

～ 8月のおすすめ ～

全国的に記録的な暑さが猛威を振るっています。佐渡も暑いですが！野菜もあつという間に育ってしまい、農家さんは収穫に追われているようです。夏休みを迎え、観光客や帰省客で車も増えてきました。佐渡の美味しいものをいっぱい食べて、お土産に持って帰ってもらいたいな、などと思いつつ働いております。

茄子・かぼちゃ



茄子は丸のまま漬けて美味しい小茄子から煮ても焼いても炒めても良いサイズまで。
かぼちゃは栗カボチャ・坊ちゃんカボチャなど品種も沢山収穫されてお安くなってきました。
茄子1袋174円～・坊ちゃんかぼちゃ1個120円～
栗かぼちゃ1個441円～
(税抜・送料手数料別途) 最短2日

ホッケの干物



春に水津漁港で獲れたホッケを干物にしました。
脂は控えめで身が引き締まっています何より味が濃い！
サイズもいろいろあります。お勧めです。
参考卸価格：200円～
(税抜・送料手数料別途) 最短2日

生産者Pick Up!

株式会社シンワシーデリカ 澁屋 寛さん



爆弾低気圧の打撃を受けた漁港の護岸工事をしたご縁で、水津の漁師さんと仲良くなった澁屋さん。漁師さんの生活が安定するにはどうしたらいいのか。水津の豊かな漁場で獲れる魚介類を島内外に届けられるよう、調理師としての腕を生かして、水津漁港にある工場で、様々な商品を開発、製造しています。
素材そのまま、シーフードピザ、一夜干し、パスタソースやブイヤベースなど本格派のお味です。

漁港で水揚げされてすぐに下処理し、加工調理されるので新鮮で旨味のある商品が出来上がります。
佐渡の鮮魚素材をお手軽にお使いいただける、下処理済みのプレクック素材、一次加工まで行ったシーズニング食材、そのままでもいただけるクック食材などご提案可能です。
真空パックで小分け、冷凍・冷蔵でお届けいたします。
化学調味料などの人工的な添加物は一切加えていません。



一例として

南蛮海老ピザ・セイコ蟹ピザ
牡蠣ピザ
賞味期限：冷凍で180日
一般小売価格
975円(税抜)
最短3日

お問い合わせ先

Team Sadoqashima

(株) チーム佐渡島

〒952-0109 佐渡市新穂大野1650-2 2F

佐渡窓口 TEL/FAX 0259 (58) 7020

担当：兼平(携帯090-8479-8086)

新潟窓口 TEL/FAX 025 (311) 1114

担当：大竹(携帯080-3592-5362)

Mail sado_ouen@teamsado.com

営業時間：平日9:00-16:00

※8/13(月)～16(木)の期間お盆休暇をいただきます。

- ・同一温度帯の商品は出来る限り同梱発送いたします。
- ・手数料として商品代金税抜額の合計の5%を承ります。
- ・ご利用に応じて、商品価格調整(卸価格対応)や送料値引きなど、都度調整いたします。
- ・お取引詳細やお見積りにつきましては、遠慮なくお問い合わせください。