

割烹 吉原屋 ギフト

割烹吉原屋の味を、
季節のご挨拶をはじめ、
さまざまな贈り物に
ご使用ください。



1
サーモン味噌漬けセット
3,500円 [税込]

【内容】サーモン味噌漬け:6切【原材料名】味噌漬け)サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【保存期間】冷蔵で7日



2
越後もち豚
味噌漬けセット 3,000円 [税込]

【内容】越後もち豚味噌漬け:5切【原材料名】豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【保存期間】冷蔵で5日



3
銀鱈・サーモン
味噌漬けセット 4,000円 [税込]

【内容】銀鱈味噌漬け:3切、サーモン味噌漬け:3切【原材料名】銀鱈)銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【サーモン】サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【保存期間】冷蔵で7日



4
銀鱈味噌漬けセット
4,400円 [税込]

【内容】銀鱈味噌漬け:5切【原材料名】銀鱈)銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【保存期間】冷蔵で7日



おすすめ
商品

5
銀鱈・サーモン・
もち豚セット 5,500円 [税込]

【内容】銀鱈味噌漬け:3切、サーモン味噌漬け:3切、越後もち豚味噌漬け:4切【原材料名】銀鱈)銀鱈、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【サーモン】サーモン、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【越後もち豚】豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【保存期間】冷蔵(銀鱈・サーモン7日、豚肉5日)



6
長岡ポークセット(味噌・塩麴)
3,700円 [税込]

【内容】長岡ポーク味噌漬け:3切、長岡ポーク塩麴漬け:3切【原材料名】味噌漬け)豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油【塩麴漬け】豚肉、甘酒、塩【保存期間】冷蔵で5日



7
鮭ほぐし・ひとくちたらこ・かぐら南蛮味噌
瓶詰め3点セット 3,500円 [税込]

【内容】鮭ほぐし:1瓶(120g)、一口たらこ:1瓶(80g)、かぐら南蛮味噌:1瓶(120g)【原材料名】鮭ほぐし)紅鮭、清酒、塩【一口たらこ】スケソウダラ卵(アメリカ)、着色料、食塩、みりん、発色剤【かぐら南蛮味噌】新潟県産かぐら南蛮、大葉、砂糖、味噌、植物性油脂◎原材料に一部大豆、小麦を含む【保存期間】冷蔵で10日、南蛮味噌は120日



割烹 吉原屋
ホームページ
<http://yoshiharaya.com>

ご注文、送料等は
裏面をご確認ください

TEL 0258-32-1287 FAX 0258-32-1353

全国発送致します

送料 1,100円 ※北海道・離島 1,430円 九州 1,100円

- ◎クール便でのお届けとなります。
- ◎商品はご注文をいただいてからの仕込みとなります。
- ◎ご注文の際は、2～3日前までにご予約ください。

- ※商品は真空パックで包装してあります。
- ※開封後はお早めにお召し上がり下さい。

◆ご注文者様

フリガナ	
お名前	
ご住所	〒
お電話	
FAX 又は メール	

◆お届け先

※ご注文者様へお届けの場合は不要です。

フリガナ	
お名前	
ご住所	〒
お電話	

◆お支払い方法

- 銀行振込 ※お振込み先は注文確認書(FAX又はメール)にてお知らせします。
※入金確認後の発送となります。
※手数料はお客様のご負担願います。
- 代金引換 ※手数料はお客様のご負担願います。

◆配達指定

配達ご希望日： 月 日

午前中 14～16時 16～18時
 18～20時 20～21時 希望なし

商品名	個数	価格(税込)
1 サーモン味噌漬けセット		2,750円
2 越後もち豚味噌漬けセット		2,750円
3 銀鱈・サーモン味噌漬けセット		3,850円
4 銀鱈味噌漬けセット		4,400円
5 銀鱈・サーモン・もち豚セット		5,500円
6 長岡ポークセット(味噌・塩麴)		3,300円
7 鮭ほぐし・ひとくちたらこ・かぐら南蛮味噌 瓶詰め3点セット		3,300円
送料 990円 ※北海道・離島 1,430円 九州 1,100円		円
合計		円

