

農産物直売所「農事組合法人ひらど新鮮市場」

<住 所>長崎県平戸市岩の町228-1

<電話番号>0950-23-8088

【海産物】

商品名	出荷時期												価格帯	
	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月		
ウチワエビ														価格は相場により変動
サザエ														価格は相場により変動
塩蔵ワカメ														価格は相場により変動
殻ガキ（イワガキ）														価格は相場により変動
殻ガキ（マガキ）														価格は相場により変動

※その他農産物についても、問い合わせにてオーダー可能

【野菜・果物などの加工品】

商品名	画像	特 徴	希望小売価格	販売単位
ひじきまぜごはんの素		平戸市南部に位置する前津吉町かれき島近海のひじきを使用し、その他の具材も全て平戸市産にこだわりました。【食べ方】米1合分を炊いて、混ぜ込んで頂ければ、カルシウム、鉄分たっぷりのひじきごはんが出来上がります。	450円	70g
ひらどし (椎茸・人参・甘夏)		主原材料を平戸産にこだわって作りました。平戸をより強く印象づける為に椎茸と人参には『あごだし』を加えています。【食べ方】生野菜だけでなく、揚げ物等にかけても美味しくいただけます。	各450円	180ml
生姜味噌		商品名に味噌とついていますが、味噌は使わずに大豆を使用し、味噌風味をだしています。生姜は地元産のみを使用し、砂糖以外の調味料も全て平戸産。【食べ方】ごはんや野菜などの食材につけて食べたり、料理の調味料としてもご利用できます。	432円	100g
しいたけの佃煮		豊かな自然で育った平戸自慢の菌床しいたけ『ひらどロマン』を原料にしたこだわりの佃煮です。【食べ方】そのまま食べる以外にもおむすびの具や炊き込みごはん、パスタなどいろんな料理にご利用できます。	350円	150g
干し椎茸ひらどロマン		収穫もすべて手作業で行う等、手間ひまかけて大切に育てられた平戸のブランドしいたけ『ひらどロマン』の干しいたけです。【食べ方】定番の煮物以外にも、炊き込みご飯や味噌汁等でもおいしくいただけます。	400円	30g
焼あご粉末(あごだし)		平戸の海で水揚げされあご(飛魚)を原料とし、地元水産業者で加工されたまじりけなしの平戸産のあごだしです。【食べ方】味噌汁、お吸い物、うどんの他、煮物のだしとりにも活用できます。	650円(税込)	80g(10g×8パック)
ソフトつまみあご		平戸の海で水揚げされあご(飛魚)を原料とし、地元水産業者で加工されたまじりけなしの平戸産のつまみあごです。お酒のお供にお薦めです！！	600円	45g
かじめっ粉		平戸の海で採り、地元水産業者で加工された自慢の一品です。【食べ方】お椀に小さじ1杯入れ、熱いお味噌汁、お吸物を混ぜてお召し上がりください。	640円	80g

※価格は税込み価格です。