

ご注文は
11月2回
限定!!

南三陸 #食べて応援

美味しい牡蠣や海藻や マダコを食べて復興応援!

世界三大漁場の一つ、南三陸の豊かな海に面した志津川湾で分水嶺がそのまま町になった南三陸町。
この町に降った雨は全てこの湾に注ぎます。森の豊かな水源から注ぐ真水が、この美味しい海の幸を育みます。
旬の美味しい牡蠣・マダコ・海藻を食べて、南三陸を応援しませんか？



戸倉っこ牡蠣 15個

6,000円 送料
税込

注文番号

101435



生食で安心してお召し上がり頂けるよう通常よりも厳しい基準で出荷しています。
2022年2月の貝毒検査を通過した後に冷蔵クール便で直送します。

ココがポイント

環境に配慮した持続可能な漁業とASC^(※)国際認証取得の挑戦が評価されて令和元年に天皇杯を受賞！マガキは垂下で大きく育てた後、1つひとつバラして棚カゴに移して大切に育てるで濃厚な味わいになります。

※ASCは養殖水産物の流通・加工・販売トレーサビリティを確保するシステムを認証するエコラベルです。環境負荷の低減や、地域の人々の人権を守る、暮らしを支える社会的な仕組みです。



マダコ(カットなし) 1kg

6,680円 送料
税込

注文番号

101443

個体差があるため、1kgに満たない場合は、カットした部位を加えて1kgに調整します。
漁獲次第ボイルして冷蔵クール便で直送します。

マダコ(カットあり) 1kg

6,680円 送料
税込

注文番号

101451

漁獲次第ボイルして冷蔵クール便で直送します。

ココがポイント

西の明石、東の志津川と呼ばれる志津川湾のタコは豊富な海藻に集まるアワビやウニ、カニ類を食べている海の美食家です。アワビなどを食べて育つマダコは味の深みが違います。



海藻セット(たみこの海パック)

3,700円 送料
税込

注文番号

101460

内容 ①丸ごと生ワカメ 800g前後(めかぶ付き) ②とろろ昆布30g
③焼ばらのり10g ④べっこばりめかぶ(乾燥めかぶ)5g
⑤べっこばりおきあみ(乾燥おきあみ)8g ※クール便で直送します。

ココがポイント

ワカメやめかぶには健康な身体づくりを支えるカルシウムやビタミンAなどの成分を含み、免疫細胞の活性化など幅広い効果が期待できます。三つの海流が交わり、180種類を超える海藻が確認されている南三陸の凝縮した香りと食感をお楽しみください。

必ず読んでください

11月2回の注文用紙またはオンラインパルの
6ヶタ商品注文欄に記入・入力してください。

- お届け時期は、商品によって異なりますのでお確かめの上、ご注文ください。
- お届けの1か月前にハガキにてお届け時期のご案内を差し上げます。
- なお、商品代金は、商品が届いた翌月、または翌々月にパルシステムの商品代金と一緒に引き落とされます。

お
問
合
せ

商品に関するお問い合わせは

渡辺 啓 (南三陸事務局「波伝の森山学校合同会社」)

☎ 090-1219-5676

(水曜除く9:00~17:30)

※南三陸 #食べて応援は、森里海の生産者コミュニティが
共助連携で運営しています

南三陸の魅力や
レシピなどを
紹介しています。



戸倉っこ牡蠣を食べて



日本の海と漁業を守ろう!

食べてSDGs ブルーシーフードってなに?

「ブルーシーフード」とは、**地球にやさしい持続可能な海産物です。**国連FAOが提唱する「責任ある漁業のための行動規範」の原則に従い、セイラーズフォーザーが作成・提案しています。いま、地球温暖化や乱獲が原因で枯渇する魚介類が増えています。水産庁によると資源量が豊かな魚種は全体のわずか24%にすぎず、約半数の魚種は資源量が乏しい状態です。しかし、適切な管理漁業によって激減した魚種も回復することが知られています。ブルーシーフードガイドは**持続可能な水産物を優先的に消費**することにより、日本の漁業を支援しながら枯渇した水産資源の回復を促進するという考え方に基づいています。

(出展：一般社団法人セイラーズフォーザー日本支局)
実は、**今回ご紹介している牡蠣やワカメ（海藻セット）もこの『ブルーシーフード』に認定**されています。海の汚染問題や漁業の衰退は、私たちの行動によって変えることができます。未来を生きる子どもたちに健康な海を残すために、ブルーシーフードを優先的に選ぶなど、日本の豊かな海を守りましょう。



商品の特徴

今回はASC認定「戸倉っこ牡蠣」を殻付きで15個セットでお届けします。



一番人気は南三陸町の戸倉産「戸倉っこ牡蠣」。牡蠣は通常、2年～3年かけて養殖すると大きく育ちますが、「戸倉っこ牡蠣」は東日本大震災後、養殖棚を3分の1に減らしたことにより湾内の栄養が一つひとつに行き渡り1年で良質で大きな牡蠣に成長するようになりました。「戸倉っこ牡蠣」はプリプリな食感とミネラルをたっぷり含んだ濃厚な味わいが特徴です。



たみこの海パック
阿部 民子さん



最高ランクの南三陸産ワカメは、肉厚でシャキシャキの食感のあとに磯の良い香りが広がり、ワカメが主役になるほどの味。南三陸の志津川湾マダコは、引き締まった歯ごたえと濃厚なうまみが味わえる逸品です。

南三陸直送の食材を使い、素材をいかした料理を食べて応援しませんか？

パルシステム東京からのお知らせ

東日本大震災で被災した 石巻市の印刷会社「松弘堂」のご紹介

このチラシのデザインと印刷は、宮城県石巻市で印刷・広告業を営む『株式会社 松弘堂』に依頼しました。松弘堂さんは、10年前の東日本大震災で大津波の被害に遭い、社屋は全壊し高価な印刷機材もすべて破損。幸いにして従業員は無事でしたが、会社の存続が危ぶまれるなか、従業員の半数以上を解雇しなければ倒産という事態にまで追い込まれたそうです。2018年1月に新社屋を開設し、少しずつ営業再開を果たすまでに至りましたが、再建までの道のりは、とても壮絶だったことを知らされます。「大震災ですべてが変わり、人生が変わった」と語る松本社長。いかに街を復興するか、地域の皆の事業を伸ばせられるかを考え「いしのまき元気いちば」を立ち上げるなど、復興に全力を尽くしています。

(文：パルシステム東京 政策推進課)



詳しくは
コチラ



pal*system 発行元：生活協同組合パルシステム東京

生協パルシステム東京

パルシステム東京は、『南三陸 # 食べて応援』に広報協力しています。

パルシステム東京復興支援活動報告書 10年のあゆみ

パルシステム東京は、「3.11を忘れない」を基本視点に、東日本大震災被災者支援を組合員とともに取り組んできました。これまでのあゆみと2020年度の活動を一冊にまとめましたのでご覧ください。



パルシステム東京
HPより
ご覧いただけます

