

双海の お中元

2022

双海の美食と
ものがたりを
お届けします



海の冷凍便

全ての商品、送料込み・税込です

下灘の漁師さんが獲った、全国トップクラスのハモ・タイ・マナガツオ、そして上灘の人気のシラスを冷凍便にてお送りします。
詳しいレシピと双海ストーリー（ふたみ図鑑の冊子）も同封します。
骨切り済みの鰹のフィレは、丁寧に処理されているため、湯引きはもちろん、鰹なべ、フライや天ぷら、ソテーなど何にでも楽しめます。

梅

3,500円

目安：1-2人前

竹

5,500円

目安：2-3人前

松

7,000円

目安：2-4人前



ハモフィレ（骨切済）200g / 釜揚げしらす 200g /
大崎じゃこ天 3枚 / マナガツオ西京漬け 1尾

ハモフィレ（骨切済）400g / 炊き込み鯛めしセット（2
合炊き） / マナガツオ西京漬け 1尾 / びちもち市じゃこ
天 2枚 / 関木ポン酢醤油 / 鰹ちり鍋だし 400g

ハモフィレ 400g / 釜揚げしらす 200g / 炊き込み鯛めしセット（2
合炊き） / 宇和島風ぶっかけ鯛めし（2人前） / マナガツオ西京
漬 2尾 / 大崎じゃこ天 3枚 / 関木ポン酢醤油

山の常温便

双海の農家さんと作ったストレートジュースや人気のジャム、漁師さんと上田がパッケージになったハモごはん、老舗関木醤油など、双海ならではの加工品を集めました。新商品の鰹のカチャトーラ（イタリア料理・トマト煮）も登場します。

梅

3,000円

竹

5,500円

松

7,000円



双海の温州みかんジュース 720ml / 要みかんジャム 170g /
双海の甘平ジャム 120g / ぷちぷち甘平ゼリー 100g

双海の温州みかんジュース / 要みかんジャム /
双海の甘平ジャム / 三歳醤油 / はもごはんの素（2合炊き）
／鰹のカチャトーラ（トマト煮）／鰹ちり鍋だし

双海のみかんジュース（温州・しらぬい） / 要みかんジャム /
双海の甘平ジャム / はもごはんの素（2合炊き） /
鰹のカチャトーラ（トマト煮） / 関木の三歳醤油 / ポン酢醤油

ご注文はいずれかで！

①オンラインショップより

ふたみおうち便

←QR読み込みまたは検索



②裏面の注文書

ご持参または FAX にて

双海地域事務所 上田宛・もしくは双海食品 / ポバイにお預けください。

FAX : 089-986-1224

お問い合わせ先 上田沙耶

Mail : futamifanclub@gmail.com

☎ 090-9774-2424

「双海最高！」



双海 FAM / 協力隊 上田沙耶