

味のふるさと便



◎お申し込み方法

1. 郵便振替ご利用の場合

- ・振込用紙が必要な方は下記のお問い合わせ先までご連絡下さい。郵送いたします。
- ・指定の振込用紙の「通信欄」にご希望のコース名をご記入の上、会費を納入して下さい。
- ・贈り物の場合は、振込用紙の「通信欄」に贈り物のお届け先の住所、氏名及び電話番号をご記入下さい。

2. 朝日町役場へ直接納入する場合

- ・役場2階商工観光課で納付用紙を受け取り、役場1階会計課窓口にて会費を納入して下さい。

◎会費 うみ彦コース 11,000円、やま彦コース 11,000円
うみ彦・やま彦コースのセット(同住所宛) 21,000円
夏の味覚コース 6,500円、冬の味覚コース 6,500円
お歳暮コース 7,000円

◎お申し込み受付期間 平成30年6月15日(金)まで

※お申し込みの皆様へお願い

気象状況等により内容を一部変更することがございますが、ご了承願います。



うみ彦からの贈り物コース

年会費 11,000円 年3回お届け

7月

富山名物
美味濃醇
朝日町宮崎の天然ワカメ

ホタルイカの沖漬
干鱈(タラの干物)
宮崎灰付わかめ

12月

富山のおいしい
昆布の旨みが魚の味を引き出す
富山湾の幸
富山の珍味

かまぼこ
昆布×
にしん昆布巻
いかの黒作り

2月

日本海の冬の味覚! とれたての新鮮なカニはカニみそも
たっぷり!!

ベニズワイガニ 2~3ハイ

やま彦からの贈り物コース

年会費 11,000円 年3回お届け

7月

とれたて新鮮
柿酢を使った調味料
農家のお母さんの味
懐かしい味

大家庄アスパラガス
ちゃちゃっと酢
山菜の醤油漬
梅干し

10月

秋の味覚・脱渋柿
ふっくら美味しい
ごはんのおともに

さわし柿
朝日産新米コシヒカリ5kg
しそふりかけ

12月

こだわりの味噌
もうすぐお正月
つまみたくなる
こだわりの漬物

手作り味噌
切り餅(富山のもち米)
ラジュウム豆
金糸瓜の粕漬

夏の味覚コース

年会費 6,500円 年1回 7月ごろ お届け

とれたての新鮮な牡蠣、サザエなどの旬の魚介類
の中から選りすぐりの品を直送いたします。

(※気象状況により内容は異なります。)

冬の味覚コース

年会費 6,500円 年1回 2月ごろ お届け

冬の日本海の味覚! 「天然の生け簀」富山湾で水
揚げされた、とれたての新鮮なベニズワイガニ(3
~4ハイ)を釜ゆでにして直送します。冷凍しない
ので鮮度が高く美味しく召し上がれます。

お歳暮コース

年会費 7,000円 年1回 12月下旬 お届け

切り餅、かまぼこ、地酒、昆布×、黒作り、
にしん昆布巻、金糸瓜の粕漬、鮭の燻製、
朝日町特別栽培米(1kg)

暮れのご挨拶に、またお正月の家族団らんに、ふる
さとの味覚はいかがですか。富山県朝日町の海の
幸、山の幸をギュッと詰め込んでお届けいたします。

お問い合わせ先

〒939-0793 富山県下新川郡朝日町道下1133(朝日町役場商工観光課内)

「味のふるさと便」事務局 TEL0765-83-1100(内線253)

<http://www.town.asahi.toyama.jp/> (朝日町ホームページアドレス)