

シーズン到来!!採れたての旬の香り

有明産 新海苔

新海苔とは?

◎海苔の収穫は主に11月から翌年の3月頃まで行われその年の一番最初に採れた海苔を新海苔としています。

◎今回ご紹介する新海苔は、日本最大の海苔産地

「有明海で収穫された美味しい新海苔のみ」

組合員様にお届けさせていただきます。

一年を通して海苔を消費するシーズン

春 ひな祭り(ちらし寿司)
行楽(おにぎり・お弁当)

夏 行楽(おにぎり・お弁当)
ざる蕎麦

冬 正月(磯部焼き)
節分(恵方巻き)

秋 行楽(おにぎり・お弁当)



写真はイメージです。

季節限定

ここがポイント

やわらかな口どけと独特の甘みが特徴

- やわらかな新海苔は、葉体が若くとても繊細。
- 口に入れると海苔のうま味成分がすぐに溶け出します。
- 口いっぱいにはうま味が広がり、甘い香りが鼻に抜けてゆきます。

予約申込はお近くのJA窓口へ

1. お申込み承り期間 11月下旬
2. 商品のお届けは12月中旬から下旬までにお届けさせていただきます。

お申込み書【控え】

規格、数量	新海苔 10帖	新海苔 5帖
-------	------------	-----------

切り取り

お申込み書

お名前 _____

ご住所 _____

電話番号 _____

支払方法 現金・JA口座

規格	新海苔10帖 (10枚×10袋)	新海苔5帖 (10枚×5袋)
価格	4,700円(税込)	2,470円(税込)
数量		

ご記入いただいた個人情報は、申込み商品等の発送、代金決済、関連するアフターサービスの提供およびその他のJAの提供する商品・サービスのご案内に利用します。

お問合せ先

経済センター TEL 047-459-8126

JA八千代市

2020年11月

この季節しか味わえない新海苔を是非ご賞味ください。