

シーズンの最後に、水がにを愉しみませんか

かにの本場 越前町から直送します！



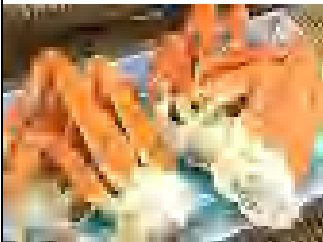
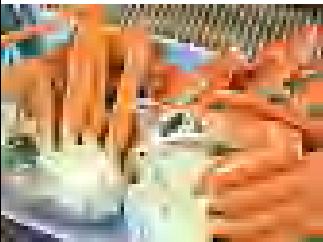
(写真はイメージです。)

「水がに(ずぼがに)」とは、脱皮したてのかに(ずわいがに)のことです。ずわい蟹は、脱皮した後、かにの殻が一回り大きくなりますが、中の身がまだ殻ほど太くならない状態で、殻が薄くてやわらかく、手で簡単に割る事が出来ます。豪快に手で殻を割って、足の身を食べる蟹です。

福井県では、この脱皮したての蟹を「ずぼがに」とも呼びます。足を折って割ると「ズボッ」と身が出るから、そのまま「ずぼ蟹」となったとか…。殻が柔らかくて食べやすく、味はあっさりのみずみずしい甘味が特長です。豪快に手で殻を割ってお召し上がりください。2月19日解禁。この季節おすすめの蟹です。

<ずぼがに購入の際のお願い(重要事項)>

- 🦀 この企画は、福井県漁連さんと提携した、福井県庁生協のオリジナル企画です。
- 🦀 **申込切日：2020年2月21日(金) 生協必着**
- 🦀 **商品お届け日：2月29日(土)に、ご自宅(ご指定先)までお届けします！**
当日の漁獲量や天候によって、商品のお届け日が変更になる場合もございますので、予めご了承くださいませ。万が一、変更になる場合は事務局から申込者ご本人様にご連絡いたします。
- 🦀 組合員価格には、送料および消費税が含まれています。お支払いは、原則的に給与控除です。

水がに Aコース (中) 2尾(4肩)  越前町漁港で獲れたてをそのまま浜ゆでした。	水がに Bコース (中) 3尾(6肩)  越前町漁港で獲れたてをそのまま浜ゆでした。
¥5,900-	¥7,600-

福井県庁生活協同組合

切り
 産直ずぼがに 申込書

県庁生協 (FAX : 0776-23-6154)

e-mail : senbon@pref-fukui-coop.or.jp 行

所属	お名前	職員コード	
住所(アパート名含む。) お名前、電話番号の記入を必ずご確認ください。(同一の場合は本人と記してください。)			
申込者情報		お届け先情報	
コース 数量 金額	Aコース 箱 円	Bコース 円	〒 住所等 TEL :
住所等	TEL :		様

(FAXにてご注文の場合、大変お手数ですが生協事務局まで受信確認をお願いいたします。)

申込書が足りない場合はコピーしてお使いください。また、お申し込みいただいた情報につきましては、福井県庁生活協同組合個人情報保護規定等に基づき、適正に保管、廃棄いたします。**産直フェア(2020年2月企画)**