

# 宮城県石巻市狐崎浜産 かき産直セット

浜直送

太平洋の荒波に揉まれ育った牡蠣です。  
ご自宅やパーティー、アウトドアで、  
「浜」の味を、堪能ください。



宮城県石巻市牡鹿半島に位置する狐崎浜の牡蠣は、  
静かな湾内で育てるのではなく、  
外海の荒波に揉ませながら育てます。  
自然環境の厳しい、荒波で育つ牡蠣は、  
大粒の身でありながら、  
身が締まり、甘味と風味を持ち合わせた、  
まさに「海のミルク」にふさわしい牡蠣となります。



水を入れてコンロにかけるだけ!  
「焼き牡蠣」の出来上がり!



「牡蠣」と「帆立」が一緒になった  
ちょっと贅沢なセット!



電子レンジで3分!  
美味しい「蒸し牡蠣」出来上がり!



## ■ 岬焼きかき産直セット

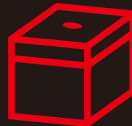
- 殻付き牡蠣 (加熱調理用: 15個)
- 岬焼専用缶
- 軍手: 1組
- 殻むきナイフ: 1本



**3,500円** (税込、送料別)  
賞味期限/加熱5日間

## ■ 岬焼きかき・ホタテ産直セット

- 殻付き牡蠣 (加熱調理用: 10個)
- 帆立 (加熱調理用: 5枚)
- 岬焼専用缶 ● 軍手: 1組
- 殻むきナイフ: 1本



**3,600円** (税込、送料別)  
賞味期限/加熱5日間

## ■ かきをレンジでポン

- 殻付き牡蠣 (加熱調理用: 2個入/袋)
  - 電子レンジ対応パウチ入
  - ◆ 5袋セット (牡蠣: 10個) **2,500円** (税込、送料別)
  - ◆ 10袋セット (牡蠣: 20個) **4,500円** (税込、送料別)
- 賞味期限/加熱5日間



株式会社  
宮城県狐崎水産6次化販売  
〒986-2345 宮城県石巻市狐崎浜字狐崎屋敷37  
TEL: 0225-90-2855 FAX: 0225-98-8320  
URL: <http://kitsunezaki.com>  
Mail: [uketsuke@kitsunezaki.com](mailto:uketsuke@kitsunezaki.com)

# F-Standard

F: Fox (狐) の頭文字 Standard: 標準、規格、大きさ、こだわり  
養殖方法、出荷物の選定、出荷時期、商品、品質等々、全てのこと、に、狐崎水産として責任と、自信と、誇りを持って取組んでゆこうという意思を「F-Standard」という言葉で表現しています。

## 岬焼きセットの作り方



缶の中に網と殻付牡蠣15個がセットされています。牡蠣の旨み(エキス)がこぼれないように殻の深い方を下にしてあります。



缶の中にコップ約150ccの水を入れ、そのまま卓上ガスコンロに乗せ、強火で約8～9分加熱します。缶の中から蒸気があふれ出てきたら、そろそろ出来上がり。缶のフタを開け、牡蠣が口を開けたらOKです。



### 【殻牡蠣のむき方】

付属の軍手を右手に付け、タオルなどで牡蠣をしっかり固定して、殻の中心右上にある貝柱をめざしてナイフを刺し、貝柱を切り牡蠣の殻をこじ開けます。怪我に十分注意してください。

**【美味しいポイント!】缶の上に開いている穴から、ブクブクとお湯があふれてきたら、火を止めて、2、3分蒸らしても美味しくいただけます。**

※缶は大変熱くなっています。鍋つかみや厚手のタオルを使用し、やけどに注意してください。 ※缶は再利用できます。

※フタを開ける際は蒸気にも注意してください。牡蠣の殻も熱くなっています取り出す際は Tongue を使用し、エキスがこぼれないように殻の深い方を下にして皿に取ってください。

## お申込み方法

■ご申込み承り期間 2013年10月～

※海や牡蠣の状況により、出荷時期、終了時期が異なります。

■ホームページ <http://kitsunozaki.com>

■TEL・FAX TEL:0225-90-2855 FAX:0225-98-8320

※TEL受付時間/平日10:00～16:00 FAX/24時間対応 ※FAXでのご注文の場合は、本紙に必要事項をご記入の上、FAX下さい。

●お支払い方法/ご自宅用は、ヤマト運輸(株)の代引きのみとなります。ご贈答の場合は、ご請求、ご入金確認後の発送となります。

●商品の発送/ご注文後、1週間以内の発送となりますが、海の状況、ご注文状況により発送が遅れる場合があります。

お願い/商品には万全を期しておりますが、身入りが小さい場合などがあります。生き物ですので成育にばらつきがあり、外見からは分からないのが実状です。身があまりにも小さい場合、お手数ですが現品を着払いにてお送りください。代品をお送りいたします。

## 送料

●東北～関西圏(1個あたり) **クール便 840円**(税込)

※それ以外の地域 クール便 1,260円(税込)

●代金引換 合計金額1万円未満**315円**(税込)

手数料 合計金額1万円以上3万円未満**420円**(税込)

**FAX送信番号 0225-98-8320**

注文日

年

月

日

住所	〒		
お名前		メールアドレス	
TEL / FAX	TEL:	FAX:	

商品名	単価	数量	金額	送料
岬焼き産直セット	¥3,500			
岬焼き・ホタテ産直セット	¥3,600			
かきをレンジでポン!(5袋セット) ※電子レンジ(600W)で約3分加熱で出来上がり	¥2,500			
かきをレンジでポン!(10袋セット) ※電子レンジ(600W)で約3分加熱で出来上がり	¥4,500			

お届け希望日	年	月	日
--------	---	---	---

配達時間	午前中	12時～14時	14時～16時	16時～18時
	18時～20時	20時～21時	※○を付けてください	

計	①	②
合計	①+②	
代金引換手数料		
総合計	合計+代金引換手数料	

備考欄(リクエスト等ありましたご記入ください)

※ご贈答でのご希望の方は、上記備考欄にご連絡先(お名前、TEL、FAX)をご記入の上、FAX願います。