、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。

〈収穫について〉

海苔は、天候や生育時の海の環境などの影響により収穫が左右されます。

発送時期などが変わる場合がありますのであらかじめご了承ください。

〈発送について〉

1か所目の発送費用は料金に含まれています。2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

【受付時間】 9:00 ~ 17:00 (土・日・祝日を除く)

〒599-0204 大阪府阪南市鳥取1716
(西鳥取漁港内)

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