

# みなさん、元氣じゃひか？ 美味しい宮崎を召し上げられ！

宮崎には豊かな自然と、温かい人々が育んできたおいしい物がたくさんあります。その宮崎県の食材を、日本に置けるブランドとして確立するために、私たちは県民一丸となって頑張っています。宮崎の素晴らしい食材がギュッと詰まった産物を、「夢見つけ隊」をご覧の読者様にも自信を持っておすすめいたします。古くから先人達が試行錯誤しながら生み出した製法や旬の味、ぜひ一度ご賞味ください。

宮崎県知事 東国原 英夫



## 日向灘の近海から釣り上げた良質の味 天然塩を贅沢に使った無添加の干物セット

宮崎県門川町は、日向灘を望む「さかなの町」として古くから有名でした。そのなかで、各地から選り抜いた特選素材を使い、その素材を活かすためにシンプルな味付けで作られた干物セットです。特にアジ(こんアジ)は脂乗った良質なもので、一度食べたもうリピーターになるほど美味しいと評判。天然塩を贅沢に使い、それ以外は手を掛けない。昔ながらのこだわりと、無添加の安心を合わせ持つ、自慢のセットです。ホクホクご飯や冷や汁に入れて、ぜひご賞味ください。

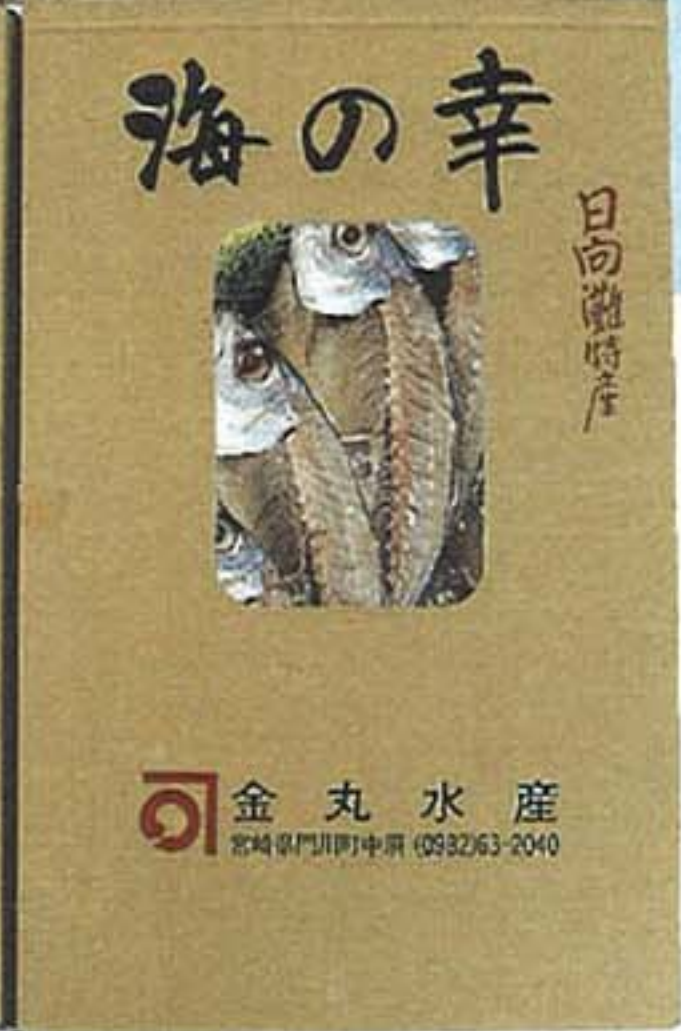


### 宮崎県の日向灘沖からお届け！ 海の幸セット

商品番号 PTT032-70729

3,990円(税込)  
●セット内容/チリメン、アジの平き、うるめイワシの丸干し、その他  
●総重量(約)/500g ●賞味期限/冷凍で6カ月 ●クール便(冷凍)でお届け ●宮崎県産 ※個別送料300円(税込)を申し受けます。 ※この商品のお支払方法は郵便振替またはカードとさせていただきます。 ※こちらの商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。 ※セット内容のその他につきましては、おまかせとなります。

ご注意ください。  
セット内容につきましては、水揚げされたお魚の美味しいものを選んでいただく、おまかせセットになります。ご了承の上、ご注文ください。



## 売り切れ続出の人気地鶏を特別確保 脂がのってコクもある！

数ある炭火地鶏の中でも旨みが出ているのは、樫の木を使って炭火焼きをしているから。樫の木は火力が強く、鳥皮にある余分な脂肪分を削ぎ落とし、旨みをギュッと閉じこめます。だから、程良く脂のつたコクのある味が実現できるのです。噛めば噛むほど、とんどの口の中に溢れるような旨みはピカイチ。柚子こししようと一緒にお召し上がりになれば風味も良く、いくらでも食べたくなります。

### ご注文締切8月3日(必着)



▲湯せんやレンジですぐ食べられますので、ビールのおつまみにはもってこい。

### 南国宮崎からの美味しい 鶏の炭火焼き 5袋入

商品番号 PTT032-70728

2,625円(税込)  
●内容量/180g×5 ●賞味期限/常温で90日 ●宮崎県産 ※確保数200 ※こちらの商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。



### 送料について

1回のお申し込みにつき梱包・配送費の一部630円(税込)をご負担いただいております。一部大型商品、食料品等で送料が異なる場合がございますので、カタログでご確認ください。

## 官能的な美味しさとなめらかな食感 濃厚な甘みと香りが感動すら覚えますよ

なめらかなでとろける食感、ぜひ味わっていただきたいです。宮崎のマンゴーは、国産マンゴーのなかでも格別に甘く絶品と食べてくださった方の評判が非常に良く、最高峰といわれています。スーッと包丁を入れるとしたら果汁、濃厚な甘みと香りが口の中一杯に広がり、それはそれは感動もの。そんな美味しさの秘訣は、何と入っても樹上完熟へのこだわりです。ポトリと落ちるまで樹上で完全に熟したものをネットですべて受け止めます。また、中でも糖度が15度以上という秀品にはその高価さにも納得してしまうほど。今年も東国原知事の活躍により、産地の供給が追いつかない状況で、非常に品薄となっています。一度食べた忘れられない濃厚な果実は、毎年リピーターとなつてくれる方も多く、食感・品質・味ともに自信を持っておすすめできます！ぜひ、ご賞味ください。

### ご注文締切 7月13日(必着)



生産者 杉本 昭二さん

### 宮崎日南産 完熟マンゴー

商品番号 PTT032-70727

12,000円(税込)

●タイプ番号/012玉入り、023玉入り ●内容量/個約450g×2玉、個約350g×3玉 ●糖度15~18度 ●賞味期限/冷蔵で7~10日 ●クール便で配送 ●宮崎日南産 ※タイプ番号をご指定ください。 ※個別送料1,300円(税込)を申し受けます。 ※この商品のお支払方法は郵便振替またはカードとさせていただきます。 ※お買い上げ明細書は後日別便にて郵送させていただきます。 ※こちらの商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。



023玉入り



012玉入り

▲完熟マンゴーは、完熟すると実が枝から自然に落下します。そのため、果実に編み目の袋をかけて自然落下したものを受け止めます。これが「完熟」という名にふさわしく、濃厚で多分に栄養を含んでいるのです。

## ご飯にかけて豪快にかき込む、これぞ宮崎流！ 伝統ホテルのシェフが作った「うんまか味」

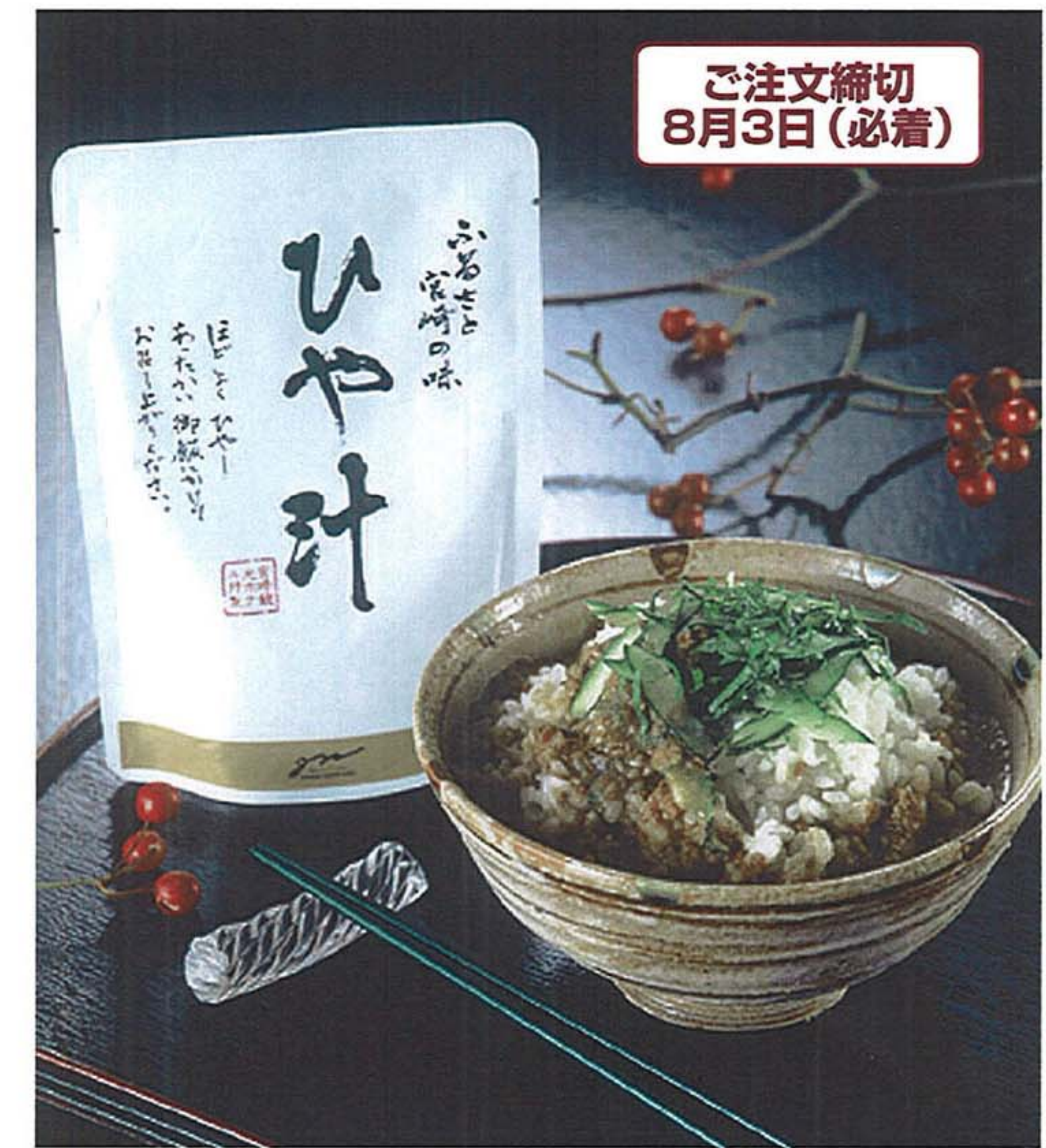
食欲のない夏や二日酔いの時にぴったりなのが、宮崎の代表的な家庭料理である冷や汁です。そんな冷や汁を伝統のホテルシェフが作りあげました。さっぱりとした喉ごしと、繊細なタシにはビックリ。夏バテであまり食べられないと思っても、ご飯がスルスルと喉を通り、何杯でも食べられそうです。また、お好みでアジの干物をほぐしたり、大葉・みょうが、きゅうり、ネギなどを入れれば、更に美味しくいただけます。忙しいとき、料理の準備が面倒なとき、お酒を飲んだ後など、面倒なくすぐ食べられるのも嬉しいところ。できれば、人目を気にすることなく豪快にかき込んでお召し上がりください。



### 宮崎観光ホテルの オリジナルレシピ冷や汁セット

商品番号 PTT032-70730

4,200円(税込)  
●セット内容/冷や汁200g×10、手前みそ(アーモンド味200g、いりこ味200g) ●賞味期限/冷や汁:常温で1年、手前みそ:常温で3カ月 ●宮崎県産 ※こちらの商品はメンバーズ送料、価格割引対象外とさせていただきます。



### ご注文締切 8月3日(必着)

▲ほどよく冷やした汁に温かいご飯をかけて食べる素朴な田舎料理。宮崎県内でも地域によって独自の材料や調理法があるといえます。また、夏に食べたい冷や汁でも暑さを感じない時でもサラサラと食べられたい、飲んだ後のお茶漬け代わりとしても抜群。