

事前ご予約制!

電話予約: 5月30日(土)~6月6日(土)9時~18時(6日は12時迄)  
0470-29-5485 丸高石油千倉港サービスステーション  
Facebookでの予約: 6月1日(月)~6月5日(金)15時迄  
千倉地域づくり協議会『きずな』フェイスブックページ



南房総の美味しい! を事前にご予約 簡単お持ち帰り!

地元を応援! 10万円  
でお買物に行こう!

受取日時: 6月7日(日) 10時~16時  
受取場所: 丸高石油千倉港 サービスステーション

主催: 千倉地域づくり協議会『きずな』  
0470-44-1113(平日8:30~16:30)  
協力: 丸高石油千倉港サービスステーション  
0470-29-5485(9:00~18:00)



<p>東安房漁業協同組合</p>  <p>特別企画 3,000円セット 伊勢海老2尾 約300g さざえ 2個 約700g (発砲保冷箱入)</p>	<p>東安房漁業協同組合</p>  <p>特別企画 6,000円セット 伊勢海老3尾 約500g さざえ 3個 約1kg ホンピノス貝 約1kg (発砲保冷箱入)</p>	<p>東安房漁業協同組合</p>  <p>特別企画 10,000円セット 伊勢海老5尾 約1kg さざえ 5個 約1.7kg ホンピノス貝 約1kg (発砲保冷箱入)</p>	<p>亀屋水産(有)</p>  <p>干物セット 2,500円 サバ開き2枚、イカー夜干し(小)3枚、しめさば2枚 地元の旬の素材を使い開きとしめさばを作りました。</p>	<p>(株)らんぷや</p>  <p>青とび焼きのり 3帖 1,460円 今年は海苔が不作です。黒海苔に貴重な青のりをブレンドしました。海の香りいっぱいです。</p>	<p>(株)らんぷや</p>  <p>黒焼きのり 3帖 1,140円 今年は海苔が不作です。自家焼き、袋詰めした風味豊かな海苔をご堪能ください。</p>	<p>(株)らんぷや</p>  <p>お徳用 黒焼きのり 4帖 1,080円 今年は海苔が不作です。ご自宅で気軽にお使い頂けるお徳用をご用意致しました。</p>
<p>安田農園</p>  <p>千葉アケアメロン(1,3~1,39g) 3,000円 千葉県生まれのアールス・フェボリット(マスクメロン)の改良品種です。1本のつるに1個の実だけを残し育てた、価値ある美しく美味しいメロンです。</p>	<p>(有)スズ市水産</p>  <p>10時のお渡しのみ 房州干物セット 3,000円 アジ6枚サバ1枚サンマ2枚 金目鯛1枚 冷凍保存で1ヶ月の賞味期限はありがたい! ご飯のおかずにもお酒のおつまみにも◎! 賞味期限: 冷凍30日</p>	<p>白浜堂</p>  <p>酒まんじゅう(10ヶ入真空パック) 1,000円 房州銘物酒まんじゅうを真空パックでお届けします。蒸して頂くか、電子レンジでも可です。</p>	<p>白浜堂</p>  <p>きんせんかの里(10ヶ入) 1,000円 白浜銘菓「きんせんかの里」は、白餡にキンセンカの花びらを加えた焼き菓子です。1ヶづつ個包装になっています。</p>	<p>アルガマリーナ</p>  <p>瓶詰めと鯖の甘露煮セットA 3,080円 鱈燻アヒージョは「南房総名品づくり」準グランプリオイルサーディンフィレは「食のちばの逸品」奨励賞鯖の甘露煮は「にっぼんの宝物・世界大会」最優秀賞食通にはたまらないセットです。</p>	<p>アルガマリーナ</p>  <p>瓶詰めと鯖の甘露煮セットB 3,280円 こちらセットAに勝るとも劣らない逸品揃い!</p>	<p>アルガマリーナ</p>  <p>冷凍トリオ 2,700円 贅沢いわしフィレは「農林水産大臣賞」受賞・JALファーストクラスにも採用 ひしこ押し寿司は「水産加工品審査会・全水加工連会長賞」受賞そして餃子も見逃せない。</p>
<p>(有)さんすい漬物</p>  <p>飯上ひじき 50g入 370円 おかか(鰹節)と房州ひじきを使ったふりかけです。名前のとおり、ご飯の上のせて食べるのと美味しく召し上がれます。賞味期限4ヶ月</p>	<p>(有)さんすい漬物</p>  <p>飯上生姜 50g入 370円 おかか(鰹節)と香りが良く、程よい辛みの生姜を使ったふりかけです。名前のとおり、ご飯の上のせて食べると美味しく召し上がれます。賞味期限4ヶ月</p>	<p>(有)さんすい漬物</p>  <p>しょうがみそ 430円 香りが良く程よい辛みの国産生姜を使い、風味を生かした甘辛味噌です。ごはんのお供にこんやくや生きゅうりに添えるなど様々なバリエーションが楽しめます。</p>	<p>わだぱん</p>  <p>石臼挽全粒ぱん 1,500円 自家製粉の地粉で味わい豊かなパンです。食パン+季節ぱん3~4個</p>	<p>(有)カネタ水産</p>  <p>干物セット 2,000円 千葉県産真あじ開き5枚、ノルウェー産サバ文化干し4枚、千葉県産寒鯖塩こうじ漬(骨抜き)2枚、さんま一汐開き(中骨・腹骨とり)3枚</p>	<p>デルフィーナ</p>  <p>きんせん花と生姜のフルーツソース 1,620円 南房総の食用キンセンカの花びらと、房州生姜を乾燥させて粉末にしたジンジャーパウダーに、甘夏、レモン、ビート糖、シナモンの入ったフルーツソースです。</p>	<p>デルフィーナ</p>  <p>カレンデュラドライハーブ 500円 南房総の食用キンセンカのドライハーブです。ハーブティーやサラダ、スープ、パスタ等の色取りに、またカレンデュラオイルや化粧水作りの基材としても使えます。</p>