<table>
<tr><td>組織名</td><td>あけぼのフェニックス</td></tr>
<tr><td>商品の購入
申し込み先</td><td>舞鶴市字地頭１１３７
あけぼのフェニックス　森下房江
ＴＥＬ・ＦＡＸ　０７７３－８３－０２８６</td></tr>
<tr><td>郷土料理・郷土菓子
の伝達機会</td><td>講師を引き受けることができる</td></tr>
<tr><td>商品</td><td>
<table>
<tr><td>商品名</td><td>減塩味噌</td></tr>
<tr><td>容量</td><td>４００ｇ・８００ｇ</td></tr>
<tr><td>価格</td><td>４００円・７００円</td></tr>
<tr><td>販売時期</td><td>通年</td></tr>
<tr><td>セールス
ポイント</td><td>地元産の米・大豆を使用
厳寒の冬にこうじから作る</td></tr>
<tr><td>商品名</td><td>減塩梅干し</td></tr>
<tr><td>容量</td><td>３３０ｇ</td></tr>
<tr><td>価格</td><td>５００円</td></tr>
<tr><td>販売時期</td><td>通年</td></tr>
<tr><td>セールス
ポイント</td><td>塩分７％で漬け込み、地元産の赤じそを十分に使用！</td></tr>
<tr><td>商品名</td><td>万願寺とうがらししょうゆ漬</td></tr>
<tr><td>容量</td><td>１００ｇ</td></tr>
<tr><td>価格</td><td>３５０円</td></tr>
<tr><td>販売時期</td><td>通年</td></tr>
<tr><td>セールス
ポイント</td><td>赤く熟した万願寺甘とうを乾燥させ、その後しょう漬。塩こんぶがアクセント。</td></tr>
<tr><td>商品名</td><td>梅肉</td></tr>
<tr><td>容量</td><td>１４０ｇ</td></tr>
<tr><td>価格</td><td>４５０円</td></tr>
<tr><td>販売時期</td><td>通年</td></tr>
<tr><td>セールス
ポイント</td><td>梅干し用で形くずれしたものを加工。
冷ややっこ、長いもの上にトッピングして！！</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

商品名	梅ジャム
容量	２８０ｇ
価格	６５０円
販売時期	通年
セールスポイント	甘さひかえめジャム 香りづけに梅の核を入れたこだわりジャム！！
商品名	柚子・甘夏柑マーマレード
容量	２５０ｇ
価格	６５０円
販売時期	通年
セールスポイント	皮のにがみをやさしくおさえた甘さひかえめジャム。ヨーグルトに合わせるのがベスト。
商品名	野菜ジャム（人参・トマト）
容量	１５０ｇ
価格	５００円
販売時期	
セールスポイント	野菜そのままの味を甘さひかえめジャムに！！
商品名	果実ジャム（イチゴ・キウイ・桑の実）
容量	２５０ｇ
価格	７００円
販売時期	季節販売
セールスポイント	ごろっと感が味わえるフルーツソースジャム。 ヨーグルト、ケーキのトッピングに good！！
商品名	おはぎ
容量	３ヶ入
価格	３５０円
販売時期	通年
セールスポイント	甘さひかえめつぶあんおはぎ。 辛口党の方にも大好評です。