

おばこがおすすめすっはげ  
いっぺけーの♪

出羽

ふるさと応援便



## ふるさと 食べさせ

あなたの懐かしい味を  
詰め込みました。

“おうち帰省”でホッと一息。  
ふるさとを噛みしめながら  
食べて互いを支えましょう。



三川

■ご自宅で「ふるさとの味」を楽しめる 3,000 円、5,000 円のセットをご用意。  
家族や友人へ、お好きなセットをお選びください！ ※価格は全て税込み

\*画像はイメージです



ごはんがすすむ♪  
旨みあふれる合鴨ロースト

### ①『三川晩ごはんセット』5,000 円

ジューシーな旨みあふれる合鴨ローストやチキン、庄内の美味しい水を使って炊き上げたパック米飯「つや姫」、三川町産の菜種新品種「キラリボシ」から精製された風味豊かで体にやさしい菜種油など、あなたの食卓を彩る特別なセットです。



つや姫パック！いつでもすぐに美味しいご飯

### ②『三川おにぎりセット』3,000 円



ジューシーな旨み！ボリュームも満点！

### ③『三川おつまみセット』3,000 円

送料無料 

送料は出羽商工会が全額負担いたします

# ① 『三川晩ごはんセット』 5,000 円



- ・パック米飯 つや姫(150g×15個)
- ・北前塩(240g×1袋)
- ・合鴨ロースト 西京焼き(180g×1個)
- ・タンドリーチキン(160g×1個)
- ・あぶり焼チキンスパイス(500g×1袋)
- ・直火焼きチキンステーキ醤油味(1袋)
- ・菜の花オイル「キラリボシ」×1本(200ml)



# ② 『三川おにぎりセット』 3,000 円

- ・パック米飯 つや姫(150g×15個)
- ・北前塩(240g×1袋)
- ・藻塩(100g×1袋)



ふっくらツヤツヤの炊き立てのようなパック米飯つや姫。北前塩と藻塩を付ければ、庄内の恵みたっぷりのおにぎりとなります。ジューシーな合鴨やチキンも合わせて、ちょっぴり贅沢な食卓はいかがですか？



産直みかわのみなさん

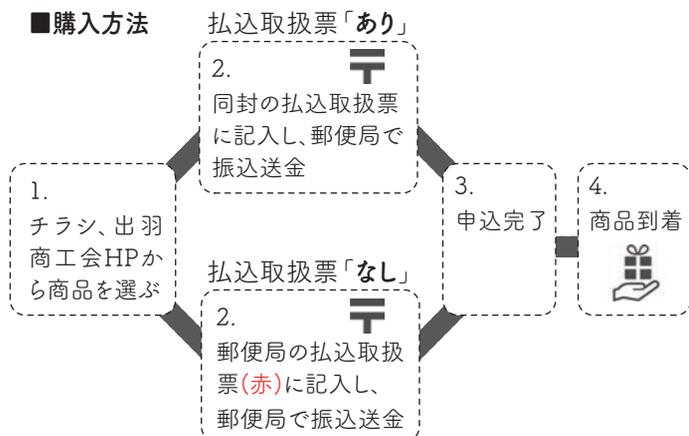
# ③ 『三川おつまみセット』 3,000 円



- ・合鴨ロースト 塩焼き(180g×1個)
- ・あぶり焼チキンスパイス(500g×1袋)
- ・直火焼きチキンステーキ醤油味(200g×1袋)
- ・菜の花オイル「キラリボシ」(200ml)×1本
- ・北前塩(240g×1袋)



## ■購入方法



※HPから直接購入はできません

■販売期間：令和2年8月11日～令和2年12月10日

■申込締日：毎月5日・20日

■発送期間：締日から2週間以内に順次発送 ■熨斗対応：不可

■商品についてのお問合せ先(発送元)：産直みかわ 0235-66-5750

■購入方法についてのお問合せ先：出羽商工会 山形県鶴岡市大山字中道74-1

代表：上野 隆一 電話：0235-33-2117(本所)

URL：<http://dewa-shokokai.com/>  出羽商工会  
Dewal Society of Commerce and Industry

■主催：出羽商工会 ■後援：鶴岡市、三川町、首都圏庄内あさひ会、首都圏櫛引会、東京羽黒会、東京藤島会、ふるさと温海会、東京尾浦会、望郷みかわ会

## 【商品詳細】 出羽ふるさと応援便 三川

### ①三川おにぎりセット (3,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
パック米飯 つや姫	150g	15個	直射日光・高温多湿を避け常温保存	製造日より6ヶ月	減農薬・減化学肥料の特別栽培で育てたブランド米「つや姫」を使用。毎日の食卓、緊急時の保存食として重宝する一品。
北前塩	240g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	なし	庄内浜の海水をじっくり時間をかけ平釜で仕上げた旨味のあるお塩。
藻塩	100g	1袋	高温多湿を避け保存	なし	庄内浜の海水に海藻エキスを含ませ現代風に蘇生。平釜でじっくり時間をかけ仕上げたミネラルたっぷりなお塩。
発送元情報	産直みかわ 住所：山形県東田川郡三川町猪子大堰端314-3 電話：0235-66-5750				

### ②三川おつまみセット (3,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
合鴨ロースト (塩焼き)	180g	1個	要冷蔵	要冷蔵(1~10℃)で30日	オリジナルの漬け汁をじっくり浸透させ、ジューシーに火入れした肉厚で柔らかな絶品合鴨。
あぶり焼チキンスパイ イス	500g	1袋	要冷蔵	要冷蔵(1~10℃)で30日	国産手羽元にオリジナル香辛料を加えたスパイシーなチキン。ボリュームミーな500gでお届け。
直火焼きチキンス テーキ醤油味	200g	1袋	要冷蔵	要冷蔵(1~10℃)で30日	チキンはパリッと香ばしい直火仕上げ。やみつき濃厚ステーキ醤油が味の決め手。
菜の花オイル	200ml	1本	直射日光を避け常温保存	製造日から2年	三川産の新品種菜種「キラリボシ」を単純搾方法で絞り和紙で濾過し低温殺菌。食材を選ばない貴重な純国産ヘルシー食用油。
北前塩	240g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	なし	旨味のあるお塩は食材の味を引き出す。日本海の海水だけを使ったふるさとの味。
発送元情報	産直みかわ 住所：山形県東田川郡三川町猪子大堰端314-3 電話：0235-66-5750				

## 【商品詳細】 出羽ふるさと応援便 三川

### ③三川晩ごはんセット (5,000円)

品名	量	個数	保存方法	賞味期限	商品説明
パック米飯 つや姫	150g	15個	直射日光・高温多湿を避け常温保存	製造日より6ヶ月	減農薬・減化学肥料の特別栽培で育てたブランド米「つや姫」を使用。毎日の食卓、緊急時の保存食として重宝する一品。
合鴨ロースト (西京焼き)	180g	1個	要冷蔵	要冷蔵(1~10°C)で30日	オリジナルの漬け汁をじっくり浸透させ、西京味噌で火入れした肉厚でやさしい味の極上合鴨。
あぶり焼チキンスライス	500g	1袋	要冷蔵	要冷蔵(1~10°C)で30日	国産手羽元にオリジナル香辛料を加えたスパイシーなチキン。ボリュームミーな500gでお届け。
直火焼きチキンステーキ醤油味	200g	1袋	要冷蔵	要冷蔵(1~10°C)で30日	チキンはパリッと香ばしい直火仕上げ。やみつき濃厚ステーキ醤油が味の決め手。
タンドリーチキン	160g	1個	要冷蔵	要冷蔵(1~10°C)で30日	タンドリーソースにじっくり漬け込み焼き上げたスパイシーな骨付きチキン。
菜の花オイル	200ml	1本	直射日光を避け常温保存	製造日から2年	三川産の新品種菜種「キラリボシ」を単純压榨方法で絞り和紙で濾過し低温殺菌。食材を選ばない貴重な純国産ヘルシー食用油。
北前塩	240g	1袋	直射日光・高温多湿を避け常温保存	なし	旨味のあるお塩は食材の味を引き出す。日本海の海水だけを使ったふるさとの味。
発送元情報	産直みかわ 住所：山形県東田川郡三川町猪子大堰端314-3 電話：0235-66-5750				