

# 「的矢牡蠣倶楽部」会員規約

～ 必ずご一読下さい～

## ① 本制度について

本規約に定める「的矢牡蠣倶楽部」会員制度(以下本制度といいます)は、有限会社いかだ荘山上(以下いかだ荘といいます)の1シーズンのオーナークラブ特典をうける権利の販売です。オーナー様のみが受けて頂ける特典を特別価格にて2つのコースから選択して頂ける制度となります。

## ② 商品について

「的矢かき」オーナー特典につきましては、有限会社佐藤養殖場(以下佐藤養殖場といいます)に「的矢かき」の生産ロープを借り受け、1シーズン生産管理、収穫、発送を委託し収穫時期にお客様に直接商品をお届けいたします。お客様の収穫された牡蠣は、佐藤養殖場にて紫外線殺菌を施した海水に最低20時間以上保存し、安心・安全な牡蠣をお客様にご提供いたします。

## ③ 収穫物について

収穫された牡蠣は1口に付き80個がオーナー様分となります。(不漁の場合でも80個を保障します)なお、生育状況により80個を超える場合もございます。生産牡蠣は自然の海産物ですので、大小サイズのバラつきや身入りの個体差があることを予めご了承下さい。また生育状況により、他の筏のカキを補填する場合がございますので予めご了承下さい。

## ④ 収穫時期・配送について

2015年(平成27年)1月15日から3月末日までの、牡蠣の身が大きくなる時期の収穫とさせていただきます。(1口に付き1回の収穫となります)日本全国(沖縄・離島を除く)2箇所まで申込書(別紙)ご記入いただいた日時・配送先に配送料無料でお届けいたします。日時・配送先の変更はお届け日の1週間前まで承ります。セル(殻付き)むき身の割合の変更も同様、お届け日の1週間前まで承ります。なお、配送日時につきましては、生産状況や交通事情のやむを得ない事情により変更となる可能性がございます。予めご了承下さい。

## ⑤ 募集期間について —— H25年11月30日までといたします。

## ⑥ 会費について 蠣の極み 55,000円 / 海の恵み 30,000円

蠣の極み・海の恵み、どちらかにお申し込み頂いた後の、「的矢かき」オーナー権利のみの追加は1口25,000円にて賜ります。申し込み用紙と、会費のご入金が確認されましたら会員証を発行させて頂き、正式な申し込み完了といたします。(振込みの場合は振込手数料はお客様のご負担となります)

## ⑦ 権利の譲渡について

本制度に基づくお客様の権利は第三者に譲渡する事は出来ません。但し、申し込み時の贈答用については対応させていただきます。

## ⑧ キャンセルについて

商品をご注文後8日以内に限り、キャンセルをお受けします。期間経過後のキャンセルには一切応じかねます。

## ⑨ 牡蠣の生育状況の報告について

年四回の会報で生育状況をお知らせいたします。またホームページで随時状況をアップいたします。

## ⑩ 的矢牡蠣倶楽部 会員様特典

- ① 的矢牡蠣倶楽部入会のオーナー様にはいかだ荘の日帰り昼食・宿泊において10%の割引が受けられます。
- ② いかだ荘が販売する物産品を全て10%の割引が受けられます。

### 〈蠣の極み 55,000円〉 年4回、四季を通じて楽しめる物産品や2名様のお昼食・的矢夏牡蠣をお届けいたします。

(春) いかだ荘オリジナルの牡蠣味噌3種セット・牡蠣南蛮漬け・牡蠣うま煮のセットを希望日にお届けいたします。

(夏) 的矢夏牡蠣8個・ナイフ・説明書付きセットを希望日にお届けいたします。

(秋) いかだ荘昼食Aコースをペアで2名様付きを10月15日以降ご予約受付いたします。

(冬) 佐藤養殖場にて1年間生育したオーナー牡蠣約80個をセル・むき身の状態でお届けいたします。

1年間ロープに取り付けていたタグと証明書・ナイフ・説明書付きの特製梱包にてお届けいたします。

### 〈海の恵み 30,000円〉

佐藤養殖場にて1年間生育したオーナー牡蠣約80個をセル・むき身の状態でお届けいたします。

1年間ロープに取り付けていたタグと証明書・ナイフ・説明書付きの特製梱包に、お届けいたします。

## ⑪ 牡蠣の消費期限及び保存方法

牡蠣は到着後、2日以内に必ずお召上がり下さい。牡蠣は到着後、すぐに冷蔵保管して下さい。また他の食材と触れないようご注意下さい。

## ⑫ 免責事項

天災や海の状況の変動により、収穫時期に牡蠣をお届け出来なくなった場合、もしくはかかる事態が見込まれる場合には当方よりお取引をキャンセルさせて頂く場合がございます。その際は、蠣の極み・海の恵みともに相当の伊勢志摩特産品に代えさせて頂きます。牡蠣をお召上がりになる時は体調の良い時をお勧めいたします。体調のすぐれない方、妊婦の方、ご高齢者やお子様が生牡蠣を召上げますと、体調を崩す可能性がございます。生牡蠣を召上げる場合はお客様の責任と判断の上でお願いいたします。なお、牡蠣を開ける時など調理中の怪我や、牡蠣を召上げる際に体調を崩された場合如何なる食べ方をされても、弊社及び佐藤養殖場はその責任を一切負いませんので予めご了承下さい。