

↑ F A X 送信方向 ↑ 0557-95-3112

田村丸水産株式会社 FAXご注文用紙(セット商品)

●ご注文者様 ※電話番号も漏れなくご記入下さい

フリガナ お名前	様	FAX番号	-	-
ご住所	〒 - ☎ - -			

●お届け先 ご注文者様と同じ ※ご注文者様と同じ場合は「お届け先」の省略が可能です

フリガナ お名前	様			
お届け先 ご住所	〒 - ☎ - -			
お支払方法	<input type="checkbox"/> 郵便振替(前払) / <input type="checkbox"/> 銀行振込(前払) / <input type="checkbox"/> 代金引換	お届け方法	クール宅急便(冷凍)	
配達日指定	<input type="checkbox"/> 指定なし(最短) / <input type="checkbox"/> 指定する→ 月 日( ) ※本日より1週間以降の日付			
時間帯指定	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 12~14時 <input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時 <input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 20~21時			
通信欄 (包装・のし指定 などご要望)	ご希望の連絡手段: <input type="checkbox"/> FAX / <input type="checkbox"/> 電話 / <input type="checkbox"/> メール(通信欄にアドレスをご記入下さい)			

●ご注文商品 (商品代金のほか、送料・代引手数料がお客様のご負担となります)

品番:商品名	税込単価	数量
01: 金目鯛味噌太郎(みそ漬) 10 切入 (約 800g)	2,894 円	個
02: 金目鯛味噌太郎(みそ漬) 15 切入 (約 1.2kg)	4,266 円	個
03: 真いか塩辛 2 本セット (約 380g)	1,296 円	個
04: 金目鯛粕漬太郎 10 切入 (約 800g)	2,894 円	個
06: 金目ひもの 5 枚、大いかひもの 3 枚、かます 3 枚	4,665 円	個
07: 金目鯛煮太郎(漁師風一匹丸煮付) (約 1kg)	3,564 円	個
08: あじひもの 5 枚、むろ 5 枚、金目みそ漬 5 切入 (約 400g)	3,024 円	個
09: 金目鯛煮付け 5 切、金目鯛みそ漬 5 切入 (約 800g)	3,272 円	個
10: 金目鯛ニソク味噌太郎(みそ漬)5 切入 (約 400g)	1,814 円	個
11: 金目鯛味噌太郎 5 切入 (約 400g)	1,458 円	個
12: 伊豆天然湯の華(温泉の素 50 回分)入浴剤 (約 1kg)	3,240 円	個
13: 伊豆近海産 金目鯛味噌漬 1 匹分 7 切入 (約 900g) 【人気 No. 1】	3,990 円	個







※以下、弊社記入欄 折り返し、合計金額、出荷予定日等をお知らせ致します。

送り状 No.		小計	円
出荷予定日		送料	円
		代引手数料	円
		合計金額	円

TEL 0557-95-2113 ※FAX番号とのお間違えにご注意ください

田村丸水産株式会社 FAX 0557-95-3112

## 田村丸水産株式会社の商品(セット)

	<p>13. 伊豆近海産 金目鯛みそ漬 1匹分 7切入 約900g  <b>テレビ「朝だ！生です旅サラダ」で紹介されました。</b></p> <p>伊豆近海産の金目鯛を頭から尾まで丸ごと一匹、生のまま加工し、急速冷凍しました。絶妙なオリジナルブレンドの味噌が決め手。</p> <p>●頭は軽く洗ってから味噌汁の具にするとだしが効いて美味。</p>
	<p>01. 金目鯛味噌太郎(みそ漬) 10切入 約800g</p> <p>02. 金目鯛味噌太郎(みそ漬) 15切入 約1.2kg</p> <p>10. 金目鯛ニンニク味噌太郎(みそ漬) 5切入 約400g</p> <p>11. 金目鯛味噌太郎(みそ漬) 5切入 約400g</p> <p>09. 金目鯛煮付け 5切+金目鯛みそ漬 5切 約800g</p>
	<p>04. 金目鯛粕漬太郎 10切入 約800g</p> <p>脂が乗った金目鯛をひと切れひと切れ丁寧に酒粕に漬け込みました。やわらかな食感と上品な風味がくせになる一品。</p>
	<p>03. 真いかの塩辛(2本セット) 約380g</p> <p>塩分控えめの塩辛は、アツアツのごはんの友にはもちろん、お酒のアテにもぴったり。</p> <p>お茶漬けやパスタの具としてもおすすめ。</p>
	<p>06. ひものセット          金目ひもの5枚、大いかひもの3枚、かます3枚</p> <p>08. ひもの+みそ漬セット          あじひもの5枚、むろ5枚、金目鯛みそ漬5切(約400g)</p>
	<p>07. 金目鯛煮太郎(漁師風一匹丸煮付) 約1kg</p> <p>大ぶりの金目鯛を丸ごと一匹、豪快に煮付けた、お祝いの席にもぴったりの一品。</p>

※写真はイメージです。