

平成30年度「徳島の活鱧」ブランド展開について

1 徳島の活鱧料理 味わいキャンペーン2018

平成21年度から生産者団体、市場関係者等が組織する「徳島の活鱧ブランド確立対策協議会」と連携し、県産ハモをご賞味いただいた方々に、抽選で県産水産物等が当たるキャンペーンを実施。

・主 催： 徳島の活鱧ブランド確立対策協議会・徳島県

・実施期間： 平成30年6月1日～10月31日

・参加店：

徳島産はも指定料理店（徳島県内）	34店	
徳島産はも応援料理店（徳島県外）	13店	
徳島産はも指定加工業者（徳島県内）	9店	
徳島産はも指定販売店（徳島県内）	8店	【新規】
徳島産はも応援販売店（徳島県外）	3店	【新規】
合 計	67店	

・賞 品： 県産農林水産物等27アイテム 110名様分

2 「日本三大はも祭り」におけるPR

＜天神祭＞

- ・松坂屋高槻店 地下1階鮮魚売場 6月27日～7月3日
- ・大阪天満宮 7月7日
- ・旬海 ハーベスはびきの店 7月1日～7月15日 【新規】

＜祇園祭＞

- ・大丸京都店 地下1階鮮魚売場 7月8日
(県産ハモの特売期間：7月4日～7月17日)
- ・JR京都伊勢丹 地下2階鮮魚売場 7月14日
(県産ハモの特売期間：7月11日～7月20日)

＜阿波おどり＞

- ・アスティとくしま 8月12日～8月15日のうちで調整中

3 首都圏におけるPR

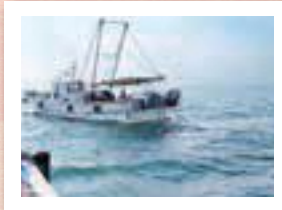
- ・伊勢丹府中店 地下1階鮮魚売場 7月4日 【新規】
- ・伊勢丹立川店 地下1階鮮魚売場 7月21, 22日
- ・伊勢丹浦和店 地下1階鮮魚売場 7月8日 【新規】
- ・伊勢丹相模原店 地下1階鮮魚売場 7月7, 8日

徳島は全国屈指のハモ産地

ハモは、ウナギやアナゴの仲間です。矢じりのように鋭く尖った歯と強い顎を持ち、「噛む」、「食む」が訛って「ハモ」と呼ばれたのが名前の由来です。顔つきは獷猛ですが、美しい白身の滋味豊富なハモ。徳島はその全国屈指の大産地です。

餌が豊富な徳島沿岸で育ったハモは脂がのって甘みがあり、皮や骨にも旨みがたっぷり。また、低カロリーでありながらも、たんぱく質が豊富。

京都の「祇園祭」、大阪の「天神祭」、そして、徳島の「阿波おどり」。ハモが欠かせない「三大祭」の地 徳島で、産地ならではの新鮮なハモをぜひご堪能ください。



■応募受付期間

2018年6月1日(金)～10月31日(水) 当日消印有効

■応募方法

次の方法によりご応募できます。

- 「キャンペーン参加料理店」でハモ料理をご注文された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、料理店に直接提出するか、郵送にてご応募ください。
- 「キャンペーン参加加工業者」のハモ商品をご購入された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、郵送にてご応募ください。
- 「キャンペーン参加販売店」でハモ商品をご購入された方にお渡しする専用応募ハガキに必須事項・希望賞品を明記の上、商品についているシールを貼り、郵送にてご応募ください。
※詳しくはホームページで!

徳島の活鰻料理味わいキャンペーン 2018

■抽選

厳正な抽選の上、当選者には、12月中旬にご連絡を差し上げます。なお、諸事情により、一部賞品の内容が変更になる場合がございます。

※お預かりした個人情報につきましては、賞品の抽選・発送にのみ使用し、「徳島の活鰻ブランド確立対策協議会」にて、管理させていただきます。
※天候の悪化等により、ハモ料理の提供ができない場合がございます。
※20歳未満の方は、酒類が当たる景品へのご応募はご遠慮ください。

■応募先及びお問い合わせ先

〒770-8516 徳島県徳島市東沖洲2丁目13番地 (徳島県水産会館内)
電話番号 088-636-0500
徳島の活鰻ブランド確立対策協議会 事務局

徳島市漁業協同組合
徳島市津田港で水揚げされた鰻を平成21年に「踊る阿呆」と命名、商標登録を取得。阿波踊りと共に全国へ発信中。

お問い合わせ先
TEL088-662-0550
FAX088-662-0542
http://www.plaza.rakuten.co.jp/tokushimashi/

小松島市推奨の魚

小松島漁業協同組合
小松島漁協の1階では、みなと海鮮朝市を開設しています。是非お立ち寄り下さい。(日・祝・不定期水曜休み)8:00～10:00

お問い合わせ先
TEL0885-33-1122
FAX0885-33-2011
http://www.komatsushima-oishii.net/

徳島魚類有限会社
徳島市中央卸売市場を拠点とし、ハモ取扱量は全国有数の規模。そのノウハウから生まれた「きらびき鰻」は日本初のブランド鰻として有名です。

お問い合わせ先
TEL088-628-2622
FAX088-628-2390
http://www.t-gyorui.com/

株式会社ヨンスイ
祖父の代から「徳島の活鰻」として阪神に出荷、鰻を取り扱って80年の実績です。湯引き、骨切鰻等の加工品の製造も行っています。

お問い合わせ先
TEL088-628-2602
FAX088-664-2734
http://www.yonsui.co.jp/

有限会社 榎本兵
鰻の骨切り加工の品質評価は高く、量販店・料理店・ホテル・給食関係などに幅広く納品実績があり、小ロットからも対応しています。

お問い合わせ先
TEL088-628-2638
FAX088-628-2688
http://www.emotohyo.co.jp/

(株)ヒロ・コーポレーション
手軽に食べる「はも料理」の開発に日々取り組んでいます。地産ブランド「巴はも」として、鮮度・美味しさを全国にお届け致します。

お問い合わせ先
TEL088-677-4004
FAX088-677-8484
http://www8.plala.or.jp/tomohamo/

指定加工業者紹介

私たちは徳島の水産物を、皆様に安心して食べていただくために日夜頑張っています！

株式会社 丸長
徳島の近海で水揚げされた活鰻をメインに、手切りで鰻の処理を行っています。小ロットの注文でも、料理店やホテル等に高品質な状態で納品します。

お問い合わせ先
TEL088-628-2626
FAX088-628-2627

株式会社マリン大王
「原材」を見極め最大限に引き出した商品が、「天然素材」の持つ素晴らしい成分を凝縮したモノ作り、食の安全・安心を第一に、より良い製品を皆様にお届けします。

お問い合わせ先
TEL088-674-2233
FAX088-674-2331
http://www.marine-daiou.co.jp/

株式会社 とり信
小松島漁協に隣接した地の利を生かし、鮮度の良い鰻を加工しお届け致します。

お問い合わせ先
TEL0885-35-0375
FAX0885-35-0375
http://kk-torishin.co.jp/

徳島県の漁業者は、漁獲した鰻に細心の注意を払っており、品質の向上に努めております。また、獲るだけでなく、小さな鰻は再放流を行い、未永く食べることができるように資源管理にも努めております。

キャンペーン賞品

3名様

足赤えび
【阿波レッドソックス】
(浜メ瞬間冷凍 600g)

クルマエビに負けない美味しさです。

お問い合わせ先
徳島市漁業協同組合
TEL:088-662-0550 FAX:088-662-0542

3名様

鰻の天ぷら
【阿波の鰻】
(冷凍 6枚入り×3袋)

本場のハモをご家庭でお楽しみください。

お問い合わせ先
小松島漁業協同組合
TEL:0885-33-1122 FAX:0885-33-2011
http://www.komatsushima-oishii.net/

1名様

きらびき工房
鰻鍋(3~4人前)

(ハモ切身(骨切済)400g、銅野菜約10種、薬味一式、特製ストレートだし500ml)

厳選された徳島産活メ鰻「きらびき鰻」、徳島県産野菜を中心とした銅野菜などを同梱、お手軽に高級料亭の鰻鍋をお楽しみいただけます。

お問い合わせ先
徳島魚類有限会社
TEL:088-628-2622 FAX:088-628-2244
http://www.t-gyorui.com/

3名様

はもしゃぶセット
(2~3人前)

一年を通して旬の上質「巴はも」をお届けいたします。

お問い合わせ先
株式会社 ヒロ・コーポレーション
TEL:088-677-4004 FAX:088-677-8484
http://www8.plala.or.jp/tomohamo/

5名様

天然鳴門鯛ギフトセット
(天然鳴門鯛加工食品詰め合わせ)

徳島のブランド魚である天然鳴門鯛を使用した賞品です。

お問い合わせ先
徳島新鮮なとく市
TEL:088-676-2266
http://徳島新鮮なとく市.com

6名様

海藻7種詰め合わせ

徳島産の海苔、わかめなどを販売しております。

お問い合わせ先
徳島県漁業協同組合連合会
TEL:088-636-0513 FAX:088-636-0588
http://www.tokushimagyoren.or.jp/

10名様

鳴門し蒲糸わかめ
(68g)

鮮やかな色とコシが自慢です!

お問い合わせ先
里浦漁業協同組合
TEL:088-686-2737 FAX:088-685-9557

5名様

和田島ちりめん
(化粧箱入り)

ご家庭でもご進物でも喜ばれる逸品です。

お問い合わせ先
和田島漁業協同組合
TEL:088-621-2420 FAX:0885-38-2457
http://www.wadajima.com

10名様

椿泊の天然わかめセット
(天然わかめ800g わかめ芯佃煮200g)

潮の流れに恵まれる椿泊の絶品の「天然わかめ」です。

お問い合わせ先
椿泊漁業協同組合
TEL:088-634-2514 FAX:088-634-2535
http://www.ts.zenoh.or.jp

5名様

はも醤油、はもほん酢セット

徳島県産の「海の幸」「山の恵み」を使用し、豊富な栄養をたっぷり含んだ、和食にピッタリな逸品です。

お問い合わせ先
株式会社マリン大王
TEL:088-674-2233 FAX:088-674-2331
http://www.marine-daiou.co.jp/

3名様

イセエビの箱詰め
(生鮮)

新鮮なアワビイセエビもあります。

お問い合わせ先
阿波漁業協同組合
TEL:0884-78-1180 FAX:0884-78-0206

4名様

アオリイカ
(1kg相当)
(市況により内容量に変動があります。)

イカの王様 牟岐のアオリイカ 鮮度抜群でその甘みは格別です!

お問い合わせ先
阿波尾鶏 CAVA カレーセット
TEL:088-621-2420 FAX:088-621-2857
http://www.tokutori.or.jp/

2名様

阿波尾鶏 CAVA カレーセット

出荷羽数NO.1の地鶏です。

お問い合わせ先
阿波尾鶏ブランド確立対策協議会
TEL:088-621-2420 FAX:088-621-2857
http://www.tokutori.or.jp/

5名様

なると金時

徳島の温暖な気候と、海のミネラルをたっぷり含んだ砂地で育てる自慢の逸品!

お問い合わせ先
JA全農とくしま
TEL:088-634-2514 FAX:088-634-2535
http://www.ts.zenoh.or.jp

3名様

すだちセット
(すだち果汁、ゆず果汁、味つけほん酢)

爽やかな香りのすだち果汁を贅沢に使用しています。

お問い合わせ先
JA徳島市 農産工場
TEL:088-679-2411 FAX:088-679-2412

6名様

平成30年度産 コシヒカリ
(5kg)

農家が運営する農産物直売所です。

お問い合わせ先
石井町農産物直売所 百姓一
石井町石井字重松639-5
TEL:088-674-7377 FAX:088-674-7389
8:30~18:00(毎週水曜日 定休)

5名様

しいたけ侍バラ箱

水分を抑えた独自の栽培方法により、肉厚で歯応えのある椎茸です。

お問い合わせ先
新野木材 株式会社
TEL:0884-36-3333 FAX:0884-36-3636
http://shitake-samurai.net/

3名様

上勝の棚田米と湧水と負けん気でこっしやえた純米吟醸原酒

徳島県上勝町産米のみを使用した純米吟醸原酒と米焼酎です。

お問い合わせ先
株式会社 高鉾建設
TEL:0885-44-1388 FAX:0885-44-5388
http://takahokosake.com

2名様

徳島ビクルス
(3本セット)

なると金時などの徳島県産野菜を中心に、酸味をおさえた特製ビクルス液に漬けた和風ビクルスです。

お問い合わせ先
有限会社エイブルフーズ
TEL:088-664-8981 FAX:088-664-8982
http://www.able-cocoru.jp/

2名様

徳島びん
(2kg精白米) 弥生紫 (450g玄米)

徳島ならではの伝統米を無農薬専門で栽培しております。

お問い合わせ先
なかがわ野菊の里
TEL:080-3030-5574 FAX:0884-42-1331
http://www.nogikunosato.com

3名様

鮮魚の詰め合わせ

水揚げされたばかりの旬の魚をお届けします。

お問い合わせ先
鞆浦漁業協同組合
TEL:0884-73-0011 FAX:0884-73-0883
http://ji-tomoura.jp/

3名様

木頭ゆずチューハイ
(350ml×24/箱)

「香り立つゆず」木頭ゆずの美味しいところ召し上げられ。

お問い合わせ先
JAアグリあなん木頭ゆず振興協議会
TEL:0884-67-0377 FAX:0884-67-0001

5名様

だしセット

素材にこだわった無添加の本格的な「だし」をご家庭へお届けいたします。

お問い合わせ先
株式会社 泉源
TEL:0884-72-1136 FAX:0884-72-3326
http://izugensakana.com/

2名様

徳ぼん
(2kg精白米) 弥生紫 (450g玄米)

徳島ならではの伝統米を無農薬専門で栽培しております。

お問い合わせ先
なかがわ野菊の里
TEL:080-3030-5574 FAX:0884-42-1331
http://www.nogikunosato.com

2名様

旬の魚介 スモーク7種詰め合わせ

徳島県産の新鮮な魚介を、山桜とくるみの煙で、じっくり燻上げた本格スモークです。

お問い合わせ先
日和佐燻製工房
TEL:090-9659-1744
http://www.hamakiti.com/

8名様

「阿波十割」認定清酒1本
(4合瓶)

徳島県産酒米のみを用いて県内の酒蔵が仕込んだ「生粋のプレミアム地酒」。阿波十割は、ロゴマークの首掛けを印目に。

お問い合わせ先
徳島県酒造組合
TEL:088-652-2960 FAX:088-652-2964

徳島県産水産物など
総勢 **110** 名様に当たる。

徳島の 10周年

活鰻料理

味わいキャンペーン

実施期間 2018年

6月 1日 ▶ 10月 31日

キャンペーン 応援料理店

大阪府・兵庫県 OSAKA・HYOGO

にぎり漁師料理 阿波水産 泉北店
大阪府堺市南区小代360-1
TEL:072-284-2020
11:30~14:30
17:00~23:30
休 無休
■ハモ湯引き、ハモすき、ハモ寿司他

にぎり漁師料理 阿波水産 大阪旗山店
大阪府狭山市菜葉木1-96-1
TEL:072-360-5055
11:30~14:30
17:00~23:30
休 無休
■ハモ湯引き、ハモすき、ハモ寿司他

魚食処 一豊 道修町店
大阪府大阪市中央区道修町4丁目5-15
TEL:06-6484-5243
11:00~15:00 17:00~22:00
休 日曜・祝日休み
■活はも定食、活はも湯引き、活はも天ぷら

魚食処 一豊 服部緑地店
大阪府吹田市春日1丁目1-1
TATSUMI緑地公園 101
TEL:06-4798-5113
11:00~15:00 17:00~22:00
休 不定休
■活はも定食、活はも湯引き、活はも天ぷら

寿司漁師料理 魚の巣 阪急豊中エトレ店
大阪府豊中市玉井町1-1-1
エトレ豊中4F
TEL:06-6846-0202
11:30~15:00 17:00~23:00
休 毎月第3水曜
■ハモ湯引き、ハモすき、ハモ寿司他

寿司漁師料理 魚の巣 阪急西宮北口Aクタ店
兵庫県西宮市北口町1
アクタ西宮西館1F
TEL:0798-68-0061
11:00~15:00 17:00~22:00
休 無休
■ハモ湯引き、ハモすき、ハモ寿司他

すし一流 宝塚店
兵庫県宝塚市中筋8-21-34
TEL:0797-99-0011
11:00~22:00
休 無休
■はも握り

すし一流 伊丹店
兵庫県伊丹市昆陽6-124-1
TEL:072-788-3001
11:00~22:00
休 無休
■はも握り

キャンペーン 指定料理店



宴会お食事処 富貴
徳島市雑賀町西開80-5
TEL:088-669-2986
11:00~14:00 17:00~22:00
休 水曜
■鰻コース、はも刺、天ぷら、コースのみ
湯引き等 要予約

料亭 井原
徳島市大松町上西奥78-8
TEL:088-669-3133
昼・夜 予約制
休 月曜(予約あれば営業)
■はもコース(湯引き、はも子卵とじ、はもめし) 要予約

海鮮市場 魚大将(鳴門本店)
鳴門市瀬戸町明神字式軒家90-1
TEL:088-685-8750
11:00~14:00 16:30~22:00
休 月曜(祝祭日の場合は翌日休)
■湯引き、天ぷら、はもすき鍋、はもコース等

ちよっとよっ亭
鳴門市大麻町姫田字大森100-1
TEL:088-689-0353
11:30~13:30 17:00~20:30
休 水曜
■はも鍋、湯引き、天ぷら等

料理・仕出し寿司 にし野
鳴門市里浦町里浦字花面350-11
TEL:088-685-1919
11:00~21:30
休 月曜
■はも鍋、はもちり、はも天、はも寿司、はも会席(7品)5,400円 要予約

海鮮問屋 太へい洋
小松島市芝生町字狭間32-1
TEL:0885-32-7700
11:00~15:00(LO 14:15)
16:30~22:00(LO 21:15)
休 火曜
■湯引き、天ぷら、唐揚げ、寿司

おさかなダイニング あわごう・おがわ
小松島市小松島町字外開7-1
TEL:0885-32-3777
17:00~21:30(金土 22:30まで)
休 水曜
■はも湯引き940円、はもコースの場合ははも天ぷら・フライ940円 要予約

和食家てんすい
小松島市中田町奥林60-1
TEL:0885-32-8680
11:00~14:30(LO 14:00)
17:30~22:00(LO 21:00)
休 水曜
■鰻丼、鰻寿司、限定定食、鰻鍋 要予約

阿波橋海産
阿南市橋町豊浜36-20 2F
TEL:0884-28-0034
10:00~(ランチ11:00~15:00)(LO 14:30)
夜完全予約制17:00~
休 土曜不定休 日曜・祝日 是も鍋のみ
■肉厚のはもカツ、はも天、はも鍋 要予約

四季料理 森友
美馬市脇町大字猪尻字建神社下南121-1
TEL:0883-52-1362
11:00~14:00 17:00~21:00
休 不定休
■コース料5,000円~(湯引き別)、土ひん煮し、餅物、鍋(ハモ)、天ぷら、か(焼) 要予約

海鮮市場 魚大将(藍住店)
板野郡藍住町東中富字拙勝示3-2
TEL:088-693-3623
11:30~14:30 16:30~22:00
休 月曜(月曜が祝日の場合は翌日休)
■湯引き、天ぷら、はもすき鍋、はもコース等

季節料理 一富久
徳島市西須賀町下中須87-2
TEL:088-669-1664
11:30~14:00
17:00~22:00
休 月曜(祝日の場合は営業)
■ハモ鍋、ハモ唐揚げ定食、ハモコース 要予約

かんぱの宿 徳島
徳島市八万町中津山3-70 宿
TEL:0885-32-7700
11:30~15:00 17:30~21:00
休 無休
■湯引き、鰻しゃぶ、揚物、焼物

TOKUSHIMA 徳島県内 マップ圏内

1) 味処 花盛り
徳島市富田町2-30
TEL:088-652-4930
17:00~24:00
休 月曜
■鰻炙り造り、鰻天ぷら、鰻棒寿司 要予約

2) とく喝
徳島市紺屋町13-1
TEL:088-625-0110
17:00~23:00(LO 22:30)
休 日曜(連休の場合別)
■湯引き、柳川風、はもすき等 要予約

3) 阿波の国 昂宿よしの
徳島市一番町3-18 宿
TEL:088-654-2255
18:00~21:00
休 無休
■鰻づくし会席(全13品) 要予約

4) 居酒屋 とくさん
徳島市寺島本町西1-42
EBISUビル
TEL:088-654-1930
17:00~23:00(LO 22:00)
休 日曜
■ハモ湯引き、はも天、ハモ鍋 要予約

5) 日本料理 茜也
徳島市富田町1-21甲子園ビル1F
TEL:088-625-0238
17:30~22:30
休 日曜(月曜が祝日の場合は連休)
■湯引き、はもすき鍋、しゃぶ、鍋、コースの場合は前日までに 要予約

6) 味匠 濱喜久
徳島市籠屋町2-15-2
TEL:088-655-6188
18:00~22:00
休 日曜
■湯引き、焼しも造り、鰻鍋 要予約

7) 割烹 四国三郎
徳島市南内町1-18-1
TEL:088-622-4844
11:30~13:30
16:00~23:00(土曜日は午後のみ)
休 日曜(予約あれば営業)
■あらい、湯引き、鰻コース

8) 亀甲鮓
徳島市助任橋2丁目6-2
TEL:088-623-0485
10:00~22:00
休 水曜
■湯引き、焼霜、蒸し物等

9) 阿波割烹 五十鈴
徳島市秋田町1-67
TEL:088-623-3108
11:00~14:00 18:00~24:00
休 日曜・祝日
■コース(付出し、湯引き、天ぷら、鰻、メのソーマン) 要予約

10) 幸楽寿し
徳島市徳島本町2-14
TEL:088-622-8343
11:30~23:00
休 月曜
■湯引き、照焼、天ぷら等 是もコースのみ 要予約

11) 鮓dining扇
徳島市米町1-51-3 OSランドビル1F
TEL:088-624-9595
18:00~24:00(月火水木) 18:00~3:00(金土)
休 日曜(月曜が祝日の時は日曜も営業)
■ハモ湯引き(酢みず、梅肉)、ハモ天、ハモ玉子どじ、ハモ蒲焼き、ハモすき、ハモしゃぶは 要予約

12) 名代 福寿し
徳島市富田町1丁目19-2
TEL:088-622-3820
17:00~22:30
休 月曜
■はも湯引き、はも天ぷら 要予約

13) 季節料理 に志もと
徳島市籠屋町1-17
TEL:088-652-2756
11:30~23:00
休 日曜(予約があれば営業)
■湯引き、焼き物、はもしゃぶ等 是もしゃぶのみ 要予約

14) 柳鮓
徳島市大道1-17-1
TEL:088-655-5505
17:30~23:00(日、祝21:00)
休 無休
■湯引き、寿司、はもすき 是もすきのみ 要予約

15) 安兵衛 味祭
徳島市一番町3-22
TEL:088-622-5387
10:30~21:30
休 無休
■ハモ湯引き、ハモ天麩羅、ハモ鍋 是もすきのみ 要予約

16) 料理 志美津
徳島市富田町2-32
TEL:088-626-3344
17:00~23:00
休 日曜(予約の場合は営業させていただきます)
■はも天ぷら、はもとフォアグラのミルフィーユ、はも湯引き(自家製梅ソース)

17) 阿波観光ホテル レストランやまもも
徳島市一番町3丁目16-3 宿
阿波観光ホテル12F
TEL:088-622-5161
11:00~14:00 17:00~21:00
休 無休
■湯引き、はもしゃぶ、はもコース等 要予約

18) 味の城
徳島市両国本町2丁目26-2
TEL:088-625-5202
17:00~24:00(LO 23:30)
休 日曜・祝日(10名様以上ご予約の場合は営業)
■鰻の湯引き、鰻の天ぷら

19) 阿波の彩り びざん 宿
徳島市元町1-5-1
ホテルサンルート徳島2F
TEL:088-652-0596
17:00~22:00
休 不定休
■鰻の炙り、鰻の湯引き

20) 茜とき 徳島駅前店 宿
徳島市元町1-5-1
ホテルサンルート徳島1F
TEL:088-652-0596
17:00~23:00(月-土) ~22:00(日)
休 不定休
■鰻の炙り、鰻の湯引き

21) 御料理 織部
徳島市栄町1-18
TEL:088-622-8118
17:00~23:00
休 日曜
■はも造り、はもすき焼き、はもかばやき

22) 旬海 ハーベス はびきの店
日常のお買物の中で、少し上質な商品もお求めいただける楽しいお店です。

お問い合わせは
大阪府羽曳野市軽里1丁目6-19
TEL:072-957-7741 9:00~20:50



キャンペーン 応援販売店

魚くみ 高槻店
大阪府高槻市紺屋町2-1 松坂屋高槻店
魚くみ 奈良店
奈良県奈良市西大寺東町2丁目4-1 近鉄奈良店
お問い合わせは
TEL:06-6728-0089 10:00~20:00
http://uokumi.jp

旬海 Harves
お問い合わせは
大阪府羽曳野市軽里1丁目6-19
TEL:072-957-7741 9:00~20:50



キャンペーン 指定販売店

イオンスタイル徳島
旬の鮮魚、徳島で水揚げされた、鮮魚を種類豊富に取り揃えております。獲れたて鮮魚を使ったお刺身やお寿司なども販売しております。
お問い合わせは
徳島市南末広町4-1 TEL:088-611-8300 7:00~23:00

徳島新鮮なとく市
地産地消にごこだわったレストランや釣り堀で釣った魚も味わって頂けるBBQテラス、厳選商品の物産館など、「食」を中心とした総合施設です。
お問い合わせは
徳島市東沖洲2丁目14 TEL:088-636-0088 11:00~21:00
http://徳島新鮮なとく市.com

マルナカ
旬、鮮度、おいしさをモットーに、地域に密着した商品をお届けします。
店舗
スーパーセンター徳島店 9:00~22:00
パワーシティ鳴門店 9:00~22:00
藍住店 9:00~23:00
パワーシティ鶴島店 9:00~22:00
脇町店 9:00~22:00
柿原店 9:00~22:00



京都府 KYOTO

京・朱雀 すし市場
京都府京都市下京区新千本七条上る(京都市中央卸売市場内)
TEL:075-321-4418
10:30~22:00
休 年末年始
■はもにぎり、はも寿司、はもおとし

満る市寿司
京都府京都市左京区田中大久保町31-3
TEL:075-781-2150
10:00~21:00(ラストオーダー)
おまかせ料理 要予約
■鰻変わり揚げ、鰻あんかけ、鰻あられ

参加料理店情報の見方
1 店名 2 電話番号 3 店舗休日 4 宿泊設備有り
5 住所 6 営業時間 7 代表的な料理 8 予約について
1 ●●●●●●●● 2 TEL:03-1234-5678 3 11:30~13:30 17:30~ 4 日曜 5 しゃぶしゃぶ、湯引き 6 要予約