

■ 食材品目別対応表

食材品目	販売店名	所在地	連絡先	営業時間	定休日	備考
須磨海苔	すまうら水産直売所	神戸市須磨区須磨浦通4丁目9番8号	078-735-4200	10時～17時	水曜日	※生海苔は事前予約のみ。配送の場合、1,050円の手数料が必要。
	FARM STAND	神戸市中央区山本通1丁目7-15	050-5338-6667	9時～18時		※生海苔の入荷予定日 ・お渡し可能時間は、当日16時-18時 ・12/18 1/15 1/29 2/12 (すべて金曜) ※1キロ単位にて販売 1500円税別 ※水曜18時までに電話予約をお願いします。
	神戸市漁業協同組合直売所	神戸市垂水区平磯3丁目1番10号 (垂水漁港内)	0120-333-132	9時～16時30分	年末年始・盆	※店頭購入のみ。 ※乾燥海苔のみ。
	ファームサーカス・マーケット	神戸市北区大沢町上大沢2150	078-954-1940	10時～17時 (※時間短縮営業中)		※2営業日前に予約必要。 ※乾燥海苔のみ。
北神ねぎ	ファームサーカス・マーケット	神戸市北区大沢町上大沢2150	078-954-1940	10時～17時 (※時間短縮営業中)		※2営業日前に予約必要。
	六甲のめぐみ	神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1	078-997-9955	9時～16時		※予約対応不可。
	マチマルシェ御影	神戸市東灘区御影郡家 1-14-8	078-858-6021	10時～18時	年末年始	※予約対応可能、詳細は以下参照。
神戸産イチゴ	FARM STAND	神戸市中央区山本通1丁目7-15	050-5338-6667	9時～18時		※入荷日当日に引き取り可能な場合のみ予約可能。入荷は週4-5回の予定。
	ファームサーカス・マーケット	神戸市北区大沢町上大沢2150	078-954-1940	10時～17時 (※時間短縮営業中)		※2営業日前に予約必要。
	六甲のめぐみ	神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1	078-997-9955	9時～16時		※予約対応不可。
	マチマルシェ御影	神戸市東灘区御影郡家 1-14-8	078-858-6021	10時～18時	年末年始	※予約対応可能、詳細は以下参照。

■ 販売店別対応表

販売店名	所在地	連絡先	営業時間	定休日	食材品目	備考
すまうら水産直売所	神戸市須磨区須磨浦通4丁目9番8号	078-735-4200	10時～17時	水曜日	須磨海苔	※生海苔は事前予約のみ。配送の場合、1,050円の手数料が必要。
神戸市漁業協同組合直売所	神戸市垂水区平磯3丁目1番10号 (垂水漁港内)	0120-333-132	9時～16時30分	年末年始・盆	須磨海苔	※店頭購入のみ。乾燥海苔のみ。
FARM STAND	神戸市中央区山本通1丁目7-15	050-5338-6667	9時～18時		須磨海苔	※生海苔の入荷予定日 ・お渡し可能時間は、当日16時-18時 ・12/18 1/15 1/29 2/12 (すべて金曜) ※1キロ単位にて販売 1500円税別 ※水曜18時までに電話予約をお願いします。
					神戸産イチゴ	※入荷日当日に引き取り可能な場合のみ予約可能。入荷は週4-5回の予定。
ファームサーカス・マーケット	神戸市北区大沢町上大沢2150	078-954-1940	10時～17時 (※時間短縮営業中)		須磨海苔	※2営業日前に予約必要。 ※乾燥海苔のみ。
					北神ねぎ	※2営業日前に予約必要。
					神戸産イチゴ	※2営業日前に予約必要。
六甲のめぐみ	神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1	078-997-9955	9時～16時		北神ねぎ	※予約対応不可。
					神戸産イチゴ	※予約対応不可。
マチマルシェ御影	神戸市東灘区御影郡家 1-14-8	078-858-6021	10時～18時	年末年始	北神ねぎ	※予約対応可能、詳細は以下参照。
					神戸産イチゴ	※予約対応可能、詳細は以下参照。

## ■ マチマルシェでの神戸産イチゴ、北神ネギのご予約につきまして

### 【ご発注方法】

- ①対象参加店舗は引取日の1週間前までに所定の発注様式を用いてマチマルシェ御影にメールで発注ください。（メール不可な場合はFAXも可）
  - ②マチマルシェ御影は①を基に生産者に発注を行い、希望発注数量の可否を判断します。
  - ③マチマルシェ御影は引渡予定数量、金額を入力の上、対象参加店舗に返信します。
- ※予約数量に上限は設けませんが、生産者の出荷状況によって予約に対応できない場合があります。対応できない場合は発注を受付けた時点で判断します。

### 【引渡場所、支払方法（金額）】

- ・対象参加店舗はマチマルシェ御影で引取ください。
  - ・支払いはマチマルシェ御影のレジでお願いします。マチマルシェ御影の販売価格と連動します。
- ※予約をいただいていない場合、大量の購入については、販売不可な場合もございます。

### 【いちご生産者・取り扱い品種】

- 永原弘志（西区）：紅ほっぺ、おいCベリー  
藤原実保（西区）：章姫、紅ほっぺ、紅クイーン  
竹内佐代子（西区）：おいCベリー  
丹家伸夫（西区）：やよいひめ、とちおとめ、あまクイーン  
坂井陽亮（北区）：章姫、紅ほっぺ  
ゆめファーム(北区)：もういっこ、章姫、やよいひめ、天使のいちご（白）

## 神戸食材フェア(いちご)発注書

JA兵庫六甲 マチマルシェ御影

TEL 078-858-6021 FAX 078-858-6022

E-Mail mikage-marche@jarokko.or.jp

取引店舗 \_\_\_\_\_ 様

商品名 (品種)	特 徴	引取日			販売 価格 (円) (税込)
		/	/	/	
		曜日	曜日	曜日	
		予約数量(パック)			
おいこベリー	ビタミンCが市販品種の中で最も多い「さちのか」の1.3倍、「とよのか」の約1.6倍含まれ、高い抗酸化活性を有した促成栽培用品種です。果実は「とよのか」より大きく、濃赤色で光沢があり、糖度が高く、食味も良好で、日持ち性も優れています。				
紅ほっぺ	紅ほっぺ(べにほっぺ)の果実は長円錐形で章姫程ではありませんがかなり大きくなるのが特徴で、果実の中まで赤く、果心部分も赤い色をしているのも特徴です。果肉は章姫よりもやや固くしっかりとした食感があります。甘みだけでなく酸味とのバランスも良くコクがあってとても美味しいイチゴです。				
やよいひめ	やよいひめは平均果重20gと大きい粒と上品な薄紅色が特徴です。果肉はしっかりとしていて、中まで薄い赤色をしています。甘みと酸味のバランスがよく日持ちも良いイチゴです。				
とちおとめ	とちおとめの果皮の色は鮮赤で果形は女峰の特徴を受け継いで比較的整った円錐形をしています。果実の大きさは大、果肉色は淡紅、果心の色は紅赤、果実の光沢は良、果実の溝はかなり少ないです。物によってややばらつきがありますが、比較的甘味酸味のバランスがよく、果肉も締りがある割りに果汁は十分にあって美味しいイチゴです。				
章姫	章姫は果実が長めの円錐形をしているのが特徴。ほとんどのイチゴは横幅のある円錐形ですが、章姫は縦長の円錐形です。果皮は濃橙赤色で、果実は少しやわらかめで口当たりがよく、果汁も豊富。酸味が少なく甘味をしっかりと感じられるイチゴです。				
もういっこ	大粒の果実とさわやかな甘さが特徴の「もういっこ」は、糖度と酸度のバランスが良く、そのすっきりとした甘さには、大粒の果実にもかかわらず、ついついもう一個'手を伸ばしてしまう魅力があります。				

出典:農研機構、旬の果物百科、宮城県公式ウェブサイト、果物ナビ

- 引取日の1週間前までに発注をお願いします。
- 予約数量に上限はありませんが、生産者の出荷状況によって予約に対応できない場合があります。
- 販売価格はマチマルシェ御影での販売価格に連動します。
- 販売価格はマチマルシェ御影で入力し、返信します。

## 神戸食材フェア(北神ねぎ)発注書

JA兵庫六甲 マチマルシェ御影

TEL 078-858-6021 FAX 078-858-6022

E-Mail mikage-marche@jarokko.or.jp

取引店舗 \_\_\_\_\_ 様

商品名 (品種)	特 徴	引取日			販売価格 (円) (税込)
		/	/	/	
		曜日	曜日	曜日	
		予約数量(袋)			
北神ねぎ	葉先まで柔らかい北神ねぎは、1本まるごと楽しめます。葉にはβカロテンやビタミンCなどの栄養が豊富で、白い部分には、疲労回復や血行を良くするといわれるアリシンが含まれています。とろみとほのかな甘みを味わってください。				

- 引取日の1週間前までに発注をお願いします。
- 予約数量に上限はありませんが、生産者の出荷状況によって予約に対応できない場合があります。
- 販売価格はマチマルシェ御影での販売価格に連動します。
- 販売価格はマチマルシェ御影で入力し、返信します。