

オーナー制度限定イベント

2025 年度 知多を味わう会

開催日

3月14日（土）
15日（日）

美浜町野間産特大ハマグリ・知多牛希少部位
貝刺し盛り・美浜町産米炊きたてご飯
冬の柑橘をみんなで楽しみましょう！

いつもオーナー制度にご協力いただき、誠にありがとうございます。

今年の「知多を味わう会」ですが昨年に引き続き、今年も貝専門の販売を行う『貝匠』さん、可能な限り農薬を使わぬ手法でお米と野菜を栽培している『杉浦農園』さん、毎年恒例の布土精肉さんの協力の下、知多を味わう会を開催いたします。このイベントで知多半島の食について知っていただけると嬉しいです

貝、知多ブランド肉、お米、冬の柑橘を楽しんでいただけるイベントです♪



美味しい肉をお求めやすく
布土 精肉



貝

美浜町野間で採れた**特大ハマグリ**を『貝匠』さんの目利きにより厳選したものをお好きな個数、ご予約いただき炭火で網焼きにします。

★イベント初登場：**貝のお刺身**

新鮮な貝のお味、食感をぜひお楽しみください！

肉

お肉のプロ『布土精肉』さんが選んだ超希少部位、知多豚100%生フランク、知多牛100%生ハンバーグをご予約いただき、網焼きにします。

★イベント初登場：**超希少部位**

シャトーブリアン、タン元、上ハラミ・サガリ等

米

『杉浦農園』さんのお米で炊きたてご飯をご用意します。

美浜町で採れた**お米**をジャーで炊き、ふわっと器に盛られた**ほかほかご飯**を味わってください。

★イベント初登場：**新玉オニオンスライス**

真っ白な綺麗な見た目、シャキッとした食感をお楽しみください！

柑

弊社定番柑橘を中心に**10種類ほどを丸ごと果実**で用意させていただき、自分たちで好みの形にカットしてご試食いただきます。（お持ち帰りOK）

知多を味わう会の詳細

貝・お肉・お米・冬の柑橘食べ比べ

【開催日時】 所要時間 120分程度

3月14日（土） 11時開始

3月15日（日） 11時開始

※申込み締切日：3月5日（肉の仕入が希少部位な為、早めにさせて頂いております。）

※大雨決行！

【場所】

ちたフルーツビレッジ（萬秀フルーツ）

470-3233 知多郡美浜町奥田石坂平井 130-3

【参加費】

- ・1オーナーあたり： 冬の柑橘セット1式 2,300円
- ・3歳以上 1人様 500円
- ・2歳以下 1人様 無料（椅子のみご用意いたします。）

*参加費（500円）に含まれるもの

炭代、コンロ、網、お皿、お箸、おしづり、塩胡椒、醤油、チューブわさび、肉太郎タレ、まな板、果物ナイフ等
椅子（お申し込み人数分のみ用意いたします。）

※貝、お肉、新玉オニオングライスは参加費に含まれませんので、別途ご予約ください。



【ご予約についての注意事項】

貝：特大ハマグリ、貝のお刺身、ご予約が必要です。

一部貝類の当日販売あります。

※お刺身はご予約のみです。

肉：当日販売ございません。必ず事前ご予約お願ひいたします。

超希少部位はお申し込み先着順でご予約をお受けいたしますので、

売り切れ時は萬秀フルーツからご連絡させていただき変更のお願いをする場合がございます。その際はご了承いただけますと幸いです。

米：食べたい杯数分、ご予約が必要です。

余った場合のみ当日販売いたします。

新玉オニオングライス：ご予約が必要です。

柑橘：参加1オーナーあたり1箱2,300円で付いてきます。

2箱以上ご希望の場合はご予約が必要です。

下記よりご希望の貝、お肉、お米等をお選びください。(税込価格)

貝

① 美浜産【特大はまぐり】

1個(9-10cm、120gUP) 600円

② 貝刺し4種盛り ※右写真に近いもの

三河湾とり貝、南知多シロミル、南知多平貝、伊勢湾赤貝

1皿 2人前 2,000円



肉

A 超希少部位 100g 2,000円 ※お申し込み先着順の場合あり

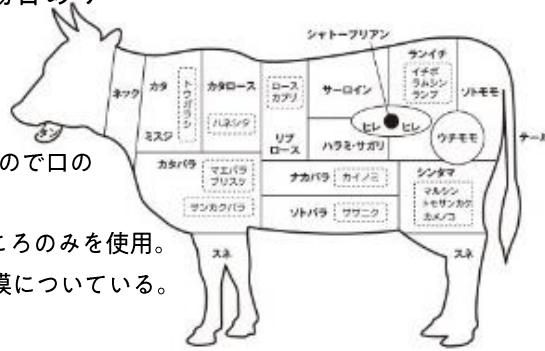
③シャトーブリアン(ヒレ)：高級なヒレ肉の、ど真ん中だけを使用。

④ロース芯：肉の王様サーロインの余分な脂をすべて除いて、
真ん中だけの芯の部分を使用。

⑤ミスジ：真ん中に熱で溶けるスジがあり、上はロース・下は赤身なので口の
中で両方楽しめる部位。

⑥タン元厚切り(牛タン)：牛タンの中心部の柔らかくサシのあるところのみを使用。

⑦上ハラミ・サガリ：高級ランクを【上】と呼び、内臓をおおってる膜についている。
赤身でやわらかい。



B 希少部位 100g 1,000円

⑧リブキャップ リブロースの上の部位で、脂はしっかりしていて、柔らかいスジの食感が楽しめる。

⑨トモサンカク もも肉の中でここだけロース系の味が味わえる部位で、ロースよりさっぱりしている。

⑩芯シン 希少部位シンタマの芯にある赤身肉。味が濃くて柔らかい。



C その他

⑪希少部位 知多豚中落ちカルビ 200g 700円 自家製のたれに一夜漬け込んだ当店でも人気の品。

⑫知多豚100%生フランク 2本 700円 太いフランクの中に知多豚の肉の旨さが詰まっている自家製商品。

⑬知多牛100% 生ハンバーグ 120g 1枚 700円 余分なものは入れず、あらびき肉を使用しました。

米

⑭ 炊き立てご飯

美浜産コシヒカリ ミルキークイーンブレンド

1杯(約200g) 350円



⑮ 新玉オニオンスライス

300円

柑

⑯ 冬の柑橘セット(追加分)

1箱 2300円



ご予約商品についてご不明な点等ございましたら
萬秀フルーツまでお知らせくださいませ。
よろしくお願ひいたします。

【お問合せ先】

電話：0569-87-5088

メール：お問合せフォーム⇒



イベント内容

① ドラム缶コンロで知多牛希少部位やハマグリ、野菜を炭火でBBQ的に焼きます。

- ・テーブルは1オーナー様1つご用意させていただきます。
- ・ドラム缶コンロは4~5組のオーナー様で共有していただきます。

② 貝とお肉、野菜について

貝：事前注文いただいたハマグリを自分たちで網焼きします。

漁及び入荷次第で当日、ハマグリ以外の貝の販売も準備中！

お刺身は当日、お配りします。

知多牛：事前注文いただいたお肉をお好みで焼きます。

野菜：美浜町内で有機野菜を生産する「知多の恵みグループ」の野菜を当日販売しますのでお好みで購入し、自分たちでカットして焼きます。（共用スペースに包丁を準備します。）

③ お米 ご注文数量をお配りします。

④ 柑橘食べ比べ

柑橘セット、まな板、ナイフ、取り皿をお渡し、説明を受けながら自分たちでカットし試食します。

4-6人前ほどの量になり、2人参加ではおそらく食べきれないで持ち帰る用の袋ご用意ください。

（ラップはこちらで用意します）お持ち帰りし、ご自宅でゆっくり食べ比べしてもOKです

持ち物

- ・飲み物（販売しておりません。）
- ・サラダ等、ご持参して頂くとランチ的な感じになります。（コンロで焼く以外のものはOK！）

※共同のコンロで焼きますので、他の焼き物の持ち込みはご遠慮ください。

※お酒について…お子様も多く参加されますので、運動会で保護者が缶ビールをタオルで巻いて隠れて飲むような感じでちょっと配慮をお願いします。（缶、瓶はお持ち帰りください。）

【注意事項】

★大雨、インフルエンザ大発生でも開催します。気になる方はお控えください。

①会場は畠になりますので「ヒールの高い靴」はご遠慮ください。

②テントの中でお肉を焼きますので、服がBBQの匂いになります。

③屋外テントでの開催です。3月中旬でかなり寒いので防寒対策はしっかりお願ひいたします。

また友人と参加される場合は、この注意事項をライン等で送ってあげてください。

煙モクモク&炭火なのでテント全開放して換気しますので、めちゃ寒いです！！

<ご参加人数について>

各日の参加組数上限及び人数につきましては、会場の都合上25組、最大120名、車両30台までとさせていただきます。あらかじめご承知ください。

・参加人数に対して駐車場に限りがある為、全力で乗り合わせご協力よろしくお願ひいたします。

・各日先着順を基本としますが、1オーナー様あたりの人数が10名を超える場合は

大崎までご相談下さい。 大崎連絡先：090-2773-9986

参加お申込み方法

◆ 知多を味わう会にご参加いただける場合、下記よりご予約ください。

3月5日までに必ずお知らせください。

※3月5日以降の場合は一部のお肉以外でしたらご用意可能ですので
ご相談ください。

①WEB予約

右記QRコードを読み取り、WEBページに
アクセスすることでご予約ができます。
参加日、参加人数、車台数、別途ご注文食材をお選びください。

WEB予約



②お問合せフォーム予約

右記QRコードを読み取り、お問合せフォームに
アクセスすることでご予約ができます。
参加日、参加人数、車台数、別途ご注文食材をご記入ください。
36時間以内にご返信させていただき、受付完了となります。

お問合せフォーム



<キャンセルについてのお願い>

*布土精肉さんと貝匠さんが2週間前にはお肉や貝を漁協に発注して用意にかかっておりますので、
申し込み期限後のキャンセル等はなるべく避けて頂くとともに、4日前以後キャンセルのその場合は
お代を頂戴いたします。
増員や追加のご注文の場合は別途ご相談ください。

<お支払方法> 現地精算：現金、PAYPAY、クレジット決済

<お代金の例>

大人2名、小学生1名、2才1名でのご参加	・別途ご注文の食材
・参加費 500円×3名=1500円	①600円×2個 1200円
0円×1名=0円	②2000円×1皿 2000円
冬の柑橘セット 2300円	⑤2000円×1 2000円
	⑬700円×2枚 1400円
	⑭350円×2杯 700円
	<u>合計：11,100円</u>

★お土産用商品を販売も行いますのでお楽しみに！

- ・布土精肉：プレミアムハンバーグ！！
- ・知多の恵み：採れたて野菜
- ・貝・干物等（漁及び入荷次第です）
- ・萬秀フルーツ：柑橘

イベントについてご不明な点等ございましたらお問い合わせください。

ご参加、お待ちしております。

萬秀フルーツ
470-3233 知多郡美浜町奥田石坂平井 130-3
TEL:0569-87-5088
e-mail : info@grapefruit.co.jp