

所長おすすめの産直

夏バテ解消！特別入荷！

青森県 小川原湖産 大和しじみ

でかい！おいしい！！

農林水産省「地理的表示保護制度」(GI)登録産品

青森の宝湖(たからぬま)とも呼ばれる小川原湖は、日本で11番目の大きさの湖沼。八甲田山の東側を湖流域に持ち、海水と淡水が混じり合う汽水湖で、ミネラル豊富な水が大量に流れ込み、しじみの餌となるプランクトンが豊富です。また、品質を維持するための徹底した漁獲方法や管理体制により、「小川原湖産大和しじみ」は、魚介類では希少な『農林水産省「地理的表示保護制度」(GI)登録産品』として認定されています。その豊かな環境で5年以上かけ、大きく育った大和しじみは、身が肉厚で、濃厚な味わい。大粒だからこそ味わえる、ぷりぷりとした食感と、上品な甘さをどうぞお楽しみください！



産地から獲れたて直送！

生きたまま冷蔵でお取り寄せ！《冷凍保存もOKお得です！》

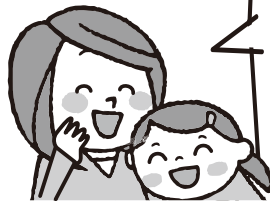
冷凍保存で「オルニチン」が約8倍に！



しじみは冷凍すると、しじみの栄養素である「オルニチン」が約8倍まで増えることがわかっています。「オルニチン」はアンモニアなどの解毒に役立ち、肝臓の働きをよくしたり、細胞分裂や細胞の活性化を促し、アンチエイジング効果があると期待されています。砂抜き済みですので、そのまま1回分ずつビニール袋などに小分けにして、冷凍での保存をしてください。

夏バテ解消に！
食べて元気に！

＜お客様の声＞



こんなに身がしっかりしたしじみは初めて食べました！「しじみのバター醤油」。5才の娘が「おいしい！あかわり！また作ってね！」と煮汁をご飯にかけて、喜んで食べてくれたのが驚きでした。先日、いつものスーパーでは一般的なサイズのもので100g200円くらいで販売されていたので「え!?スーパーより全然やすいの!？」と、さらに驚きました。しかも砂抜きされていて調理もカンタン。栄養たっぷりなのが嬉しいですね♪
またリピートしたい商品のひとつです！

★しじみの品質を守るために注文をお請けしてから、
発送前日に、真水で6時間以上かけて、
じっくり丁寧に砂抜きをしてお届けします。

今回特別入荷！
限定50kgまで
お早目に！

小川原湖産
大和しじみ
1kg
2Lサイズ

貴重な特大天然しじみが
この価格!!!
砂抜き済み
1,800円 (税込)

ご注文は

9月17日(火)まで

お届けは

9月21日(土)午後より

※今回特別入荷のため予定数量になり次第締切となります。出荷前日の砂抜き状況によりお届け日が延びる場合がございます。

お申し込み
お問い合わせ



読売新聞寒河江・左沢サービスセンター
寒河江市六供町 2-1-58

TEL:84-2651
FAX:84-2031