



◎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29年6月16日(金)まで

※お申し込みの皆様へお願い

(期間延長しました)

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 **ホタルイカの沖漬**
 泊漁協の新品 **カレイの燻製** (真空パック 30g)
 朝日町宮崎の天然ワカメ **宮崎灰付わかめ**

12月

富山のおいしい **かまぼこ**
 昆布の旨みが魚の味を引き出す **昆布め**
 清流の小川で採れた **内水面の鮭の燻製**
 富山湾の幸 **にしん昆布巻**
 富山の珍味 **いかの黒作り**

3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 3~4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 **大家庄アスパラガス**
 柿酢を使った調味料 **ちゃちゃっと酢**
 農家のお母さんの味 **山菜の醤油漬・梅干し**

10月

秋の味覚・脱渋柿 **さわし柿**
 昔懐かしい **ポンせんべい**
 ふっくら美味しい **朝日産新米コシヒカリ5kg**
 和風ドレッシング **柿じまん** (柿酢しょうゆ)

12月

こだわりの味噌 **手作り味噌**
 もうすぐお正月 **切り餅(富山のもち米)**
 パンやお菓子に **手作りジャム**
 こだわりの漬物 **金糸瓜・たまねぎの粕漬**

NEW

夏の味覚コース

年会費 6,500円 年1回 7月ごろお届け

今年から新しくできたコースです。とれたての新鮮な牡蠣をお届けします。

冬の味覚コース

年会費 6,500円 年1回 3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、昆布め、黒作り、にしん昆布巻、金糸瓜の粕漬、スモークチキン
 泊漁協の鮭の燻製(真空パック30g)

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 TEL 0765-83-1100 (内線254)

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