

# とっとり ふるさと宅配便



## 巨峰

種なしぶどうで糖度が高い！  
 ※巨峰は1房、化粧箱ではなく、  
 プラスチック包装になっておりま  
 す。ご了承のうえご注文ください。

四季折々の鳥取の新鮮な野菜や果物、日本海の海の幸、  
 手づくりの加工品などをお得に詰め合わせました。  
 8月、10月、12月年3回発送しています。

### \*お願い\*

全便クール冷蔵便でお届けしますので、商品お受取  
 り後は冷蔵庫及び冷凍庫での保管をお願いします。  
 お早めにお召し上がりください。

## 8月便 夏のおくりものに

受付期間 6月中旬～7月26日(金) 発送予定日8月2日(金)



旨味だしいだけ  
 鳥取県産原木乾椎茸、  
 特許低温乾燥方法で製造。  
 お湯で10分で戻り、おいし  
 い「だし」がとれ、いろい  
 ろな料理に利用できます。



### 白ハタの一夜干し

塩味がほどよく美味しく  
 仕上がっています。  
 ※白ハタの不漁により、以  
 前より量が少なくなってい  
 ます。ご了承のうえご注文  
 ください。(令和4年度約  
 700g、今年度約500g)



「食のみやこ鳥取県」  
 (現：食パラダイス鳥取県)  
 特産品コンクール優良賞受賞

### 万葉かき餅

希少価値の高いもち米  
 (ミタニモチ)を使った焼き  
 菓子です。

### やわらかとちもち

上品で独特なとちの香  
 りが人気です。冷やして  
 もおいしい、そのまま食  
 べられるもち菓子です。



### フルーツトマト

糖度10%以上、有機栽  
 培で育てています。甘  
 みと酸味のバランスが  
 絶妙です。



### ハブ茶 (ケツメイシ)

マメ科のエビスグサを  
 原料にしたお茶です。



### らっきょう甘酢漬

特産のらっきょうで、  
 シヤキツとした歯ざわりと  
 甘酢のさわやかさが夏に  
 ピッタリの商品です。



### 大黒なす美

丸みを帯び、艶の  
 ある光沢があり、しま  
 りのある果肉が特徴。  
 いなばブランドの一品。



### 梨ジャム

程よい甘味とさわや  
 かな酸味が特徴の二  
 十世紀梨と砂糖のみ  
 でゆっくり丁寧に炊  
 き上げました。





# 10月便 とつとりの秋の味覚をお届けします

受付期間 7月29日(月)～9月27日(金) 発送予定日 10月11日(金)



**干しエテカレイ** 脂のりがよく、肉厚で身がやわらかいです。

**コシヒカリ、ひとめぼれ各1kg**

収穫したての新米をお届けします!



**ごくぼそ塩芋けんぴ** ごく細のさつまいもで、鳥取県西部の皆生(カイケ)のあら塩を使用して作った塩芋けんぴです。人気上昇中の商品です。



**輝太郎(柿)** 糖度が高く、柿の真ん中に時々目玉のような黒い部分があります。まさに輝太郎の「目玉」です。

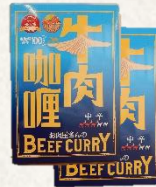
**新しょうが** 通常の生姜より繊維が柔らかく、辛みが控えめ。歯ごたえの良い食感と爽やかな香りが特徴。



**焼肉のたれ** 二十世紀梨、リンゴなどのほか、「米味噌」をブレンドし、味わい深いたれに仕上げました。炒め物やチャーハン、麻婆豆腐のかくし味にも最適です。

**お肉屋さんのBEEFCURRY**

煮込むほどにおいしさが増す、すね肉と牛スジをふんだんに使用して仕上げたとりちく自慢のビーフカレーです。



「食パラダイス鳥取県」  
特産品コンクール総菜部門最優秀賞受賞

**無限きのこ佃煮** 「やなぎまつたけ」を低温乾燥した物と、原木乾しいたけのスライスを使用しています。化学調味料を使わない無添加佃煮。

**ふきよせ姫もち** ねばり、コシ、やわらかな食感。自然の色を生かしたひとくちサイズのおもちです。



# 12月便 暮れのお届けものに、ご自分へのご褒美ギフトに

受付期間 9月30日(月)～11月22日(金) 発送予定日 12月6日(金)



**鳥取県産牛肩ロースすき焼用** 赤身の中に適度な霜降りので、すき焼きの他にしゃぶしゃぶや焼きしゃぶなどにご利用いただけます。



**星空舞** 鳥取県が開発したブランド米。サラッとしたさわやかな甘味が特徴です。

**王秋** ラグビーボールのような形で、やわらかく甘い果汁があふれます。



**甘酒** 鳥取市佐治町にある自社産(佐治式拾壱)の米と米麴を使用したノンアルコールの甘酒。素朴な味が人気です。



**白ネギ乾燥** 鳥取県特産の白ネギを乾燥しています。甘味が凝縮されていますので、おみそ汁、スープ、炒飯などにお使いください。



**さつまいも** 鳥取砂丘近くにある賀露町の砂地で育てています。糖度が高くしっとりしています。

**大根と茎わかめの佃煮** 鳥取市福部町の野菜作りグループが海と畑の恵みを一緒にしました。ご飯の他にも最適なおいしい佃煮です。



**手づくり味噌** 鳥取でとれた原材料を使った美味しい味噌をお届けします!



**乾燥きくらげホール・スライスセット** プリプリ・コリコリ食感が特徴です!炒め物やサラダ鍋物に幅広く使えます。スライスカットは加熱いらず、包丁いらずで感動的に使いやすくなっています。



**杵つき餅** 昔ながらの白と杵でつきあげたお餅です。



**きなこちゃん** 自家栽培した大豆を丁寧に焙煎し、製粉したきな粉です。



トットリ・アフトピア協会

※写真はイメージです