



南房総市和町で独自のポップアートをめざす吉田友久さんの作品展。日々の生活の中で、心に思い浮かんだイメージを絵にし、海や山、花や空、自然な色を吉田さんの「心の色」に表現しています。

吉田友久ビーチサイド展
開催中～8月31日(月)
※ギャラリーはロビーに隣接しています。朝8時～夜9時前後までご覧いただけます。
会場・鳩山荘松庵 ギャラリー モンテパローマ

白砂青松にかこまれた鳩山荘 松庵に「音羽テラス」OPEN。

少人数でも本格的な会場で、スタイリッシュな披露宴を…

「おひろめプラン」30名様 450,000円
親しい方々だけで、シンプルで、和やかな、思い出深い「おひろめ」の会を開きたいとお考えの方にお勧めです。
鳩山荘松庵の「音羽テラス」は、元首相別邸跡の山荘にある券開きの中、少人数でも11組だけ(40名様まで)の落ち着いた「おひろめの会」をプロデュース致します。

元首相別邸跡
鳩山荘 松庵
〒294-0305 館山市見物787-2
TEL.0470-29-2311



青天として肉厚、採れたての風味をそのままに
カネフクの潮わかめ

国産の原料を厳選して、最高の品質をめざしておつくりいたしました。先様に健康を贈るギフトとして人気があります。
極上潮わかめ詰合せ(写真右)他に海藻詰合せは1,575円より各種取り揃えています。

ネットショップが大人気のハクダイ食品から、千葉県産の魚にこだわった干物セットをご紹介します。鮮度抜群の真あじから金目鯛、さんまの丸干し、開き、イカの一夜干しなどハクダイ自社工場の熟練工が1枚1枚丁寧に作りこんだ逸品です。
6月中の注文の方に「金目鯛1枚サービス」
■ご注文時「クリップ」を見たとお伝えください。
■ご注文を頂いてから製造するため、事前にお電話等でご注文をお願いいたします。

ハクダイ食品 3,000円(税込・送料込)
南房総市千倉町白子1539
☎0470-44-3608
http://hakudai.com/

- 金目鯛1枚 ●あじ3枚 ●さんま丸干し2本
- さんま開き2枚 ●イカ1枚



南房総の初夏の味「あわび」をスズ市流で
天然黒あわび煮貝

房総の海の味をバリエーション豊かに揃えるスズ市水産のおすすめは、全国水産加工品総合品質審査会で「東京都知事賞」を受賞した「天然黒あわび」。厳選された良質の黒あわびを熟練の技で仕上げた煮貝としてお届けします。

お中元は中国から伝わった三元のひとつ。罪をあがなうための代償物を送る日を上元(1月15日)、中元(7月15日)、下元(10月15日)としていました。日本古来の御魂祭りや盂蘭盆会(7月15日)と重なり、夏の贈り物として「お中元」を贈る風習が根付いたといわれています。関東では7月初旬から中旬に送るのが一般的です。いずれにしても、遅いよりは、早めにした方が「お、気が利くね」。あわせて、こだわりの品をセレクトしたいものです。

スズ市水産
南房総市千倉町南朝夷1193-12
☎0470-44-0662

●2個入り
干物セット、活あわび・さざに、伊勢エビのテルミドールなど海の加工品多数ご用意しています。お電話でお問い合わせください。

10,500円(税込・送料別)

夏に向けて仕込んだ特別酒ができました
寿萬亀 純米吟醸「夏の一献」

当社では冷房蔵を完備し、四季(通年)醸造を行っています。嶺岡山系の清冽な水で仕込んだ南房総の地酒を代表する「寿萬亀」。数々の受賞歴が物語る確かな味わい。この夏、1000本限定で醸造されたのが「夏の一献」。コクと滑らかなうまみ、きりりと冷やして飲みたい酒です。

亀田酒造
鴨川市仲329番地
☎04-7097-1116 / FAX04-7097-1117
http://www.awa.or.jp/home/kameda/

ご購入にもおすすめの「寿萬亀」
●原料は千葉県産酒造好適米「総の舞」
純粋吟醸「夏の一献」720ml **1,300円**(税込)
●兵庫県産「山田錦」35%精白を全量仕込みた吟醸の大吟醸 超特大吟醸 720ml **3,500円**(税込)



天日干し生地をたんねんに焼き上げた
高梨の手焼きおかき

生地はもち本来のうまみを引き出す自然乾燥・天日干し。利尻昆布と房州鯨節でうまみをひきだした自家製醤油だれをつけて、一枚、一枚たんねんに焼き上げた職人技の手焼きおかき。噛むたびに、もち本来のうまみが広がります。

手焼きおかき 高梨
本店・鴨川市前原3-3 ☎04-7092-1384
営業時間・9:00～19:00
横浜店・鴨川市横渚1653 ☎04-7093-5225
営業時間・9:00～18:00

お中元、ご購入に…手焼きおかき詰め合わせ
23袋入り **2,100円**(税込) (6)
32袋入り **3,150円**(税込) (8)
※この他、ご予算、ご希望にあわせて詰め合わせいたします。
※地方発送承ります。

旬の枇杷を洋菓子にしました
びわのダックワーズとパウンドケーキ

びわのキャラメルクリームをサンドした人気のダックワーズ、びわの果肉いっぱいパウンドケーキ。「南房総の洋菓子」詰め合わせは、おすすめのギフト。マドレーヌや焼きチョコを加えることもできます。

ウルゲー
館山市国分11-1
☎0470-24-0551

●1箱10個入り
※ダックワーズ5個、パウンドケーキ5個

2,100円(税込・送料別)



びわの風味を和菓子で贈る一品
枇杷最中

房州びわの果肉を使ったピース製菓オリジナル「びわビューレ」に、白餡を加えてじっくり煮込んで練り上げた「びわ餡」。これをびわの形の最中皮にたっぷり詰めました。甘党の方におすすめの最中です。

ピース製菓
館山市銀座通り
☎0470-22-0699

1,418円(税込・送料別)
●1箱12個入り



8棟のガラス温室をもつ安田農園は、「メロン狩り」に訪れる人も多く、観光スポットとしても有名。栽培されているのはアールスメロン。ずしりと重く、甘さも際だったワンランク上のメロンです。

安田農園
南房総市千倉町瀬戸27
☎0470-44-0820

千葉アクアメロン(1.4kg以上)
1玉入り…**4,000円**
2玉入り…**8,000円**
贈答用箱入り・送料込み価格(税込)
ネットで販売中! 南房総いいもの屋へ
www.m-boso.net

亀屋オリジナル。旬の贈り物に
枇杷ームクーヘン

地元の名産「鯛せんべい」の亀屋本店からおすすめ新商品が。厳選された素材を使って丁寧に焼き上げ、しっとりとした風味に仕上げたバームクーヘンがそれ。生地に練り込んだ枇杷ジャムは、館南町産の枇杷を使用し、亀屋自社工場で製造しました。

亀屋本店
鴨川市内浦458
☎04-7095-2721
<http://www.kameyahonten.com/>

1,575円(税込・送料別)
●1個・箱入