

# オーナー昆布 新設コースのご案内 ※令和6年1月改定

## ◆ 共同オーナーコース・お気軽コースを新設しました！

南かやべ漁協大船青年部(生産者)が、オーナー様専用養殖施設を設置し、約1年かけて育成管理した昆布を製品にしてお届けいたします。

【養成綱約5mロープ1本分の共同オーナー様となります。】

## ◆ 共同オーナーコースの内容・価格は？

### お届け時期(10月)

商品名	製品の内容	数量	ご家庭での用途
早煮昆布	早春に採取したやわらかい昆布です。30cmにカットしてお届けします。	1kg	煮物用昆布に最適です。おでんや炒め物などでお召し上がれます。
根昆布	1枚の昆布から1個しか取れない貴重な根昆布です。	100g	根昆布水にご利用ください。だし用にもご利用いただけます。
折昆布	※のばした板状の昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届けします。	1kg	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
カット昆布	※のばした板状の昆布です。1本の昆布を30cmにカットしてお届けします。	1kg	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
棒昆布	※干し上げたままの棒状の昆布です。30cmにカットしてお届けします。	1kg	毎日のだし用昆布としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。

3種類の中から計3kg分  
お好みで選択可能！！

※数量は目安となります。

料金	22,000円(税込)	左記料金には、送料等の費用も含まれています。
お支払い方法	10月(秋)の製品お届け時に代金引換で、一括お支払いをお願いします。	



## ◆ お手軽コースの内容・価格は？

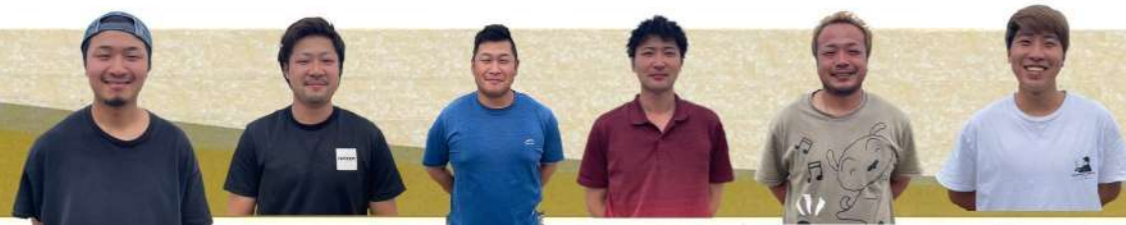
### お届け時期(10月)

商品名	製品の内容	数量	ご家庭での用途
早煮昆布	早春に採取したやわらかい昆布です。30cmにカットしてお届けします。	250g	煮物用昆布に最適です。おでんや炒め物などでお召し上がれます。
折昆布	※のばした板状の昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届けします。	選択	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
カット昆布	※のばした板状の昆布です。1本の昆布を30cmにカットしてお届けします。	選択	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
棒昆布	※干し上げたままの棒状の昆布です。30cmにカットしてお届けします。	選択	毎日のだし用昆布としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。

3種類の中から  
いずれか1つを選択  
750gの製品をお届け

※数量は目安となります。

料金	8,000円(税込)	左記料金には、送料等の費用も含まれています。
お支払い方法	10月(秋)の製品お届け時に代金引換で、一括お支払いをお願いします。	



しろくちはままこんぶ

北海道

南かやべ産

白口浜真昆布

# オーナー募集

## 養殖昆布のオーナーになりませんか？



### 南かやべ産【白口浜真昆布】とは？

数ある昆布のなかでも「真(まこと)の昆布」という意味の学名を持つ真昆布。とりわけ南かやべ産真昆布は「白口浜真昆布」とも呼ばれ「白口浜」の名は、この地域が真昆布の生育環境に優れており、表皮が薄く肉が厚いため切り口が白く見えることに由来します。澄んだ上品なダシが取れ、加工性に優れた最上級品です。

### なぜ南かやべの昆布は最上級品と言われるのか？

- 栄養豊富な親潮と津軽暖流が合流していることで、育成水温が適していること。
- 沖出しが比較的遠浅で、照度が充分にあること。
- 南かやべ沿岸一帯は、昆布の育成に必要なケイ素を多量に含む流紋岩(酸性岩)地帯であること。
- 広葉樹が多い自然林からの栄養塩やミネラルが大小30数河川から流れ込むこと。

以上の点から恵まれた自然環境のなか

味・品質ともに優良な白口浜真昆布の里となっているのです。

南かやべ漁業協同組合大船支所青年部

# 「日本一の昆布の里オーナー会」申込書 令和6年1月改定

お申込年月日 令和 6 年 月 日

ご記入項目	ふりがな ご氏名	年齢( )	お電話番号	( )
	ご住所 〒			

別納品先 ※納品先がお申込者様と異なる場合のみご記入願います。

ご記入項目	ふりがな ご氏名	お電話番号	( )
	ご住所 〒		

☆お申込みコースを以下より選択して下さい。

## 【お徳用コース】 1口32,000円(税込) 昆布製品 約8kg

早煮昆布は4月発送 だし昆布は10月発送 年2回の発送となります。

だし昆布は6kgのうちからお好みの数量で仕立て可能です。

商品名	製品の内容	数量
早煮昆布	早春に採取した柔らかい昆布です。30cmカットでお届け。	2 kg
根昆布	1枚の昆布から1個しか取れない貴重な根昆布。	200g
折昆布	のした板状の高級昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届け。	kg
カット昆布	のした板状の高級昆布です。1枚の昆布を30cmにカットしてお届け。	kg
棒昆布	干し上げたままの棒状の高級昆布です。30cmにカットしてお届け。	kg

代金お支払い方法 春(4月頃)の製品お届け時に代金引替で一括お支払いをお願いします。

## 【共同オーナーコース】 1口22,000円(税込) 昆布製品 約4kg

早煮昆布、だし昆布共に10月発送となります。

だし昆布は3kgのうちからお好みの数量で仕立て可能です。

商品名	製品の内容	数量
早煮昆布	早春に採取した柔らかい昆布です。30cmカットでお届け。	1 kg
根昆布	1枚の昆布から1個しか取れない貴重な根昆布。	100g
折昆布	のした板状の高級昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届け。	kg
カット昆布	のした板状の高級昆布です。1枚の昆布を30cmにカットしてお届け。	kg
棒昆布	干し上げたままの棒状の高級昆布です。30cmにカットしてお届け。	kg

代金お支払い方法 秋(10月頃)の製品お届け時に代金引替で一括お支払いをお願いします。

## 【お気軽コース】 1口8,000円(税込) 昆布製品 約1kg

早煮昆布、だし昆布共に10月発送となります。

だし昆布は750gのうちから一種類のみ選択可能です。

商品名	製品の内容	数量
早煮昆布	早春に採取した柔らかい昆布です。30cmカットでお届け。	250g
折昆布	のした板状の高級昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届け。	
カット昆布	のした板状の高級昆布です。1枚の昆布を30cmにカットしてお届け。	
棒昆布	干し上げたままの棒状の高級昆布です。30cmにカットしてお届け。	

代金お支払い方法 秋(10月頃)の製品お届け時に代金引替で一括お支払いをお願いします。

お申込は「FAX」または「郵送」願います。※切手代等はお客様ご負担とさせていただきます。

《注意事項》

仕立て希望数量欄にご記入がない場合は、基本製品構成にての申込みとして受付させていただきます。

お問い合わせ先 〒041-1611 北海道函館市川汲町1546番地12  
 南かやべ漁業協同組合 直販加工センター  
 (TEL 0138-25-5574 FAX 0138-25-5575) フリーダイヤル 0120-25-8775  
 E-mail info@konbunosato.com URL http://www.konbunosato.com

# オーナー昆布 募集案内書

南かやべ産真昆布(養殖昆布)のオーナーを募集しております。

オーナーになれる方々には、私たち南かやべ漁協直販加工センターが責任をもって、受付・発送業務を行わせていただきます。また、オーナー制度ならではの昆布養殖施設の見学も可能です。

(4~6月が最適。事前予約が必要です。)

## ◆オーナー制の内容は?

南かやべ漁協大船青年部(生産者)が、オーナー様専用養殖昆布施設を設置し、約1年かけて育成管理した昆布約8kgを製品にしてお届けいたします。【養成網約5mロープ1本分です。】

## ◆どんな昆布製品が届くのですか?

### お届け時期(4月)

商品名	製品の内容	数量	ご家庭での用途
早煮昆布	早春に採取したやわらかい昆布です。30cmにカットしてお届けします。	2kg	煮物用昆布に最適です。おでんや炒め物などでお召し上がれます。

### お届け時期(10月)

商品名	製品の内容	数量	ご家庭での用途
根昆布	1枚の昆布から1個しか取れない貴重な根昆布です。	200g	根昆布水にご利用ください。だし用にもご利用いただけます。
折昆布	※のばした板状の昆布です。1枚1枚を45cmに折ってお届けします。	2kg	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
カット昆布	※のばした板状の昆布です。1本の昆布を30cmにカットしてお届けします。	2kg	昆布メ用、だし用としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。
棒昆布	※干し上げたままの棒状の昆布です。30cmにカットしてお届けします。	2kg	毎日のだし用昆布としてご利用ください。お出しを取った後は塩昆布や佃煮、煮物などでお召し上がれます。

※数量は目安となります。

大船青年部公式instagram



↑↑活動の様子を配信中↑↑

↓↓お申込み書ダウンロード↓↓



## ◆オーナーの料金、代金の支払いは?

料金	32,000円(税込)	左記料金には、送料等の費用も含まれています。
お支払い方法	春(4月)の製品お届け時に代金引換で、一括お支払いをお願いします。	

※令和6年1月改定

## ◆募集受付は?

翌年3月31日まで募集致しております。  
(1年毎の契約です。)



お申込  
お問い合わせ

## 南かやべ漁業協同組合直販加工センター

〒041-1611 北海道函館市川汲町1546番地12 e-mail info@konbunosato.com URL http://www.konbunosato.com

ご不明な点がございましたら、お電話等にてお問い合わせください。



0120-25-8775

TEL 0138-25-5574  
FAX 0138-25-5575