「大阪湾のワカメ」を体験しませんか？

漁師鮮度

ワカメオーナー

大阪湾のワカメはやわらかくておいしいよ

募集します

養殖ワカメ1本/1口（18～20株・10～20kgの収穫予定）のオーナーです
1月～2月ごろに自分たちで収穫していただきます
収穫の際に長期保存のための塩蔵ワカメの作り方教室を開催します

こだわりコース　**5,500円/1口**（税込み）

【オーナー特典】
塩蔵ワカメ300gをプレゼント
漁場での収穫作業を乗船して見学できます
※天候によっては中止となる場合があります。
※乗船体験は1口あたり2名までです。

＜応募条件＞
お一人様の応募口数は1口～4口まで（団体様等での5口以上の申込みは要相談）。
※収穫したワカメを発送する場合は、送料および箱代などの実費をご精算いただきます。

大阪湾のワカメって？

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、昔ながらの方法で、ワカメの養殖が行われています。
大阪湾で育つワカメは潮の流れが穏やかであることから葉がやわらかく、さっと湯にくぐらせるときれいな緑色になるのが特徴です。
ぜひ一度食べてみてくださいね。

水中で育つワカメ

ワカメの収穫体験って？

漁師さんと一緒にワカメの収穫を行います。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。（1～2月に実施）

ワカメの収穫体験

漁師さんが心を込めて育てたワカメを刈り取ります。

塩蔵ワカメ作り方教室

たくさん獲れたワカメを長期保存するため塩蔵ワカメの作り方を学びます。

※収穫体験はいずれも3歳以上が対象です。3歳未満は見学のみとなります。

〒599-0204 大阪府阪南市鳥取1716（西鳥取漁港内）

お申込み・お問い合わせは下記の電話番号・E-mailまでご連絡ください

株式会社漁師鮮度
https://www.ryoushi-sendo.co.jp

TEL　072-425-3655（平日9時～17時）
E-mail　info@ryoushi-sendo.co.jp

ワカメオーナー注文用紙

FAX番号:072-425-3655

（土・日・祝日を除く 09:00～17:00）

メールでお申込みの場合は、本文内に下記の注文内容をご記入ください
info@ryoushi-sendo.co.jp

■注文内容

★ご注文品（注文口数をご記入ください）

名称	数量
こだわりコース　¥5,500	口

★体験の希望（希望される方は、□にチェックを記入ください。）

□ワカメ収穫体験に参加します

ワカメの成長を考慮し、収穫ができそうになればご連絡します。1～2月頃を予定しています。

★お申込者

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)ﾘｮｳｼｾﾝﾄﾞﾀﾞｲﾋｮｳﾄﾘｼﾏﾘﾔｸｲﾜｲｶﾂﾐ

■商品説明

養殖ワカメ1本/1口（18～20株・10～20㎏の収穫予定）のオーナーです。

〈収穫について〉

ワカメは、天候や生育時の海の環境などの影響で1本あたりの収穫量が前後します。あらかじめご了承ください。

〈収穫作業について〉

1月～2月ごろに自分たちで収穫していただきます。時期が近づきましたら日程などの詳細をご案内いたします。
収穫の際に長期保存のための塩蔵ワカメの作り方教室を開催します。
乗船体験の対象は小学生以上となります。小学生未満の方は収穫体験と塩蔵ワカメの作り方体験はできます。乗船しての見学は天候によっては中止となる場合があります。

〈発送について〉

収穫したワカメを発送する場合は、送料および箱代などの実費をご精算いただきます。

〈ワカメの生育状況報告〉ワカメの生育状況をHPにてご紹介します。

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