**「干し芋」の販売を始めます**

2019年から大波産の紅はるかを使った「干し芋」が、東海村の師匠より合格をいただき、2020年から本格的に作り始め、昨年は原材料のさつまいも6トン加工のうち、半分は大波産で収穫した物を販売することができました。残り半分は師匠の茨城産になりました。

今年も12月から作り始め、1月より販売となります。今年も全てさつまいもは大波産にはなりまんが、大波産から順次出荷いたします。加工については全て大波で乾燥させております。

大波の自然を十分に活用して、長期寒風にて熟成させた「いも」、平干しで約10日、丸干しで約30日かけて乾燥させ出荷いたします。

１日にできる量が、限られていることから注文順に発送してまいりますので、少し気長にお待ちしていただけますと助かります。

寒い時にしか加工できないことから、４月中旬までの販売を予定しております。

甘く、柔らかい「明星いも」お試しください。

　価格は税込で1パック700円(200g)　4パック以内は送料450円にて販売します。(関東圏)

　　また、丸干しという１本ものの干し芋は、200g、1,000円にて販売いたします。

送り先住所　　〒

連絡先　電話番号　　　　　　　　　アドレス

お届け数量　　　　　　　　　個

NPO法人0073は会員制のため年会費500円頂戴しております。年度は新米時期からです。



　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　電話かメールにて申し込みください。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　nagai051973@gmail.com

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　NPO法人0073　代表　永井康統