



新甫実商店の干物 直送専用 注文用紙

ご送付枚数
※ご送付用紙が2枚以上の
際はご記入下さい。
枚目 / 枚中

輪島沖で獲れた魚(赤魚を除く)を湧水で洗い、天日湖塩で漬け込んで天日干した干物です。

ご登録の氏名	様	ご登録の電話番号	
ご希望のお届け日	月 日 曜日	※ご注文締切: 6日前 17時まで 定期宅配とは別日でのお届けも可能です。	
ご希望のお届け時間帯	<input type="checkbox"/> 指定なし <input type="checkbox"/> 午前中 <input type="checkbox"/> 14~16時 <input type="checkbox"/> 16~18時 <input type="checkbox"/> 18~20時 <input type="checkbox"/> 19~21時		
お届け先住所	住所 〒 (-)		
<input type="checkbox"/> 定期宅配と同じ			
<input type="checkbox"/> 定期宅配と異なる (右記をご記入ください)	氏名	様	Tel

商品名	内容量	税込価格	数量	商品について
アジ	1枚(約25cm)	¥288		ホクホクした身が美味しい朝食の定番のお魚です。
サバ	1枚(約25cm)	¥360		脂が乗って旨みたっぷりの一番人気。大根おろし・レモンと一緒にどうぞ。
ホッケ	1枚(約25cm)	¥349		日本海の荒波で育ったホッケはしっとりにじみ出る旨みが魅力です。
カマス	1枚(約25cm)	¥360		ふっくらした食感と上品な味わいが人気。身をほぐして混ぜご飯にするのもおすすめ。
紅鯛(キダイ)	1枚(約20cm)	¥1,080		上品な味わいの小ぶりできれいな鯛です。焼いた後にお茶漬けの具にしても美味!
フグ	1枚(約15cm)	¥360		肉厚でコシのある歯ごたえと優しい味わいです。唐揚げやお鍋にも。
ハタハタ	5枚(約15cm)	¥597		身離れがよく弾力のあるプリプリとした食感が魅力的。
カワハギ	5枚(約15cm)	¥597		程よい歯ごたえであっさりした旨みと甘み。晩酌のお供に最適です。
赤魚※カナダ産	1枚(約18cm)	¥540		淡白な味わいでありながら脂が多く、口の中に旨みが広がります。
フクラギ(イナダ)	1枚(約20cm)	¥597		程よい脂とさっぱりとした味わいが特徴です。
助宗ダラ片身	1枚(約30cm)	¥648		さっぱりとしてクセのない魚です。焼き魚や煮もの・汁ものなどにおすすめです。
真ダラ片身	1枚(約40cm)	¥1,296		淡白でやわらかい魚です。熱を通してかたくならないので様々な料理にお使いになれます。

① 小計 ※商品の合計金額	¥	●送料について お届け地域によって送料が異なります。 本州・四国・九州 ¥1,430(税込) 北海道 ¥1,782(税込) 沖縄 ¥3,036(税込)
② 送料 ※右表参照	<input type="checkbox"/> ¥1,430 <input type="checkbox"/> ¥1,782 <input type="checkbox"/> ¥3,036 <input type="checkbox"/> ¥0 <small>(本州・四国・九州) (北海道) (沖縄) (小計 ¥10,800 以上)</small>	
①+② 合計金額	¥	①小計 ¥10,800 以上で 送料無料 になります!! <small>(お届け地域にかかわらず送料無料になります。)</small>

- 記入欄に必要な事項をご記入の上、Fax 送信・郵送にてご注文ください。電話・メールでも承ります。
- ご希望のお届け日の6日前 17時までにご注文ください。定期宅配とは別日でのお届けも可能です。
- ご記入漏れがある場合、ご注文をお受けできない場合があります。あらかじめご了承ください。
- ヤマト運輸の冷凍便にてお届けいたします。
- 商品到着後、直近の定期宅配と合算して請求いたします。
- 表示価格は全て税込です。

賞味期限は 冷凍で3ヵ月・冷蔵で5日間です。

ご注文は今すぐこちらまで! **Fax: 043-440-8577**
Tel: 043-440-8566 Mail: takuhai@naturalharmony.co.jp でも承ります。お客様サポート行

ナチュラル・ハーモニー記入欄	お届け日	請求日	Fax	入力
----------------	------	-----	-----	----



しん ぽ み の る し ょ う て ん

新甫実商店の干物が おいしい理由

※一部商品(赤魚)を除く

理由その1

天然の湧き水使用

干物は一般的に塩素を含んだ水道水で魚を処理しています。また、鮮度保持のために薬品を加えた氷を使用しているケースも見られます。新甫実商店では薬品入りの氷や水道水は使わず、山の湧き水で魚を処理しています。

理由その2

天日湖塩使用

海水塩は採れる場所により海洋汚染の影響を受ける可能性があります。新甫実商店では汚染の心配がない湖の塩を使用しています。中国内モンゴル自治区ジランタイにて、岩塩の地層にヒマラヤ山系の伏流水が湧き出て形成された湖の水を天日乾燥して作られた塩です。にがりが含まれていないので、スッキリした甘みがあり、魚の味を際立てます。

理由その3

天日干し

可能な限り「天日干し」をしています。
(悪天候の日は除きます)



※赤魚のみ輪島産ではなくカナダ産になります。

天然魚の干物を最高の品質でお届けするための産地直送企画です！

冷凍で3ヵ月保存可能です **¥10,800以上お買い上げの方は送料無料**

ご注文は直送専用注文用紙をご利用ください!!