



第16回 GMO フリーゾーン全国交流集会inひろしま メーカー直送企画のご案内



本日は第16回GMOフリーゾーン全国交流集会inひろしまにご参加いただきありがとうございます。今回は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、オンラインでの開催とさせていただきます。本来であれば、広島にお越しいただき、直接交流し、ひろしまのメーカーの商品もお試しいただければと考えておりましたが、それが叶わず残念に思っています。その代替りの企画として、実行委員会メンバーの4社の選りすぐりおすすめ商品をセットにした直送企画をご用意しました。ここでしか買えない特別なものばかり。この機会にぜひご賞味いただきますようお願いいたします。詳しくは各メーカーのチラシをご覧ください。

実行委員会メンバー一同

広島水産株式会社



濱本水産株式会社



株式会社椿き家



旭鳳酒造株式会社



宮島かき「極鮮王」&広島サーモンセット

宮島かき「極鮮王」(加熱用)サイズ 1kg (36~45粒)

「極鮮王」は広島県立総合技術研究所水産技術センターの開発技術を活用することで、むき身後の全工程を特殊な海水氷にて0℃前後で徹底管理し、むきたての美味しさを味わえます。

平成26年11月に「広島プレミアムトップかき」に認定され(全生産量の約0.3%の高品質で希少なかきに与えられる称号)、更に平成28年に「広島県応援登録制度登録製品」に認定されました。(広島県が認定した広島県産の一押し商品に与えられる称号)

身太りが良く加熱して身が縮まないのが、鉄板焼き、カキフライ、アヒージョ等、おすすめです。お湯を沸騰させ、火を止めてから、冷凍のまま牡蠣を入れると簡単に解凍でき、ドリップが出ません。名実ともに、日本一「プレミアム」な冷凍かきです。

広島サーモン トリムC(生食可) 1枚(約300~400g) / P (冷凍) 活〆(骨取り)

広島生まれ、広島育ちの広島サーモン(海面養殖にじます)です。

鮮度抜群の活〆鮮魚を三枚に卸し、鱗と骨を取りました。1枚真空パックを冷凍していただきますので、ロスが無く、使い勝手が良いです。

生食(刺身、カルパッチョ、マリネ)も可能ですが、余分な脂がないため加熱(ムニエル、ステーキ、アヒージョ、フライ、バスタ、鉄板焼き、唐揚げ、南蛮漬け等)しても、ソースや調味料とも絡みやすく素材を活かしたメニューに最適で、大変美味です。

栄養面として、抗酸化作用、免疫効果の有るアスタキサンチン、ビタミンDを多く含みます。「広島県応援登録制度登録製品」認定商品です。

URL <https://www.hiroshima-ouen.com/>

(広島県が認定した広島県産の一押し商品に与えられる称号)



宮島かき「極鮮王」&広島サーモンセット 申込書

【セット内容】	
宮島かき「極鮮王」1kg	¥2,160
広島サーモン 1パック	¥1,620
運賃（代引き手数料込み）	¥2,220
合計（税込み）	¥6,000

※FAXにてお申込みください。

送り先： 干
氏名：
電話番号：
数量：（ ）セット
希望日時： 月 日（ ） 配達希望時間帯（ ）

- （ ） ① 8：00～12：00
- （ ） ② 14：00～16：00
- （ ） ③ 16：00～18：00
- （ ） ④ 18：00～20：00
- （ ） ⑤ 19：00～21：00



【連絡先】

〒733-0832 広島市西区草津港1-8-1

広島水産株式会社 営業推進室 坂東

TEL：(082) 279-2512

FAX：(082) 279-6602

携帯電話：090-6434-1099

E-mail：bandou@hiroshimasuisan.co.jp



冷凍

広島県産宮島ムール貝(蒸し)

230g 395円(税込426円)



ワインや冷酒にピッタリ!
前菜にどうぞ☆



🐼 ムムくん 🐼

◆ハーブムール貝のマリネ◆

ムール貝のエキスが
オリーブオイルに溶け出して
絶品です!にんにくを効かせて
ご賞味ください☆



💎 ルルちゃん 💎

◆ムール貝のアヒージョ◆



私たちが育てたムール貝。
世界遺産 宮島が見える
自然豊かな海で育った格別な
美味しさです。ぜひ食卓に!!

■■ 太枠の欄をご記入ください。 ■■

濱本水産 行

ご依頼主

お名前	
郵便番号	〒
ご住所	
電話番号	

お届け先

お名前	
郵便番号	〒
ご住所	
電話番号	

■ ご希望お届け日時があれば
ご記入下さい。

月 日

■ お時間の指定も可能です。

- ・ 午前中
- ・ 14:00-16:00
- ・ 16:00-18:00
- ・ 18:00-20:00
- ・ 19:00-21:00

■ ご希望の商品名と数量をご記入下さい。(太枠内のみ)

商品名	数量	税込価格	合計額
広島県産宮島ムール貝(蒸し) 230g		426円	

■ 4000円以下(税抜き)の御買上は別途箱代220円頂きます。

■ 下記の口座にお振込み下さい。

お振込み確認でき次第、商品を発送いたします。

お振込み先

- ・ ゆうちょ銀行 記号 15160 番号 44838251
- ・ 広島銀行 廿日市支店 普通 3117311
- ・ 商品代引きご希望の場合は、代引き手数料が別途かかります。

箱代	
配送料(5Kまで)	¥1,200-
お振込み金額	

その他のご希望等あれば、ご記入下さい。

濱水マスコットキャラクター



ルルちゃん

ムムくん

GMO全国交流会 参加者様用 商品案内

椿き家はGMOフリーゾーン宣言を行い、全ての商品でGMO大豆を使用していません

国産有機大豆を使用					
① 国産有機豆腐		② 国産有機豆乳		③ 国産有機木綿豆腐	
規格: 150g 参考売価: 145円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 180g 参考売価: 205円(税抜) 賞味期限: 21日		規格: 200g 参考売価: 238円(税抜) 賞味期限: 9日	
国産有機丸大豆を100%使用した150gの充てん豆腐です。		国産有機丸大豆を100%使用した無調整豆乳です。		国産有機丸大豆を100%使用したもめん豆腐です。	
④ 国産有機トロふわ		⑤ 国産有機大豆のうの花		<p>椿き家は 農林水産省の『国産有機サポーターズ』に参加しています。</p> <p>「国産有機サポーターズ」とは、国内の有機農産物の産地・産出額・国産シェアのアップを目的に、農水省と事業者が連携して取り組んでいるためのプラットフォームとして立ち上げられました。</p> 	
規格: 130g 参考売価: 145円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 120g 参考売価: 165円(税抜) 賞味期限: 21日			
国産有機丸大豆を100%使用した口の中であろける食感のお豆腐です。		国産有機大豆100%使用のおからです。きめ細かく、なめらかに仕上げました。			
充てん豆腐(北海道十勝産丸大豆)					
⑥ 塩臍(しおおぼろ)		⑦ 塩豆腐		⑧ 十勝十富	
規格: 250g 参考売価: 178円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 250g 参考売価: 178円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 300g 参考売価: 192円(税抜) 賞味期限: 15日	
十勝産丸大豆を100%使用のやわらかな食感のお豆腐です。家戸の深層海水で大豆の甘味を醸しました。		十勝産丸大豆を100%使用。家戸の深層海水で大豆の甘味を醸しました。		十勝産丸大豆の旨味、甘みを生かしたお豆腐です。にがり以外の添加物は使用しておりません	
充てん豆腐(国産大豆)			ふわふわ豆腐		
⑨ 冷やっこ		⑩ まったり豆腐(醤油味たれ付き)		⑪ まったり豆腐(柚子醤油味たれ付き)	
規格: 250g 参考売価: 132円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 138g 参考売価: 132円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 138g 参考売価: 132円(税抜) 賞味期限: 15日	
国産丸大豆100%使用。前れにくくコシのある堅さでお鍋やお料理に最適です。		国産丸大豆100%使用のどろける食感のお豆腐。化学調味料不使用の醤油たれを添付しました。		国産丸大豆100%使用のどろける食感のお豆腐。化学調味料不使用の柚子醤油たれを添付しました。	
山芋とうふ・枝豆とうふ			おから		
⑫ 山芋とうふ(醤油味たれ付き)		⑬ 枝豆とうふ		⑭ キレイなおから	
規格: 266g 参考売価: 270円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 130g 参考売価: 169円(税抜) 賞味期限: 15日		規格: 120g 参考売価: 92円(税抜) 賞味期限: 21日	
国産丸大豆、国産長芋、にがり、水のみで作った山芋とうふです。醤油たれ付き。		国産丸大豆、北海道産枝豆、にがり、水のみで作った黒枝豆とうふです。		国産丸大豆100%使用のきめの細かいおからです。サラダなどでも美味しく頂けます。	
豆乳					
⑮ 国産丸大豆豆乳		⑯ 甘藷豆乳			
規格: 180g 参考売価: 135円(税抜) 賞味期限: 30日		規格: 160g 参考売価: 270円(税抜) 賞味期限: 30日			
国産丸大豆と水のみで作った無調整豆乳です。お料理や湯煎・豆腐造りにもご利用いただけます。		甘藷と豆乳をブレンドした甘酒豆乳です。甘味料、保存料等の食品添加物は一切使用しておりません。			

株式会社 椿き家
〒729-0419
広島県三原市南方3丁目12番1号
TEL:0848-86-6666 FAX:0848-86-6319
MAIL:info@tofu-tsubakiya.co.jp
HP:https://www.tofu-tsubakiya.co.jp/

GMO全国交流会 参加者様用 申込書

※以下の①～⑯の商品よりお選び下さい。
(同じ商品を複数個選んで頂いても構いません。)

商品名	価格(税抜)		
① 国産有機豆腐	145円	個	円
② 国産有機豆乳	206円	個	円
③ 国産有機木綿豆腐	238円	個	円
④ 国産有機トロふわ	145円	個	円
⑤ 国産有機大豆のうの花	165円	個	円
⑥ 塩朧	178円	個	円
⑦ 塩豆富	178円	個	円
⑧ 十勝十富	192円	個	円
⑨ 冷やっこ	132円	個	円
⑩ まったり豆腐(醤油味たれ付き)	132円	個	円
⑪ まったり豆腐(柚子醤油味たれ付き)	132円	個	円
⑫ 山芋とうふ(醤油味たれ付き)	270円	個	円
⑬ 枝豆とうふ	169円	個	円
⑭ キレイなおから	92円	個	円
⑮ 国産丸大豆豆乳	135円	個	円
⑯ 甘糍豆乳	270円	個	円

ご注文FAX 0848-86-6319 【別途送料】

合計

円

+税

※送料は商品の個数により異なります。

・10個以下の場合:825円(税込)

・20個以下の場合:880円(税込)

※干振替用紙を同封致しますので宜しくお願い致します。

フリガナ おなまえ	TEL
様	
おところ 〒	
お届けご希望日・時間帯 (3月より商品発送となります) (指定が無ければ空欄で構いません)	
午前中 ・ 14～16時 ・ 16～18時 18～20時 ・ 19～21時	

■お問合せ

株式会社 椿き家 〒729-0419 広島県三原市南方3丁目12番1号

TEL:0848-86-6666 FAX:0848-86-6319 MAIL:info@tofu-tsubakiya.co.jp

HP: https://www.tofu-tsubakiya.co.jp/

広島県産にこだわった 広島酒 旭鳳



旭鳳 詰合せA

広島県産八反錦で造った純米酒。
香りが高く、スッキリとした味わいのお酒です。
広島県産の梅を日本酒でつけた梅酒です。梅の濃い味わいをお楽しみ頂ける梅酒です。

720ml × 2本化粧箱入 ¥3,400



旭鳳 詰合せB

約10年かけて広島県で開発された
広島県オリジナル品種「千本錦」を使用した大吟醸です。
吟醸香が高くふくよかで丸みのある味わいのお酒です。

720ml 化粧箱入 ¥4,000

別途送料、代引手数料がかかります。
表示価格は消費税込の価格です。



旭鳳酒造株式会社

慶応元年（1865年）創業以来、清流 太田川及び根の谷川の両水系から恵まれる豊かな酒造用地下水と、広島県産の良質の原料米にこだわり、自社酵母の特徴を生かした酒造りに励んでいます。

広島県広島市安佐北区可部三丁目8-16
TEL: 082-812-3344
FAX: 082-812-3345
E-Mail: info@kyokuhou.co.jp

082-812-3345

F A X 注 文 書

★ 太枠の中の※印、必須事項をお書き込みください。

送信日: R. 年 月 日

※電話番号		※FAX番号	
※ご住所	ふりがな		
	〒		
※お名前	ふりがな		

商品名	※数量	税込価格	※金額
旭鳳 詰合せA(720ml×2本入)		3,400	円
旭鳳 詰合せB(720ml×1本入)		4,000	円

支払方法: ヤマト運輸での代金引換のお取引となります。商品到着時に配達員にお支払いください。

送料について: 地域によって送料が異なります。下記一覧からご確認ください。

地域	税込送料
中国(広島・山口・島根・鳥取)	650円
九州(福岡・佐賀・長崎・熊本・大分・宮崎・鹿児島)	650円
関西(大阪・京都・奈良・滋賀・兵庫・和歌山)	650円
中部(静岡・愛知・三重・岐阜)	760円
四国(愛媛・香川・高知・徳島)	760円
関東(群馬・栃木・山梨・茨木・千葉・埼玉・東京・神奈川)	830円
東北(青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島)	1,310円
信越(新潟・長野)	830円
北陸(富山・石川・福井)	830円
北海道	2,030円
沖縄	1,920円

※受注後1週間以内の発送とさせていただきます。

※ご希望の日時がある場合は下記にご記入ください。

お届け希望日(指定がない場合は空欄で)	ご注文金額	円
/	送料	円
	代引手数料	330円
お届け希望時間帯	合計	円
希望なし・午前中・14時-16時		
16時-18時・18時-20時		
19時-21時		

旭鳳酒造株式会社
 広島市安佐北区可部3-8-16
 TEL: 082-812-3344
 FAX: 082-812-3345