TOTTORI
AFFTOPIA

令和5年度

とっとり ふるさと 宅配便

8月便 夏のギフトに最適です

受付期間 6月中旬～7月28日（金） 発送予定日 8月4日（金）

● 美歎牛カレー

鳥取県東部で育てられた美歎牛と、鳥取県産白ネギ、白バラ牛乳を使って仕込んだビーフカレー（辛口）です。

●旨味だししいたけ

鳥取県産原木乾椎茸、特許低温乾燥方法で製造。お湯で10分で戻り、おいしい「だし」がとれます。

●らっきょう甘酢漬

特産のらっきょうで、シャキッとした歯ざわりと甘酢のさわやかさが夏にピッタリの商品です。

●万葉かき餅

希少価値の高いもち米（ミタニモチ）を使った焼き菓子、「食のみやこ鳥取県」特産品コンクール優良賞受賞商品です。

●やわらかとちもち

上品で独特なとちの香りが人気です。冷やしてもおいしい、そのまま食べられるもち菓子です。

●巨峰

種なしぶどうで糖度が高い！

●梨ジャム

程よい甘味とさわやかな酸味が特徴の二十世紀梨と砂糖のみでゆっくり丁寧に炊き上げました。

●大黒なす美

丸みを帯び、艶のある光沢があり、しまりのある果肉が特徴。いなばブランドの一品。

●ハブ茶（ケツメイシ）

マメ科のエビスグサを原料にしたお茶です。

※写真はイメージです

トットリ・アフトピア協会

〒680-8571　鳥取市幸町71 鳥取市役所4階　農政企画課内

TEL（0857）20-3237　　FAX（0857）20-3947

メール　tottori.afftopia@city.tottori.lg.jp

10月便　秋の味覚をお届けします♪

受付期間 7月31日(月)～9月29日（金）
発送予定日 10月13日(金)

●鳥取県産サンカクバラ焼肉用
サンカクバラは一頭からわずかしかとれない希少部位。噛むほどにしみ出る肉汁を焼肉でご堪能ください。

●コシヒカリ 日本の滝100選にも選ばれている雨滝がある鳥取市国府町で栽培したコシヒカリです。

●干しエテカレイ　脂のりがよく、肉厚で身がやわらかいです。

●焼肉のたれ　二十世紀梨、リンゴなどの、「米味噌」を使いじっくり丁寧に仕上げた特製のたれです。

●輝太郎（柿）　糖度が高く、柿の真ん中に時々目玉のような黒い部分があり、まさに輝太郎の「目玉」です。

●無限しいたけ鳥取県産原木乾椎茸を原料にしたレトルト加工品。保存料、化学調味料を使用していない商品です。

●新しょうが　通常の生姜より繊維が柔らかく、辛みが控えめ。歯ごたえの良い食感と爽やかな香りが特徴。

●さんかくかき餅　片手で気軽に食べきれるふわっと軽く口の中でとけるような食感です。

●うまいっ茶　無農薬で山野草の香りと甘い味、冷・温どちらでも美味しくいただけます。

12月便　お歳暮にいかがですか

受付期間 10月2日(月)～11月24日（金）
発送予定日 12月8日(金)

●鳥取県産牛肩ロースすき焼用
赤身の中に適度な霜降りで、すき焼きの他にしゃぶしゃぶや焼きしゃぶなどにご利用いただけます。

●星空舞　鳥取県が開発したブランド米。全国の米の味などを審査する「食味ランキング」で特Ａの評価を獲得しました。粒立ちがよく、サラッとしたさわやかな甘味が特徴です。

●王秋　ラグビーボールのような形で、やわらかく甘い果汁があふれでます。

●きなこちゃん　自家栽培した大豆を丁寧に焙煎し、製粉したきな粉です。

●乾燥きくらげ　プリプリ・コリコリ食感が特徴です！炒め物やサラダ鍋物に幅広く使えます。

●手づくり味噌　鳥取でとれた原材料を使った美味しい味噌をお届けします！

●砂宝漬　砂丘の宝らっきょうと、大根人参のシャキシャキ感が絶品です。 砂に見立てたごまの香りも抜群です。

●白ネギ乾燥　鳥取県特産の白ネギを乾燥しています。甘味が凝縮されていますので、おみそ汁、スープ、炒飯などにお使いください。

●杵つき餅
昔ながらの臼と杵でつきあげたお餅です。

●梨あめ　鳥取市産の梨をミキサーにかけ、グラニュー糖と国産レモン果汁を煮詰めて作りました。喉にやさしい飴です。

※写真はイメージです

トットリ・アフトピア協会