

平成29年10月 議会月例報告会

平成29年10月26日

商 工 観 光 課

1 琴浦会西日本地区交流会について

2年に1度の交流会が下記のとおり開催されます

期 日 11月26日(日)

会 場 新阪急ホテル大阪(大阪市)

参加費 8,000円

2 琴浦三昧ふるさと便について

Aセット、Bセットの2種類で実施します

10月27日(金)全戸配布(別紙チラシ)

申込期限 12月5日(火)

取り扱い 郵便局窓口での郵便振替

発 送 日 12月15日(金)

産地直送
 ことうら三味
 KOTOURA ZANMAI

ふるさと便

ふるさと琴浦の味と香りをまるごとお届けします。

琴浦A・B
 セット 各4,100円
消費税・送料込

申込期限

平成29年
 12月5日(火)まで
 ※発送は12月15日(金)です。



琴浦
 A
 セット

- あこ入り鰻ふりだし80g(8g×10袋入)
- 石もずく(塩)1袋(400g)
- 酪乳(1パック・8個入)
- オリジナルブレンド米「マイスターブレンド」(1kg)
- 琴浦カレー(あこ天入り)1袋
- 愛宕梨【あたまなし】(1個)
- トマトケチャップ(1瓶・450g)
- 琴浦の水(1本・500ml)

ここから切り離して郵便局へお出しください



琴浦
 B
 セット

- 石もずく(塩)1袋(400g)
- 摘みたてブルーベリー(ブルーベリードリンク・180ml×2本)
- 源五兵衛西瓜醤油漬(2玉入)
- 丸もち(1パック・8個入)
- 琴乃浦牛骨ラーメン(2食入)
- 王秋梨【おうしゅうなし】(1個)
- トマトケチャップ(1瓶・450g)
- 琴浦の水(1本・500ml)

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|-----------------------|--|--|
| 02 | | 払込取扱票 | | | | | | | | | | 通常払込料金 加入者負担 | | | |
| 口座番号 | | | | | | | | | | | | | 金額 | | |
| 013401 | | | | | | | | | | | | | 68729 | | |
| 琴浦特産品振興会 | | | | | | | | | | | | | 料金 | | |
| ご注文お届け先 | | | | | | | | | | | | | 特別取扱 | | |
| お届商品の別 | | | | | | | | | | | | | 配達時間 | | |
| Aセット・Bセット | | | | | | | | | | | | | 午前 午後 (必要) 夕方 夜間 (不要) | | |
| おとこ (郵便番号) | | | | | | | | | | | | | 受付局日附印 | | |
| おなまえ | | | | | | | | | | | | | 様 | | |

裏面の注意事項をお読みください。(私製承認 第4478号)
 これより下部には何も記入しないでください。

郵便振替払込請求書兼受領証

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|-----------------------|--|--|
| 02 | | 払込取扱票 | | | | | | | | | | 通常払込料金 加入者負担 | | | |
| 口座番号 | | | | | | | | | | | | | 金額 | | |
| 013401 | | | | | | | | | | | | | 68729 | | |
| 琴浦特産品振興会 | | | | | | | | | | | | | 料金 | | |
| ご注文お届け先 | | | | | | | | | | | | | 特別取扱 | | |
| お届商品の別 | | | | | | | | | | | | | 配達時間 | | |
| Aセット・Bセット | | | | | | | | | | | | | 午前 午後 (必要) 夕方 夜間 (不要) | | |
| おとこ (郵便番号) | | | | | | | | | | | | | 受付局日附印 | | |
| おなまえ | | | | | | | | | | | | | 様 | | |

裏面の注意事項をお読みください。(私製承認 第4478号)
 これより下部には何も記入しないでください。

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|-----------------------|--|--|
| 02 | | 払込取扱票 | | | | | | | | | | 通常払込料金 加入者負担 | | | |
| 口座番号 | | | | | | | | | | | | | 金額 | | |
| 013401 | | | | | | | | | | | | | 68729 | | |
| 琴浦特産品振興会 | | | | | | | | | | | | | 料金 | | |
| ご注文お届け先 | | | | | | | | | | | | | 特別取扱 | | |
| お届商品の別 | | | | | | | | | | | | | 配達時間 | | |
| Aセット・Bセット | | | | | | | | | | | | | 午前 午後 (必要) 夕方 夜間 (不要) | | |
| おとこ (郵便番号) | | | | | | | | | | | | | 受付局日附印 | | |
| おなまえ | | | | | | | | | | | | | 様 | | |

裏面の注意事項をお読みください。(私製承認 第4478号)
 これより下部には何も記入しないでください。

郵便振替払込請求書兼受領証

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------|--|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|-----------------|-----------------------|--|--|
| 02 | | 払込取扱票 | | | | | | | | | | 通常払込料金 加入者負担 | | | |
| 口座番号 | | | | | | | | | | | | | 金額 | | |
| 013401 | | | | | | | | | | | | | 68729 | | |
| 琴浦特産品振興会 | | | | | | | | | | | | | 料金 | | |
| ご注文お届け先 | | | | | | | | | | | | | 特別取扱 | | |
| お届商品の別 | | | | | | | | | | | | | 配達時間 | | |
| Aセット・Bセット | | | | | | | | | | | | | 午前 午後 (必要) 夕方 夜間 (不要) | | |
| おとこ (郵便番号) | | | | | | | | | | | | | 受付局日附印 | | |
| おなまえ | | | | | | | | | | | | | 様 | | |

裏面の注意事項をお読みください。(私製承認 第4478号)
 これより下部には何も記入しないでください。

各票の※印欄は、依頼人において記載してください。

記載事項を訂正した場合は、その箇所に訂正印を押してください。

記載事項を訂正した場合は、その箇所に訂正印を押してください。

琴浦 A セット

あご入り鰹ふりだし

かつお
鰹節(鰹荒節、本枯れ節)、枯れ鯖節、利尻昆布、香信椎茸に鳥取名産の旨味の強い焼きあごを加えた万能和風だしです。

株式会社ハイセイ TEL(0120)545-646



石もずく(塩)

赤碕の石もずくの特長であるシャキシャキとした歯ごたえと風味は他では味わえない最高級品です。

赤碕町漁業協同組合
TEL(0858)55-0421



酪みるくまんじゅう

大山乳業農協のお菓子工場から、ひとつひとつ丁寧に焼き上げた美味しいお菓子をお届けします。酪農家の想いがたっぷり詰まったなめらかでしっとりとしたみるくまんじゅうです。乳風味豊かなあんを「白バラ牛乳」を使用した生地で包みました。白バラ牛乳を生地に2.7%配合。

大山乳業農協同組合 TEL(0858)52-2211



オリジナルブレンド米 「マイスターブレンド」

秀峰・大山の伏流水と澄んだ空気、燦々と降り注ぐ太陽の光、昼夜の寒暖差と吹き抜ける風。そしてコマ農家の愛情と情熱を受けて育ったお米を「五ツ星お米マイスター」が厳選してお届けします。

お米屋 おき TEL(0858)55-0309



琴浦カレー(あご天入り)

琴浦産素材の本格的レトルトカレーです。本格スパイスの程良い辛みに赤碕港どれの飛魚で作ったあご天がアクセントになった新感覚カレーです。

有高塚かまぼこ店 TEL(0858)52-2717



愛宕梨 あたごなし

冬に味わえるジャンボ梨の代表品種。その大きさと独特の風味が魅力です。今年の冬には、こたつで楽しむ梨はいかがでしょう？

JA鳥取中央琴浦梨生産部 TEL(0858)52-1181



トマトケチャップ

減農薬栽培のミニトマトを使って、JA鳥取中央赤碕支部女性会加工グループ「とまとレンズ」が丹精込めて作ったトマトケチャップです。手作りの味をお楽しみください。

JA鳥取中央赤碕支所組合員課 TEL(0858)55-0411



琴浦の水

琴浦町大父木地水源地の地下、約140mから汲み上げた地下水(軟水)を使用しています。120℃の加熱殺菌処理を行い、ペットボトルに充填しました。

琴浦町役場 上下水道課 TEL(0858)55-7806



だいせんだき
大山滝
加勢蛇川上流の地獄谷にあり、平成2年に「日本の滝百選」に選ばれた県下最大級の名滝です。一向平キャンプ場から1.8kmと最適なハイキングコースで、途中の深谷美や吊り橋・鮎返りの滝など見どころもりたくさんです。



なりいしのはま
「鳴り石の浜」
波の力で石がぶつかりあい、カラコロ、カラコロと音をたてるめずらしい海岸です。「よく鳴る」ことから「良くなる」という文字に置きかえられ、縁起のいい場所となっています。

販売元・お問い合わせ先

琴浦特産品振興会事務局
(鳥取県 琴浦町役場 商工観光課内)
TEL(0858)55-7801 FAX(0858)55-7558

琴浦 B セット

石もずく(塩)

赤碕の石もずくの特長であるシャキシャキとした歯ごたえと風味は他では味わえない最高級品です。

赤碕町漁業協同組合
TEL(0858)55-0421



摘みたてブルーベリー (ブルーベリードリンク)

適切に栽培管理され、1粒ずつ丁寧に摘み取られた国産ブルーベリーを使って、エキスを造り、ハチミツを加えたさわやかなブルーベリードリンクに仕上げました。

株式会社アグリネット琴浦 TEL(0858)55-0212



源五兵衛西瓜醤油漬

鳥取県産の源五兵衛西瓜を鳥取県産の生醤油に漬け込んだ秘伝の醤油漬です。ほのかな醤油の香りとサクサクした食感、さっぱりとした味が特長です。

白雪食品株式会社鳥取工場 TEL(0858)55-1311



琴乃浦牛骨ラーメン

昔なつかしい牛骨で出汁をとったラーメンを「牛骨ラーメン」と名付け、ご自宅用、お土産用に開発いたしました。

NPO法人琴浦グルメストリートプロジェクト TEL(0858)52-2750



丸もち

大山の豊かな雪どけ水に育まれたもち米を天日干しでよりおいしく作りあげたコシの強い「もち」です!

やまびこサークル TEL(0858)57-2310



王秋梨 おうしゅうなし

ラグビーボールを連想させる個性的な形状。二十世紀梨と新雪梨の交配で作られ、甘さと水分、柔らかな果肉が人気です。

JA鳥取中央琴浦梨生産部 TEL(0858)52-1181



トマトケチャップ

会員が愛情込めて減農薬で育てた「元気の良いトマト」をトマト本来のおいしさを生かそうとこだわりをもって作りました。「手作りのおいしさ」をご賞味ください。

やまびこサークル TEL(0858)57-2310



琴浦の水

琴浦町大父木地水源地の地下、約140mから汲み上げた地下水(軟水)を使用しています。120℃の加熱殺菌処理を行い、ペットボトルに充填しました。

琴浦町役場 上下水道課 TEL(0858)55-7806



この受領証は、郵便局で機械処理をした場合は郵便振替の払込みの証拠となるものですから大切に保存してください。

ご注意
この払込書は、機械で処理しますので、本票を汚したり、折り曲げたりしないでください。

この払込取扱票の裏面には、何も記載しないでください。

この受領証は、郵便局で機械処理をした場合は郵便振替の払込みの証拠となるものですから大切に保存してください。

ご注意
この払込書は、機械で処理しますので、本票を汚したり、折り曲げたりしないでください。

この払込取扱票の裏面には、何も記載しないでください。