

たくさんの皆様のご来店有難うございます。日頃のご愛顧に感謝し、これからも安心して新鮮な海の幸をご提供できるよう頑張りますのでよろしくお願い致します。

漁協直販所 **タフの木** JF

**タフの木**

# 大感謝祭

新鮮一番



やさしい甘さの

志津川湾産あまころ牡蠣

**無料試食会** [250個]

「あまころ牡蠣」とは、産卵前までに出荷する未産卵ガキで、1歳未満の身は、初めて迎える夏の産卵期に向け、栄養をたっぷり蓄えているため、肉厚で雑味のない優しい甘さが特徴です。

試食後アンケートにご協力ください。

**7/11** 10:30~13:30  
(雨天決行・荒天中止)  
(土)

神経締めを施した

**みやぎサーモン**  
**無料試食会** [宮城産特選銀ざけ]



神経締めとは…いけすから水揚げしたばかりの銀ざけに、神経締め処理を施すことで魚体の不必要なエネルギー消費や乳酸の分泌を抑え、鮮度と旨味を封じ込めました。

2015.「食材王国みやぎ」ブランド化部門「大賞」受賞  
みやぎ銀ざけ振興協議会



殻付ホヤ

**詰め放題**

今が旬

朝水揚げ (数量限定)

**みやぎサーモン**  
1尾入 (スチロール・氷入)

**2,000円**

新鮮  
**活ホタテ**



さあ~  
いくら?いくら?  
損はないよ!

**鮮魚のセリ売り**

正午~

前回大好評!朝、市場に水揚げされた鮮魚のセリ売りを行います。



いままでここで生きてきた幸せ  
これからもここで生きていく心意気  
**海とともに 生きる**

漁協直販所 **タフの木** JF

■営業時間  
AM10:00~PM4:00

■定休日/水曜日

宮城県本吉郡南三陸町戸倉津の宮5 ☎ 0226-47-3521 fax 0226-47-3522

■共催: 国立研究開発法人水産総合研究センター東北区水産研究所 ■後援: 宮城県水産技術総合センター