

とれたて! もぎたて! えたじま!

えたじま〜けつと

えたじま

牡蠣祭

江田島から、旬の野菜や、花、加工品などの特産品をお届けいたします。

開催日: 2021年2月19日(金) 10:00~14:00

場 所: WeBase 広島

ウィーベース広島: 広島市中区中町4番16号 TEL. 082-248-8120

●新型コロナ対策にご理解とご協力をお願いいたします。

当日は
マイバックを
ご持参ください。

eco

当日の朝に牡蠣打ちした新鮮な牡蠣を限定予約販売!

清浄海域に指定される江田島近海は、栄養分たっぷりで美味しい上質な牡蠣が育つのに抜群の自然環境で、出荷量日本一でもあります。そこで今回の「牡蠣祭」では、江田島「門林水産」の新鮮でお買い得な牡蠣を予約販売いたします。

詳しくは
裏面をご覧ください

えたじま〜けつと「牡蠣祭」限定ランチ 550円(税込) セットドリンク+150円(税込)

江田島「門林水産」の牡蠣を
ふんだんに使用した



牡蠣と冬野菜のスープ ピーツ仕立て 自家製ガーリックバターを使ったバケット添え

2021年7月に江田島市にオープンする「江田島荘」の小竹卓也シェフが、江田島の冬の食材を使用した「当日限定ランチメニュー」を「えたじま〜けつと」のために考案いたしました。門林水産の牡蠣をふんだんに使い出汁を取り、江田島産のフレッシュピーツを加え甘味と色合いを楽しめる一品。具材には、冬野菜を綺麗に丸で型抜きし、見た目も可愛く仕上げています。添えてあるバケットは、シェフ特製のガーリックバターをたっぷり塗り込んで焼き上げています。スープに浸してお召し上がり下さいませ。



WeBase
HIROSHIMA

WeBase 広島 (ウィーベース ヒロシマ)
〒730-0037 広島県広島市中区中町4番16号



写真はイメージのため、実物と異なるものもございます。

【主 催】株式会社 海風、WeBase 広島

【お問合せ先】TEL. 082-248-8120

※当日お買い求めいただいたお品物は、WeBase 広島でお預かりすることができます。
※会場には、駐車・駐輪スペースはございません。近隣施設をご案内しますのでスタッフまでおたずねください。



江田島荘

こころと身体が元気になる温泉宿

穏やかな海に面した“こころと身体が元気になる”この宿では、四季折々の地元の食材をフランスで修行を重ねたシェフが珠玉の逸品に仕上げ、ここでしか味わうことのできない食体験をお愉しみいただけます。また温泉は、深海から湧き出る「療養泉」と呼ばれる優れた泉質が自慢です。

お問合せは・・・0823-27-7755まで

江田島市能美町に、温泉付宿泊施設がオープンいたします。



2021年7月 オープン!



WeBase 広島のスタッフがセレクトした
『元気になる作品やグッズ』を
新型コロナ対策をしながらお届けします。



書道家 中村 麻衣

500円で色紙or御守りに好きな文字をお書きします。
オリジナルポストカードや「疫病退散」アマビエグッズ
の販売。
プロフィール／ 5歳頃から習字、15歳頃から本格的
に書道を学び始める。毎日書道展入選、毎日女流展
秀作賞等多数受賞経験あり。



総合美容サロンKai

マツエク、エステ、リンパマッサージ綺麗と健康をサ
ポートするサロン。オイルハンドマッサージ、美顔器
体験、手作りマスク (kidsサイズや、L、Mと3サイズ、
ゴムの調整が可能なものを販売)、携帯ガラスコー
ティング (10分という短時間で、エアブラシを使い、
丁寧に加工) をご用意しています。



ウィーベース ヒロシマ
お問い合わせ先: 082-248-8120



お土産もレンタサイクルも

江田島市の海上自衛隊第1術科学校のすぐ近く「ふるさと交流館」では、江田島の特産品を購入することができ、2階には旧海軍ゆかりの品を展示しています。各棧橋とふるさと交流館でレンタサイクルを貸し出しており、島の風景とともにサイクリングを楽しめます。



江田島市観光協会
お問い合わせ先: 0823-42-4871
✉ etajima.t.a@gmail.com



オリーブの樹に魅せられて

江田島でオリーブの樹に出会い島の特産品として商品開発しました。穏やかな瀬戸内海の潮風と太陽の恵みを受けて育った新鮮な若葉を丁寧に焙煎したオリーブ茶とオリーブの実の新漬けです。

株式会社フーズパートナー
お問い合わせ先: 0823-48-0055 (tel&fax)
http://foodspartner.co.jp/



島の恵みをお届けします

皆様に喜んでいただくため、素材にこだわり一品ずつ丁寧に手作りしています。目玉商品の「夕日のショコラ」は、無農薬栽培された夏ミカンの皮とベルギーチョコを使用した、季節限定の自信作です。

コスモスの会
お問い合わせ先: 080-6304-1096



鮮度と江田島愛

鮮度と江田島愛がウリの生産者グループです。とれたての野菜と果物をお届けします。柑橘の大トロと呼ばれる「せとか」をはじめとした旬の江田島産柑橘にご期待ください。

えたじま野菜・果物クラブ
お問い合わせ先: 080-6321-9714 (山下まで)

当日の朝に牡蠣打ちした新鮮な牡蠣を限定予約販売!

江田島から当日の朝、牡蠣打ちをしてお持ちいたします。また今回は、えたじま〜けつと「牡蠣祭」の特別価格でお買い求めいただけます。丹精込めて育てた自慢の江田島牡蠣を、ぜひこの機会にご賞味ください。

下記の申し込み用紙に、必要事項をご記入の上
2月17日までにご予約願います。

- 申込方法
- ① 電話予約: 082-248-8120
 - ② FAX: 082-248-8121
 - ③ 来館申し込み

選択肢の一つではなく、選ばれる一品に

味、品質、鮮度、安全性を大切に、通常よりも手間をかけた牡蠣づくりを行なっています。一生懸命に牡蠣と向き合う日々。一粒一粒に愛情を注ぎ、丹精込めて育てた自慢の江田島牡蠣をご賞味ください。

株式会社 門林水産
お問い合わせ先: 090-6432-0396
https://etajimakaki.com/



A むき身 (500g)

すぐに調理できる剥き身の牡蠣です。旬の味を鍋やカキフライでお楽しみください。

特別価格 1,200円 (税込)



B がきんちよ

門林水産オリジナルの殻付小粒牡蠣です。レンジで蒸して手軽に美味しく食べます。

特別価格 350円 (税込)



C カンカン焼き (2kg)

カンカンのまま火にかけてください。殻付き牡蠣をワイルドに味わってください。

特別価格 2,000円 (税込)

	氏名	住所	電話	受取希望日時			
				2月19日 (金)	☐ 午前	☐ 午後	2月20日 (土)
					☐ 午前	☐ 午後	
商品名	金額	×	購入数量	=	購入金額		
A むき身 (500g)	1,200円 (税込)	×		=			
B がきんちよ 350円	350円 (税込)	×		=			
C カンカン焼き (2kg)	2,000円 (税込)	×		=			
合計金額							

※上記の商品は加熱用牡蠣で 賞味期限は2月22日 です。

※2月18日 (木) 以降の予約キャンセルはできません。 ※ご指定の受け取り日時にWeBase 広島 (オモテ面の地図参照) にてお渡しします。 ※新型コロナ対策にご理解とご協力をお願いいたします。