

27年度

# たにぐちのアイガモ米 1口につき 玄米50kg (ぶちオーナーの場合、1口15kg)

## ① 精米選別 (白米、はい芽米)

ご希望により、玄米を精米して白米にします。はい芽米(七分づき)にもできます。  
精米後、着色米を色選別し、高品質のお米だけに仕上げます。  
但し、**精米しますと、1割がぬか**になります。  
つまり、50kgの玄米を精米選別しますと、45kgの白米と5kgのぬかになります。

## ② 真空パック包装 (2kg、5kg)

「とれたて!新米の味をそのままに」全て真空パックでお届けします。酸化・虫の心配がなく、  
いつまでもおいしく召し上がっていただけます。

1ヶ月の消費量を考慮して、2kg、5kg 詰めを選んでください。



2kg入

5kg入

## ③ 宅配

ご希望により、ご希望の場所に宅配便にてお届けします。  
ご希望量をご希望日に発送します。数回に分けての発送でもOKです。

## ④ みそ加工 (お米と一緒にのお届け可)

**玄米1kgから3kgのみそ**ができます(出来上がったみそをお届けします)

玄米を精米、糶にし、たにぐちの無農薬大豆と天然塩のみで作ります  
生みそです。お米と一緒にお届けできます。

みそと同梱の場合は、冷蔵便になりますので  
運賃が冷蔵便価格になります。美味しいお味噌汁を楽しみにしてください。



手作りみそ1kg入

## ⑤ 保管料

1年単位で発生します。平成28年10月以降引渡しの場合、引渡し時に加算となります。

	単位	単価	備 考
① 精米選別	10 kg	210 円	全量精米 1,050 円
② 真空パック	1 袋	52 円	2 kg、5 kg
③ 宅配料	30 kgまで 50 kgまで 冷蔵便	1,000 円 2,000 円 1,600 円	北海道、沖縄、北東北、離島などのお届けは、600 円 加算となります みそ同梱の場合は、冷蔵便です
④ みそ加工	1kg	1,500 円	玄米 1 kg で 3 kg のみそができます
⑤ 保管料	1kg	42 円	1 年単位で発生 28 年 10 月以降引渡しの場合、引渡し時に加算となります

☆引渡し期間は、平成27年10月～平成28年9月末日まで、期間以降は保管料が発生します。  
また、最長保管期間は2年です。(平成29年9月末日まで)以降は放棄となります。  
(但し、引渡し計画ができていない場合は、保管料は発生しません。)

**【重要】お米の引渡開始は、10月10日からになります。10/4(日)「稲刈り体験イベント」にお越しいただいた方には、優先的にお引渡させていただく予定です。  
ただし、天候によりご準備できない場合があります。ご了承ください。**

◆ お米引渡のご希望は、別紙 返信用紙にご記入の上、ご返送下さい。

27年度

オーナー会員様 アイガモ米の引渡しについて、  
※当てはまる番号に○や、( )にご記入下さい

■たにぐちのアイガモ米

1、① すべて玄米で ② すべて白米で  
③ ( ) kgは、( ) 米で ( ) kgは、( ) 米で

2、① すべて2kg 真空パックで ② すべて5kg 真空パックで  
③ ( ) kgは、( ) kg真空パックで  
( ) kgは、( ) kg真空パックで  
④ その他 ( )

3、玄米 ( ) kgは、みそ加工で ※玄米1kgで3kgのみそができます。

4、① 一括発送 荷着希望日 ( ) 月 ( ) 日ごろ  
② ( ) kgずつ ( ) 回に分けて発送  
1回目 荷着希望日 ( ) 月 ( ) 日ごろ  
2回目 荷着希望日 ( ) 月 ( ) 日ごろ  
3回目 荷着希望日 ( ) 月 ( ) 日ごろ  
③ 毎月 ( ) kgずつ ( ) 日着で発送  
④ 受け取りに行きます ( ) 月 ( ) 日ごろ

5、(自宅以外) 下記へ ( ) kgを届けてください。  
【お届け先】のし ①お歳暮 ②お礼 ③なし ④その他 ( )  
〒 \_\_\_\_\_  
様 TEL \_\_\_\_\_

(自宅以外) 下記へ ( ) kgを届けてください。  
【お届け先】のし ①お歳暮 ②お礼 ③なし ④その他 ( )  
〒 \_\_\_\_\_  
様 TEL \_\_\_\_\_

6、【メッセージ】

お名前 \_\_\_\_\_ 様 TEL \_\_\_\_\_ ご記入日 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

ご住所 \_\_\_\_\_

※お手元に控えをお持ち下さい。

☆引渡し期間は、平成27年10月～平成28年9月末日まで、期間以降は保管料が発生します。  
また、最長保管期間は2年です。(平成29年9月末日まで)以降は放棄となります。  
(但し、引渡し計画ができていない場合は、保管料は発生しません。)

【重要】お米の引渡開始は、10月10日からになります。10/4日「稲刈り体験イベント」にお越しいただいた方には、優先的にお引渡させていただく予定です。  
ただし、天候によりご準備できない場合があります。ご了承ください。

27年度

オーナー会員様 鴨肉の引渡しについて、  
※当てはまる番号に○や、( )にご記入下さい。

■但馬鴨肉

1、鴨肉の加工について

- ① すべて精肉で
- ② すべて鍋用スライスで
- ③ すべてスモークで（無添加ご希望の場合、明記して下さい）
- ④ すべて鴨鍋セットで  
（スライス鴨肉、鴨つくね、特製ダシ、杵つきもちのセットです  
1羽で、鴨鍋セット5～6人前が2セットできます）
- ⑤ ( )羽分 ( )で、( )羽分 ( )で、  
鴨鍋のダシは ( )袋（別売1袋670円です）
- ⑥ その他 ( )

2、(自宅以外)下記へ ( ) を届けてください。

【お届け先】 のし ①お歳暮 ②なし ③その他 ( )

〒

\_\_\_\_\_ 様 TEL \_\_\_\_\_

【お届け先】 のし ①お歳暮 ②なし ③その他 ( )

〒

\_\_\_\_\_ 様 TEL \_\_\_\_\_

【お届け先】 のし ①お歳暮 ②なし ③その他 ( )

〒

\_\_\_\_\_ 様 TEL \_\_\_\_\_

3、荷着希望日 ( )月 ( )日ごろ

お名前 \_\_\_\_\_ 様 TEL \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

ご記入日 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日お手元に控えをお持ち下さい。

◆鴨肉は、すべて11月～翌年3月末日までのお引渡とさせていただきます。  
それ以降は放棄となります。ご了承ください。

※精肉処理は、年明け以降お応えできない場合があります。

その場合、鍋用スライスか鴨鍋セットにさせていただきますようお願いいたします。

# アイガモ(但馬鴨) 1口につき2羽 (ぷちオーナーの場合、1口1羽)

## ① 精肉処理

鴨肉を鍋や鉄板焼きで食べられるようロース・もも肉に分け、1枚ずつ真空パックします。  
年明け以降は、お応えできない場合があります。  
その場合、鍋用スライスか鴨鍋セットにさせていただきますようお願いいたします。

## ② 鍋用スライス

精肉処理後の鴨肉を鍋用にスライスし、皿盛にします。  
1羽で2皿(400gと300g)できます。

(別売り 鴨鍋用秘伝のダシがあります(冷凍))



## ③ スモーク加工

精肉処理後の鴨肉ロースを日本一の燻製職人が丹精込めて旨いスモークに仕上げます。  
1羽につきロース2本のお引渡しとなります。  
限定で「無添加仕込」もできます。(ただしご希望日にお応えできない場合あり)

## ④ 甲烏鍋セット <好評です、鴨鍋セットが1羽で2セット>

精肉後、鍋用スライスにし、その他、つくね、もち等を加えてギフト商品の  
「但馬鴨鍋セット(大)5~6人前」を1羽で2セットお作りいたします。  
ご贈答にご利用下さい。



## ⑤ 宅配

ご希望により、宅配便(冷凍)でお届けします。  
生きたままの鴨は、宅配できませんので、取りに来て下さい。

	単位	単価	備 考
①精肉処理	1羽	1,500円	ロース・もも肉1枚ずつパックします 1羽につき、各2パックずつとなります 年明け以降はお応えできない場合があります
②鴨用スライス	1羽	1,900円	1羽で約700gのスライス、皿盛が2皿と なります(400gと300g)
鴨鍋のだし	1袋	670円	鴨ガラベースの秘伝のダシ ストレート1200cc入りです。1羽につき 2袋がお勧めです。
③スモーク加工	1羽	1,700円	精肉処理後、スモークにします 1羽につき、ロース2本となります。
			※無添加仕込の場合は1羽1,800円となります。
④鴨鍋セット	1羽	5,700円	たにぐちのギフト商品鴨鍋セットをお作りし ます。1羽で2セットできます
⑤宅配	精肉、スモーク	1,300円	北海道、沖縄、北東北、離島などのお届けは 600円加算となります
	鴨鍋セット		
	鴨鍋3セット以上	1,600円	

◆鴨肉は、すべて11月~翌年3月末日までのお引渡しとさせていただきます  
それ以降は放棄となります。ご了承ください。

◆鴨肉の引渡しのご希望は、別紙 返信用紙にご記入の上、ご返送下さい。