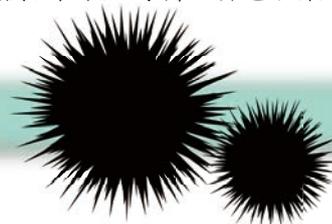


旬のふるさと特産品

うに

山田町の「ふるさと特産品」において、期間限定で、「うに」をご用意しました。限られた条件でのご提供となりますが、山田の美味しいものをお届けしたいという想いをこめて企画しました。ぜひ、この機会に山田の季節の味をお楽しみください。



** うにのご注文について **

うには口開け日(漁をできる日)が限られているうえに、天候など自然環境にも左右されるため、数量の確保が難しい商品です。**配送日の指定を承ることはできません。**また、上記の理由により確保できない場合は、お電話で別の商品への変更をお願いすることがありますので予めご了承ください。**生うには冷蔵(4℃以下)で保管し、消費期限に関わらずお早めにお召し上がりください。**

U1

生と焼き、どっちも食べたい方へ! 生うに & 焼きうにセット

岩手産の新鮮なキタムラサキウニを獲れたその日に無添加でビン詰めした生うにと、アワビの貝殻で焼いた特製の焼きうにのセットです。



※こちらの特産品は**50セット限定(先着順)**となります。

※パッケージデザインが変更となる場合があります。

Ⓐ 生うに 150g、焼きうに 120g 各1 Ⓑ 冷蔵 Ⓒ 貫長水産(株)
FAX 0193-82-9656

U2

山田のうに、豪快に食べてください～ 生うに & 塩うにセット



三陸山田で獲れるうにを滅菌海水で浄化してお届け。そのままごはんにつっかけ豪快にお召し上がりください。また、塩で作った塩うには、うに本来のうまみが凝縮され、ごはんのお供にピッタリです。

Ⓐ 生うに 150g、塩うに 100g 各1 Ⓑ 冷蔵 Ⓒ (有)長根水産
☎/FAX 0193-84-2603 Ⓓ Sanriku-fugu.com

うにの商品について

- 生うに...** 殻から取り出したうにの身を滅菌海水を入れたビンに詰めたもの。山田ではミョウバンを使わず、ウニそのものの味を堪能できます。
- 塩うに...** 殻から取り出したうにの身に塩をふり、簾などで水分をきったもの。保存食用に作られ「日本三大珍味」としても知られています。
- 焼きうに...** アワビの貝殻にうにの身を盛り付け加熱したもの。表面を炙ると、うにの香ばしい香りを楽しめます。

U3

うにと高級海藻のセットです 生うに & まつも & 塩蔵こんぶ



山田町は海の幸の宝箱。魚や貝などそのひとつひとつが本当に美味しい! その中でもおススメしたいのが生うにと海藻です。市場にはあまり出回らない高級海藻の焼まつもと、特製の塩蔵こんぶをセットにしました。

Ⓐ 生うに 150g、焼まつも 2帖、塩蔵こんぶ 500g 各1
Ⓑ 冷蔵 Ⓒ 宇野商店 ☎0193-84-2837

特産品に関するお問合せ

うに

山田町の「ふるさと特産品」において、期間限定で、「うに」をご用意しました。
限られた条件でのご提供となりますが、山田の美味しいものをお届けしたいという想いをこめて企画しました。
ぜひ、この機会に山田の季節の味をお楽しみください。

****うにのご注文について****

うには口開け日（漁をできる日）が限られているうえに、天候など自然環境にも左右されるため、数量の確保が難しい商品です。**配送日の指定を承ることはできません。**また、上記の理由により確保できない場合は、お電話で別の商品への変更をお願いすることがありますので予めご了承ください。
生うには冷蔵（4℃以下）で保管し、消費期限に関わらずお早めにお召し上がりください。

U4

これぞ山田っ子のごはんのお供
塩うに2個セット



低塩・無添加にこだわり、本来の旨味をギュッと凝縮させた「塩うに」。山田っ子が大好きなご飯のお供は、口に入れると磯の香りと濃厚な甘みで、思わず「うふっ」となります。

①塩うに 100g×2 ②冷蔵 ③菱屋商店 ☎FAX0193-82-3339

U5

うに本来の旨味を堪能！
生うに2本セット

岩手県のリアス式海岸線沿いの漁場で漁師たちが苦
労して採れた新鮮なうにを、手作りで丁寧にビン詰めし
ます。無添加で本来の旨味を堪能できま

定数に達したため
申込みの受付を
終了致しました。



※こちらの商品は100g
セット限定（先着順）と
なります。

①生うに 150g×2 ②冷蔵 ③菅原商店 ☎0193-82-0039

U6

三陸の夏の味わいをお届け！
生うに&殻付きホタテセット



※ホタテは6枚入ります。

山田では「うには飲み物」としてお馴染みとなっている、牛乳ビンに詰めた生うに。岩手県産の貝柱の大きな活ホタテ6枚をセットにしました。

①生うに 150g×1、殻付ホタテ×6 ②冷蔵 ③(株)川石水産 ☎0193-77-5701 ④<http://www.kawaiishi-suisan.com/>

****ご案内****

- 各特産品の左上の英数字が特産品番号となります。所定の特産品申込書に必要事項を記入してお申込みください。
- 各特産品下部のデータは④内容量 ⑥配達温度帯 ⑦製造者および連絡先 ⑧ホームページアドレスとなっています。
- 品切れの場合や天候等の条件によりお届けできない場合など、山田町観光協会からご連絡を差し上げることがあります。
- 数量限定商品が上限に達した場合は、山田町ホームページにてお知らせいたします。

【山田町HP】<http://www.town.yamada.iwate.jp>

特産品に関するお問合せ

一般社団法人山田町観光協会 ☎0193-84-3775