

年末予約注文書 締切：12月23日16：00まで

太枠内は必ず全てご記入ください（お受取り予定時刻・氏名〔フルネーム〕・住所・連絡先・注文数）。スムーズなお渡しと、今後、年末のご案内をさせていただきます。
お受取りは両日とも **12時まで** です。受渡時に **受付番号** が必要となりますので、注文用紙は大切に保管してください。
ご注文内容によっては、箱代を頂戴いたしますので、ご了承ください。

受付番号	フリガナ	受 日	30日 / 31日	
		受 取 時間	8～9時・9～10時・10～11時・11～12時	
名前(姓・名)	フリガナ		電話 番 号	
ご 住 所				

31日 限定	商品名	規格・注文単位	単価(税込)	注文数	商品No
	伊勢海老入り盛り合わせ	5人前	¥14,000/盛		N1
	6種盛り合わせ	5人前	¥6,000/盛		N2
↑上記商品は、31日受渡し限定。10時以降の受渡しとなります。予約時にはご注意ください。					
年 末 に 必 須 の 定 番 商 品	江田島産カキフライ(冷凍)	20粒(500g)	¥1,500/p		N3
	トラウトサーモンのムース(冷凍)	60g	¥750/p		N4
	紋甲イカ(刺身用)	小(3～4人前)	¥2,500/p		N5
	瀬戸内海産	大(5～6人前)	¥3,200/p		N6
	紅白カマボコ	紅白各1本ずつ	時価/セット		N7
	瀬戸内海産 ゆでダコ	足 2本分/pc	¥6,500/kg		N111
	ズワイガニのほぐし身	270g カナダ産	¥1,700/p		N8
	丸政ズワイガニ	3L 2kg入り	時価		N9
	ポイルズズワイガニフレーク	1kg入り/冷凍	¥4,800/p		N110
	養殖トラフグ	身欠き1本	時価/kg		N13
	開きアナゴ	1本	時価/kg		N14
	マグロ 中トロ	200～300g前後/pc	時価/kg		N15
	マグロ 赤身	200～300g前後/pc	時価/kg		N16
	数の子	塩500g 北海道	時価/p		N17
		味付500g アメリカ	時価/p		N18
	ナマコ	赤ナマコ 500g	時価/p		N19
		青ナマコ 500g	時価/p		N20
	車エビ	kg		kg	N21
1尾単位で販売		¥16,200/kg		N22	
イクラ(産地未定)		時価/p		N23	
北海道産ウニ	1枚	時価/枚		N24	
国産ハマグリ	1kg/pc	時価/pc		N25	
有頭エビ 大	1尾	¥200/尾		尾 N26	
	10尾/pc	¥1,900/pc		pc N27	

美味し い魚 は コ チ ラ

商品名	規格・注文単位	単価(税込)	注文数	商品No
荒木さんちのプリフィーレ	1(ブリ1/2)	¥7,100/p		N28
愛媛県産養殖ブリ 6kg～	1本丸ごと	¥3,100/kg		N29
	1本丸ごと	¥3,350/kg		N31
	1本丸ごと 3枚卸済み	¥3,600/kg		N32
	1/2	¥4,300/kg		N33
	1/4 背	¥4,500/kg		N34
浮瀬ブリ 7kg～8.9kg	1/4 腹	¥4,600/kg		N35
	1本丸ごと	¥3,350/kg		N36
	1本丸ごと 3枚卸済み	¥3,600/kg		N37
	1/2	¥4,500/kg		N38
浮瀬ブリ 9kg～ *10kg台も含む	1/4 背	¥4,700/kg		N39
	1/4 腹	¥4,800/kg		N40
	1本丸ごと	¥2,900/kg		N41
	1本丸ごと 3枚卸済み	¥3,500/kg		N42
愛媛県産養殖ハマチ	1/2	¥3,600/kg		N43
	1本丸ごと	¥3,300/kg		N44
	1本丸ごと 3枚卸済み	¥3,500/kg		N45
	1/2	¥3,700/kg		N46
養殖トラウトサーモン	1/4 上	¥4,000/kg		N47
	1/4 下	¥3,800/kg		N48
	1本丸ごと	¥3,000/kg		N49
	1本丸ごと 3枚卸済み	¥3,300/kg		N50
愛媛県産養殖カンパチ	1/2	¥3,600/kg		N51
	1/4 背	¥3,700/kg		N52
	1/4 腹	¥3,900/kg		N53
愛媛県産養殖タイ 1.5kgくらい	1本(水洗い)	¥2,000/kg		N54
	1本(3枚卸)	¥2,300/kg		N55
養殖シマアジ	1本(水洗い)	¥4,200/kg		N56
	1本(3枚卸)	¥4,700/kg		N57
養殖ヒラメ	1本(水洗い)	¥4,200/kg		N58
	1本(5枚卸)	¥4,600/kg		N59

追加調理 料金 3kg以上の魚は¥1,100、3kg未満の魚は¥550

魚丸ごと1尾ご購入の場合、基本の調理は水洗い(鱗・内臓の除去)/3枚卸となっております。1/2もしくは1/4の場合、骨・皮はついたままの状態です。より細かい調理をご希望の場合は、1商品ごとに調理代金を別途頂きます。調理ご希望の場合は、商品と調理内容をご記入ください。

追加調理する商品番号	希望の調理内容