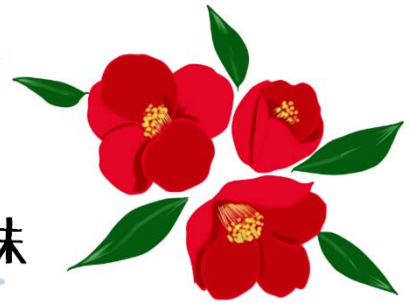


# 五島

五島に行きたいけど行けない  
そんな全国の皆さまに  
自宅で味わってほしい五島の味



## の 美味しさ届け隊

### 五島うどん食べ比べ

20A-1 4,000円

【セット内容】

- 波の糸(2人前)
- 手延白乾麺(3人前)
- 五島茶うどん(2人前)
- あごだしうどんスープ5P
- 和紙袋(3人前)
- あいあん麺(2人前)
- うどんすくい棒



### 五島地(ご当地)クール便

20A-2 5,000円

【セット内容】

- あごの刺身蒲鉾
- ゆずこしょう
- あごだし麴
- 真鯖の生節
- あおさ



### 特産品詰合せ

20A-3 6,000円

【セット内容】

- 八匹雷
- 椿玉セット(クッキー・ティーバッグ)
- かんころもち
- 焼飛魚ふりかけ
- 椿の島ドレッシング
- 椿の飴



※商品の内容が一部変更になる場合がございます。  
予めご了承願います。  
※商品はすべて税込価格です。  
※ウラ面の注文書をご利用下さい。

〒853-0015 長崎県五島市東浜町二丁目3番1号  
TEL. 0959-72-2963 FAX. 0959-74-3215  
一般社団法人 五島市観光協会

用紙不足の場合、コピーしてご利用下さい。 **FAX注文書**

【FAX.0959-74-3215】

【ご注意とお願い】

太枠線内の必要事項をご記入の上、お申し込み下さい。  
 お名前・ご住所には必ずフリガナをお付け下さい。電話番号は必ずご記入下さい。  
 ご住所は正確に、マンション等の場合は部屋番号までご記入下さい。

		枚／	枚中	お申込日	年	月	日
お申込者	お名前	フリガナ -----	住所	〒 <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> - <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/>		都道府県	
		フリガナ -----					
	お電話(      )			市区 郡			
	—	フリガナ -----					

お届け先	お名前	フリガナ -----	住所	〒 <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> - <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/> <input style="width: 30px; height: 20px; border: 1px solid black;" type="text"/>		都道府県	
		フリガナ -----					
	お電話(      )			市区 郡			
	—	フリガナ -----					

商品番号	商品名	単価	数量	合計金額
20A-1	五島うどん食べ比べ	4,000円		円
20A-2	五島地(ご当地)クール便	5,000円		円
20A-3	特産品詰合せ	6,000円		円
※表示価格はすべて税込価格です。 ※価格には送料が含まれております。 ※沖縄・北海道地区は価格からプラス 1,000円の追加料金がかかります。		お支払額	小計	円
			送料	円
			合計	円

《お支払方法》  
 銀行振込／十八銀行・福江支店 普通0471041 一般社団法人五島市観光協会  
 ※入金確認後の発送となります。 ※振込手数料は、お客様ご負担でお願いします。



〒853-0015 長崎県五島市東浜町二丁目3番1号  
 TEL.0959-72-2963 FAX.0959-74-3215  
**一般社団法人 五島市観光協会**

# お家レシピとおすすめポイント



## <五島うどん>

椿油を麺に塗ることで延びにくく、なおかつ細麺ながらもコシの強い麺ができます。夏は冷やしてつけ麺に…。

パスタの代わりにもなるので、ペペロンチーノ風にしても美味しいですよ。



## <八匹雷 (はっちかんかん)>

農耕に災いする大風や大雨・雷などが起こらないようにする「おまじない」で、邪気払いの意味合いもございますので、ぜひ御賞味いただき、農耕ばかりでなく、その他の色々な災いを吹き飛ばして下さい。

## <あごだし麴>

五島産の焼きあご（飛魚）を使っています。

豚肉や鶏肉等を漬け込んだり、葉物野菜と和えたり、卵かけ御飯のかけ醤油代わりにしても美味しい「万能調味料」です。

## <かんころもち>

柔らかいうちは、そのまま輪切りにして食べてもOK！

開封後、硬くなってきたらトースターやフライパンで焼くと、表面はカリッと、中はトロっとしてそのまま食べるのとは違う香ばしい香りや、深い味わいになります。

レンジは10～20秒がおすすめ、温めすぎに注意!!



## <ゆずこしょう>

汁物との相性は抜群、五島うどんに加えればコクのあるあご出汁に柚子の風味が加わり、少しのピリ辛さ加減が食欲をそそります。醤油とお酒を合せて鶏もも肉を漬け込めば、ゆずこしょうの風味と辛味がお肉の旨味を引き立てます。いつもの照り焼きに飽きたら、是非作ってみて下さい！

## <あおさ>

水で戻したあおさを、食べる直前の味噌汁・お吸い物に入れると風味も逃がさず鮮やかな緑のまま召し上がれます。

合せ出汁に漬け込んで炊きたて御飯に混ぜれば、磯の香りの「あおさ御飯」が楽しめます。

