





## 広島県 江田島市

## ふるさと応援寄附金 お礼の品リスト

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>【A-01】江田島の老舗醤油屋のだし調味料500ml×5本セット</p>   | <p>【A-02】アイミイトマト</p>  | <p>【A-03】江田島すっぽん(切り身)200g</p>  | <p>【A-04】芋焼酎てくてくセット</p>   |
|   |    |    |    |
| <p>10,000円</p>  | <p>11,000円</p>  | <p>10,000円</p>   | <p>12,000円</p>  |
| <p>いろいろな料理の味付けが簡単にできる万能調味料の「愛情料理これ一本」、カタクチイワシを使用した「白だしこれ一本うすいうす仕立て」、特級本醸造の「玉萬寿醤油」の詰め合わせセットです。</p>                                       | <p>瀬戸内の潮風・たっぷりの太陽の光を浴びて作った独自ブランド「アイミイトマト」です。フルーティで果汁がたっぷりです。</p>  | <p>水がきれいな環境と温暖な気候で育った江田島のすっぽんです。※商品写真は調理例です。</p>   | <p>ねっとりとした甘みのあるサツマイモ「紅はるか」を使用した「てくてく」はスッキリとした飲み口と程よい芋の香りが特徴です。</p>                    |
| <p>【A-05】牡蠣のオイル漬け</p>   | <p>【A-06】安芸の島の実・ブレンドオイル1本</p>   | <p>【A-07】むき身牡蠣500g</p>   | <p>【B-01】万能味付け醤油6本詰め合わせ</p>   |
|   |    |    |  |
| <p>10,000円</p>  | <p>10,000円</p>  | <p>10,000円</p>   | <p>16,000円</p>  |
| <p>奈佐美瀬戸で育った、濃厚かつマイルキーな牡蠣をオイル漬けにし、美味しさそのまま牡蠣本来の味を凝縮させました。ワインのお供に、パスタと絡めて、フランスパンと一緒に等、様々なバリエーションでお召し上がりいただけます。オリーブオイルにも牡蠣の風味があり、パ...</p> | <p>安芸の島の実World Collection(トスカーナブレンド、ヴィクトリアブレンド、チリブレンド、グラナダブレンド、シチリアブレンド)※オリーブオイルにはシーズンがあるためお申込みいただいた時点でお届けできる商品となります。※商品は選べません。</p> | <p>水揚げしたばかりの牡蠣をむきみにしてお届けしますので、剥きたての味が楽しめます。生産元から直送します。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚...</p> | <p>魚の煮付け、すき焼き、肉じゃが、きんぴら、鶏そぼろなどいろいろな料理の味付けがこれ一本で出来る「愛情料理これ一本」</p>                      |
| <p>【B-02】江田島上撰1.8L こも樽</p>  | <p>【B-03】江田島銘醸おすすめ3本セット</p>   | <p>【B-04】牡蠣灰釉菓子鉢</p>   | <p>【B-05】江田島すっぽん(切り身)400g</p>   |
|   |    |    |  |
| <p>16,000円</p>  | <p>16,000円</p>  | <p>15,000円</p>   | <p>15,000円</p>  |
| <p>広島県産の高品質な酒米とすぐそばにある古鷹山の湧水を使い、江田島で唯一の酒造で作ったお酒です。</p>  | <p>広島県産の高品質な酒米とすぐそばにある古鷹山の湧水を使って、江田島で唯一の酒造で作ったお酒です。</p>   | <p>この菓子鉢は、江田島産の牡蠣の殻100%で作っている釉薬を使用して焼成しています。色は地味ですが、食物を際立たせます。</p>   | <p>水がきれいな環境と温暖な気候で育った江田島のすっぽんです。※商品写真は調理例です。</p>                                      |

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>【B-06】江田島すっぽん（活きすっぽん）</p>  | <p>【B-07】むき身牡蠣500gと殻つき10個</p>    | <p>【B-08】むき身牡蠣1kg</p>   | <p>【B-09】江田島地鶏</p>  |
| <p>15,000円</p>  | <p>15,000円</p>  | <p>15,000円</p>  | <p>15,000円</p>   |
| <p>水がきれいな環境と温暖な気候で育った江田島のすっぽんです。【提供事業者】 平井興産株式会社</p>  | <p>剥きたて新鮮な「むきみ」、水揚げしたばかりの「殻付き」のそれぞれの美味しさをご堪能下さい。生産元から直送します。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルクィーです。「良い品質を保つための手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡蠣育成に取り組んでいます…</p> | <p>水揚げしたばかりの牡蠣をむきみにしてお届けしますので、剥きたての味が楽しめます。生産元から直送します。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルクィーです。「良い品質を保つための手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡蠣育成に取り組んでいます。是非、ご…</p> | <p>厳しい自然環境で放し飼いで元気に育てた地鶏です。味に深みがあり、ほどよい噛みごたえがあります。</p>   |
| <p>【B-10】特製揚げ物セット</p>   | <p>【B-11】江田島特産品セットA</p>   | <p>【B-12】江田島特産品セットB</p>   | <p>【B-13】もみぢ饅頭てくてく</p>   |
|  <p>15,000円</p>             |  <p>15,000円</p>   |  <p>15,000円</p>  |  <p>15,000円</p>    |
| <p>厳しい自然環境の自然環境で放し飼いの地鶏を使った揚げ物セットです。</p>  | <p>温暖で自然の恵みが多い江田島でとれた海産物や果物を使った特産品です。生産者の心のこもった人気の特産品ばかりを集めた詰め合わせです。</p>  | <p>温暖で自然の恵みが多い江田島でとれた海産物や果物を使った特産品です。生産者の心のこもった人気の特産品ばかりを集めた詰め合わせです。</p>  | <p>江田島で作ったサツマイモと元祖もみぢ饅頭の高津堂がコラボして作ったもみぢ饅頭です。</p>   |
| <p>【B-14】てくてく詰め合わせ</p>  | <p>【B-15】島の香上撰1.8L2本</p>  | <p>【C-01】プレミアムトマトジュースセット</p>  | <p>【C-02】牡蠣殻100%釉焼×花入</p>  |
|  <p>15,000円</p>             |  <p>15,000円</p>  |  <p>20,000円</p>   |  <p>20,000円</p>   |
| <p>芋焼酎「てくてく」ともみぢ饅頭が両方味わえるセットです。</p>   | <p>広島県産米をじっくり醸造した香り豊かなお酒で、飲み口はコクと旨味を兼ね備えた辛口酒です。</p>   | <p>小ぶりのトマトを使って作ったトマトジュースです。味が濃くスッキリとした飲み口が特徴です。</p>   | <p>この花入の表面には、江田島産の牡蠣の殻をそのまま付着して焼いています。溶け残った牡蠣殻の独特な雰囲気を楽しみながらお使いください。</p>                               |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <p>【C-03】七宝焼（しっぽうやき）</p>   | <p>【C-04】むき身牡蠣500gと殻つき20個</p>  | <p>【C-05】殻付き牡蠣30個入</p>  | <p>【D-01】むき身牡蠣1.5kg</p>  |
|                         |   |   |   |
| <p>20,000円</p>   | <p>20,000円</p>   | <p>20,000円</p>  | <p>25,000円</p>   |
| <p>七宝焼きとは、金属で出来た下地にガラス質の釉薬をつけ800度の窯で焼き上げたものです。ガラスが溶けて出来る独特の色合いが特徴です。その七宝焼きで作ったものが江田島をモチーフとしたループタイです。</p> | <p>剥きたて新鮮な「むきみ」、水揚げしたばかりの「殻付き」のそれぞれの美味しさをご堪能下さい。生産元から直送します。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルクィです。「良い品質を保つための手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡蠣育成に取り組んでいます…</p> | <p>広島県沖の奈佐美瀬戸で水揚げした特別な牡蠣をぜひご堪能ください。寺本水産の殻付き牡蠣は、形の良いものだけをもう一度海に戻し、さらに熟成させ美味しく育てます。手軽に焼き牡蠣、日本酒やワインなどで蒸し牡蠣が楽しみいただけます。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり…</p> | <p>水揚げしたばかりの牡蠣をむきみにしてお届けしますので、剥きたての味が楽しめます。生産元から直送します。広島県 大奈佐美島の清浄海域で育った「特別」な牡蠣。最高品質の牡蠣育成の条件を全て備えた強流速清浄海域で育てるため、ミネラル豊富で甘みがあり、濃厚かつミルクィです。「良い品質を保つための手間と時間を惜しまない」ことをモットーに牡蠣育成に取り組んでいます。是非、ご…</p> |