

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にゃくや生きゅうりに添えるなど様々なパ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>