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

2,750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 2,750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 3,850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・塩麹）

3,300円［税込］

【内容】長岡ポーク味噌漬け：３切、長岡ポーク塩麹漬け：３切【原材料名】［味噌漬け］豚肉、味噌、みりん、清酒、酒粕、醤油［塩麹漬け］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 3,300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

割烹 吉原屋

ご注文書

お申込み日　　年　　月　　日

TEL 0258-32-1287　FAX 0258-32-1353

全国発送致します　**送料 990 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・塩麹）		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

割烹 吉原屋
〒940-0021 新潟県長岡市城岡１丁目 4-10
TEL. 0258-32-1287　FAX. 0258-32-1353

割烹 吉原屋 ホームページ
http://yoshiharaya.com