

期間限定

2020年12月15日迄

男鹿工房



2020年度産 新米キャンペーン

男鹿工房では、日ごろご最真にさせていただいている会員様限定の新米キャンペーンを開催致します！

Special

01

なまはげ米20%OFF

秋田県特別栽培農産物!!



— なまはげ米の特徴 —

- 1.肥沃な土壌と清流に恵まれた地域
- 2.お米の粘りと香りが強い
- 3.収量、品質が安定

■安心・安全のなまはげ米

田植え後の気温が平年を上回り、初期生育が良好で、必要茎数を確保出来ましたが、梅雨入り後の日照不足によって草丈の長い稲姿となりました。

しかし、お盆過ぎからの好天により、順調に登熟が進み大変良く実りました。(刈り取り迄、台風や強雨の無い事を願っています)どうぞ新米の香りと艶をお楽しみください。



高桑ファーム
高桑順一さん



にがりを用いて農薬・肥料が2分の1以下で栽培され秋田県特別栽培農産物に認定されている「なまはげ米」、今年も安定した収穫を行う事ができました。ぜひ、粘り気強く、冷めてもおいしい「なまはげ米」をご賞味下さい。(あきたこまち100%)

R-001

なまはげ米1kg

本体価格 ~~800~~ 円(税別)
特別価格 **640** 円(税別)

R-003

なまはげ米3kg

本体価格 ~~2,000~~ 円(税別)
特別価格 **1,600** 円(税別)

R-005

なまはげ米5kg

本体価格 ~~3,200~~ 円(税別)
特別価格 **2,560** 円(税別)

R-010

なまはげ米10kg

本体価格 ~~6,000~~ 円(税別)
特別価格 **4,800** 円(税別)

●内容量/1kg、3kg、5kg、10kg●配送方法/常温便●発送日目安/4~6日後●保存方法/配送方法/風通しがよく涼しい場所で保管●賞味期限/なし●販売時期/通年

Special

02

塩壺ギフトセット

塩製造メーカー初、塩が固まらない塩壺

オトク!
塩付き!



ふわふわ・サラサラが続く、
調湿効果のある塩壺

包装 熨斗 承ります。

ヒミツは壺の調湿効果!

壺が呼吸するように

小さな穴から湿度を逃がしてくれるから、
一年中塩が固まらずサラサラになるんです!

- ・七分目くらいまで入れるのが理想!
- ・フタをすることがポイント!



栃木県益子町「川尻製陶所」さんのご紹介
～自然の恵みを思いに込めた器造り～

塩壺に適した地元の土を使用!

HPより塩壺の詳細をご確認頂けます。

器は全て伝統的な「登り窯」で焼いております!

薪や廃材などの再生燃料を使用する事が自然環境への配慮に繋がります!

薪窯ならではの自然な仕上がり!

川尻製陶所様HP



 <p>塩壺(丸型) Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	<p>TM-001 Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	 <p>塩壺(下膨れ) Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	<p>TM-002 Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	 <p>塩壺(上膨れ) Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	<p>TM-003 Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	 <p>塩壺(筒型) Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>	<p>TM-004 Mサイズ 本体価格 2,500円(税別) 販売価格 2,500円(税別)</p>
 <p>TS-001 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	<p>TS-001 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	 <p>TS-002 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	<p>TS-002 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	 <p>TS-003 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	<p>TS-003 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	 <p>TS-004 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>	<p>TS-004 Sサイズ 本体価格 2,000円(税別) 販売価格 2,000円(税別)</p>

塩壺のみの価格で、塩が付く嬉しいセット販売致します！ Sサイズ：40g×1 Mサイズ：40g×2

Special 03 **下記商品表示価格より20%OFF!**
塩壺については割引対象外となります。

 <p>W-001 男鹿半島の塩 瓶入り(40g) 本体価格 350円(税別) 販売価格 378円(税込)</p>	 <p>M-001 男鹿半島の塩 藻塩 瓶入り(40g) 本体価格 450円(税別) 販売価格 486円(税込)</p>	 <p>B-001 男鹿半島の塩 黒い塩 瓶入り(40g) 本体価格 500円(税別) 販売価格 540円(税込)</p>	 <p>N-001 男鹿半島の塩 塩のり(味付) 本体価格 400円(税別) 販売価格 432円(税込)</p>
--	--	---	--

 <p>W-002 男鹿半島の塩 (80g) オープンパック 本体価格 300円(税別) 販売価格 324円(税込)</p>	 <p>M-002 男鹿半島の塩 藻塩(80g) オープンパック 本体価格 400円(税別) 販売価格 432円(税込)</p>	 <p>A-001 塩飴(中) 50g 12個入り 本体価格 230円(税別) 販売価格 248円(税込)</p>	 <p>KA-001 強塩(中) 50g 12個入り 本体価格 230円(税別) 販売価格 248円(税込)</p>
--	---	---	---

 <p>W-004 男鹿半島の塩 (200g) スタンドパック 本体価格 520円(税別) 販売価格 561円(税込)</p>	 <p>M-004 男鹿半島の塩 藻塩(200g) スタンドパック 本体価格 720円(税別) 販売価格 777円(税込)</p>	 <p>W-005 男鹿半島の塩 (300g) ポリ袋 本体価格 650円(税別) 販売価格 702円(税込)</p>	 <p>M-005 男鹿半島の塩 藻塩(300g) ポリ袋 本体価格 990円(税別) 販売価格 1,069円(税込)</p>
--	---	---	---

 <p>W-006 男鹿半島の塩 (1kg) ポリ袋 本体価格 1,800円(税別) 販売価格 1,944円(税込)</p>	 <p>M-006 男鹿半島の塩 藻塩(1kg) ポリ袋 本体価格 2,800円(税別) 販売価格 3,024円(税込)</p>	 <p>K-001 男鹿半島の塩 昆布塩(80g) スタンドパック 本体価格 400円(税別) 販売価格 432円(税込)</p>	 <p>G-001 男鹿半島の塩 にんにく塩(80g) スタンドパック 本体価格 400円(税別) 販売価格 432円(税込)</p>
---	--	--	---

 <p>F-001 男鹿半島の塩 おにぎり塩 袋入り(40g) 本体価格 200円(税別) 販売価格 216円(税込)</p>	 <p>F-002 男鹿半島の塩 焼肉塩 袋入り(40g) 本体価格 200円(税別) 販売価格 216円(税込)</p>	 <p>F-003 男鹿半島の塩 焼魚塩(青さ塩) 袋入り(40g) 本体価格 200円(税別) 販売価格 216円(税込)</p>	 <p>S-001 男鹿半島の塩 桜(80g) スタンドパック 本体価格 400円(税別) 販売価格 432円(税込)</p>
--	---	--	---

販売会社情報
株式会社 男鹿工房
フリーダイヤル:0120-69-1140
電話:0185-23-3222 FAX:0185-23-3221
【事務所住所】〒010-0511
秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り二号9-16
【工場住所】〒010-0511
秋田県男鹿市船川港船川字海岸通り二号9-5
【営業時間】9:00~17:00 【休業日】土日祝
【メールアドレス】ogakoubo@gmail.com
【代表挨拶】
引き立て役に致します!

送料について
塩の完成までに4~5日要する場合がございます。
天候や海水状態によりさらに時間がかかる場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。

	送料(税別)
北海道	590円
秋田	480円
青森、岩手、宮城、山形、福島	500円
茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、山梨	510円
新潟、長野	540円
岐阜、静岡、愛知、三重、富山、石川、福井	570円
滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山、鳥取	
鳥根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知	590円
福岡、佐賀、長崎、大分	600円
熊本、宮崎、鹿児島	610円
沖縄	1,700円

お支払いについて
注文書またはお電話でご購入が可能です。お支払方法は以下の3種類からお選び頂けます。

<p>配送代引き手数料 1万円以下の場合300円(税別)(お客様負担)</p>
<p>郵便振込 (手数料弊社負担)</p>
<p>銀行振込 (手数料お客様負担) 秋田銀行 男鹿支店 普通567552 株式会社男鹿工房</p>