

「ひろめオーナー2020」募集します！



旬の絶品とれたてひろめを堪能ください



①古くて新しい、珍しい海藻

生息域は、熊野灘沿岸の限られた地域だけ。地元では「春一番が吹けばヒロメ」と親しまれ、当たり前のように食べられています。

②2つの食感

湯通し直後はシャキシャキ、次第にプルプルねっとりの食感は2度おいしい。

③独特の姿

他に類のない大きな一枚葉。冬から春にかけて大きく育ち、大きいものは1mに。

④とってもヘルシー

海藻だから低カロリー。しかも美容と健康に良いとされるフコイダンやフコキサンチンが含まれるうれしい素材



きりとりせん

とと きん 魚 尺 錦 ひろめオーナー 申込書

ふりがな

ご氏名

郵便番号

ご住所

電話番号

メールアドレス

希望コース

スタンダード(収穫・加工体験+生ひろめ5kg+漁師飯+水産詰合せ)

※いずれかに○印を記入ください

ライト(収穫体験+生ひろめ5kg)

代金の納入方法

※いずれかに○印を記入ください。

現金納入

銀行振込

「ひろめオーナー」募集のお知らせ

魚々錦では、大紀町錦地区の郷土食材「ひろめ」の美味しさを多くの方にお伝えしたく、昨年に引き続き「ひろめオーナー」を募集します。「ひろめ」は、フコイダン等の健康増進効果の高い機能性成分を持つワカメに似た海藻です。この機会に応募いただき、地元でしか味わうことができない柔らかくシャキシャキした歯ごたえのある旬のひろめをオーナーとしてぜひお楽しみください。

「ひろめオーナー」の特典

大幅リニューアル
しました！

1. 【スタンダードコース】

①収穫・加工の体験

「養殖ひろめの収穫体験、専用釜での加工体験、錦湾の漁場クルーズ」に参加いただけます。

②昼食は漁師飯

収穫・加工体験後に「煮やし飯＋ひろめ汁のリアル漁師飯をご賞味いただきます。

③「とれたて生ひろめ」と「地元水産物詰合せ」をお持ち帰り

収穫した生ひろめからよりどり5kg分とひろめ加工品、水産加工品等が入った「魚々錦料理長特選詰合せ」をお持ち帰りいただけます。

2. 【ライトコース】

①収穫の体験

「養殖ひろめの収穫体験、錦湾の漁場クルーズ」に参加いただけます。

②「とれたて生ひろめ」をお持ち帰り

収穫体験していただいた生ひろめ(5kg分)をお持ち帰りいただけます。

こちらバージョン
アップしますっ！

※開催は、3月上旬を予定しています。詳細な日時は、別途案内させていただきます。その際に同伴者の有無及び人数を確認させていただきます。なお、同伴者につきましては、【スタンダードコース(乗船料+昼食代)】大人600円、子供300円、【ライトコース(乗船料)】大人200円、子供100円(いずれも1人あたり。3歳未満不要)を申し受けます。

「ひろめオーナー」の申込みかた

【オーナー代金】 スタンダードコース:5,000円

ライトコース:2,000円

【受付口数】 各コース20口(先着順)

【募集期間】 ~令和2年1月31日(金)

【申込方法】 「オーナー申込書」を

①メール(desk@totokin.jp)

(※必要事項のベタ打ちでもOK!)

②FAX 0598-89-4086 (魚々錦)

③郵送(※現金書留は受付できません)

〒519-2911 度会郡大紀町錦891-1 魚々錦

【代金納入方法】

①現金納入……魚々錦窓口へ「申込書」を添えてご持参ください。

②銀行振込……下記口座へ銀行振込してください。

(振込手数料はご負担ください)

伊勢農業協同組合 紀勢支店 (普通) 0024188

口座名義 トキンカイカイチョウタニグチケイ

【問い合わせ先】

TEL 0598-73-2111(三重外湾漁協 錦事務所内)

※「ひろめオーナーの件で」とお伝えください

【主催】 大紀町漁業活性化推進協議会

