

旬を新鮮に
おとりよせ

生産者からの直送なので、旬のものが新鮮なうちに届きます。季節の旬をお楽しみください。

美味しく
おとりよせ

各地域で愛される隠れた名産品を発掘・発見し、おとりよせしています。

全国のお寺ネットワークで
季節の味をおとりよせ

高願寺おとりよせ市場は、全国のお寺よりご紹介いただいた生産者から、旬の食材をおとりよせする仕組みです。

おやすく
おとりよせ

生産者から直接まとめておとりよせしているので、送料も負担少なく、求められます。

安心を
おとりよせ

生産者の情報と一緒に、おとりよせ品をご案内。生産者とのつながりを感じることができます。

おとりよせ市場のはじまり

私は全国のお寺にうかがうご縁に恵まれてきました。その地の特産品に出会い、知るきっかけとなりました。そして、それらの特産品の生産には、各地のご門徒さんがかかわっています。そこで、各地の特産品をお寺のネットワークを通じて取り寄せ、みなさまに“美味しい、珍しい、安い”を、味わっていただける仕組みを作りました。

「高願寺おとりよせ市場」とおして、ご縁のあるみなさんによるこんでいただければ幸いです。



高願寺住職
宮本義宣

会員登録の流れ

「おとりよせ市場」をご利用される方には会員登録をお願いしております。**会員費はかかりません。**どなたでもご登録いただけます。

【会員になると】

- ① メールにておとりよせの情報が届きます。
- ② Webオーダーフォームから注文できます。
- ③ 高願寺にて代金と引き換えに受け渡しいたします。

※ 生産者によっては、ご自宅への直接配送を承る場合があります。
(送料は全て自己負担)。

【登録方法】

QRコードを読み取り、Webフォームから登録申請を行なって下さい。
後日、おとりよせ品の情報がメールで届きます。



【備考】・携帯メールアドレスを登録の場合「koganji.net」ドメインのメールを受信できるように設定を行なってください。
・ご不明の点はお寺までお尋ねください。

【高願寺LINE公式アカウント】

高願寺のLINEアカウントでもおとりよせに関する情報を配信しています。

※ ご注文いただく際には上記の会員登録が必要になります。



覺王山高願寺（浄土真宗本願寺派）

〒211-0051 神奈川県川崎市中原区宮内4丁目3-12

TEL 044-777-6544 info@koganji.net http://koganji.net

— 全国の季節の味をおとりよせ —

高願寺
おとりよせ
市場



KOGANJI OTORIYOSE ICHIBA

おとりよせ品の紹介

※他にも年間を通して様々な品をおとりよせしています。



鹿児島・指宿

そら豆

指宿はソラマメの生産量日本一。旬は2月～3月。温暖な気候で育つので収穫期間が長く、サイズも大きい。



長野県・飯山

アスパラガス & コシヒカリ

飯山は、豪雪地帯に位置しているため、冬期は雪に閉ざされます。雪解けた5月に一齐に芽を出すアスパラは、甘くて柔らかく、朝穫りたてのアスパラが翌日お寺に届きます。北信は魚沼に隣接し米作りにも適しています。飯山産コシヒカリは、ブランド米ではないですが、味は引けを取りません。なのに安い。

葡萄の産地である塩山の願正寺では、お寺の葡萄畑でシャインマスカットやピオーネなどを作っています。願正寺住職がこだわりをもって作っている葡萄です。

山梨・塩山 **葡萄**



1. 情報提供

各地のお寺から紹介していただいた生産者のおとりよせ情報をメール配信します



2. ご注文

希望の食材を注文いただいたら、高願寺が取りまとめて各生産者に一括発注します。



3. 配送

各生産者から、高願寺またはご購入者様へ直接商品を配送します。



4. お支払い

食材を高願寺で引き取り、お支払いください。
*高願寺への手数料はいただきず、代金はそのまま生産者へ送金します。



北海道・蘭越

ゆめぴりか & ななつぼし

北海道のブランド米、ゆめぴりかとななつぼし。蘭越は、有数の米所。提供いただいているお米は、一軒の単一農家で作られた新米。それも献上米に選ばれたことのある農家のお米。

おとりよせ市場の流れ

兵庫・播磨灘 **牡蠣 & あさり**

牡蠣と言えば広島が有名ですが、栄養分が豊富な播磨灘で育った牡蠣は、成長も2～3倍ぐらい早く、短期間で身が育ちきるのだそうです。そのため「一年牡蠣」と呼ばれ、癖がなく、熱しても縮みにくいことで有名です。また、栄養豊かに育つアサリも瀬戸内でも特別なアサリと評価されています。



ファンも多い干し芋の一大産地のひたちなか。生産農家も数が減少しているとか。毎年暮れの時期作りたての干し芋を送ってもらっています。

茨城・ひたちなか **干し芋**



地産地消されてきたセコ蟹とは、松葉ガニ(ズワイガニ)のメス蟹のことです。オス蟹と比べるととても小さいのですが、内子と外子とみそを食べます。漁期はとても短くその時期だけしか食べられません。

兵庫・津居山漁港 **セコ蟹**

