

銀鍋・冬の贈り物

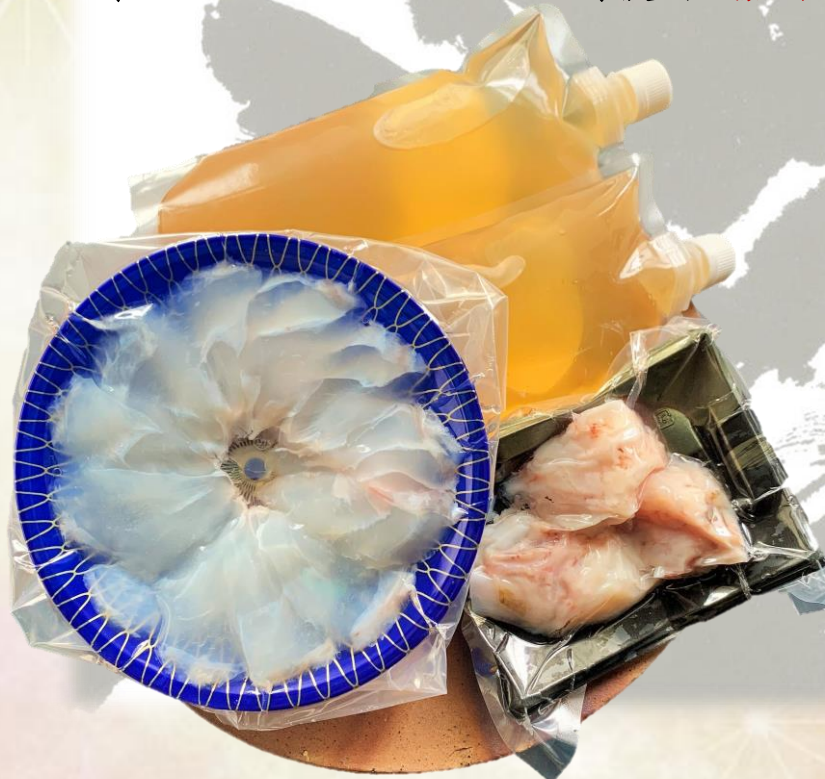


～鱺（クエ）鍋セット～

銀鍋で「あら」のあら煮か何かをつつきながら大酔している内・・・

～檀一雄『火宅の人』より～

銀鍋・冬の名物といえば鱺（クエ）料理。高級魚とされる天然の鱺の旨味を味わっていただくために、ご家庭用の鱺鍋セットをご用意致しました。



～盛付イメージ～

鱺鍋のお召し上がり方

鱺の骨身を鍋用出汁でひと煮立ちさせます。

灰汁を取り除くと、鱺鍋のお出汁が完成です。

鱺の切身とお好みの野菜を入れてお召し上がりください。

【セット内容】

長崎県産 天然鱺の骨身 110g

長崎県産天然鱺の切身 150g

鍋用出汁 650mL×2パック

(冷凍商品となります)

解凍時間の目安：冷蔵庫で約2時間

8,000円(税込)

※送料込み

※全国発送承ります

ヤマトクール便でのお届け

◎お支払い方法 店頭支払・銀行振込

◎お申し込み方法 お電話もしくはFAXにて承ります



電話 095-821-8213

FAX 095-823-6652

申込用紙に記入の上、送信下さい

銀鍋・冬の贈り物 ～鯨鍋セット～ お申込書

申込日 年 月 日

A お申込み

お名前(必須)	
ご住所(必須)	〒
TEL(必須)	
FAX	
E-MAIL	

B お届け先(お申込みとお届け先が同じ場合は不要です)

お名前(必須)	
ご住所(必須)	〒
TEL(必須)	

C 希望お届け日・時間帯(ご希望の時間帯に○をご記入下さい)

		8:00～12:00	18:00～20:00
月	日	14:00～16:00	19:00～21:00
		16:00～18:00	時間指定なし

D ご要望欄 ※簡易熨斗をご希望の方はお申し付け下さい

簡易熨斗	あり・なし
------	-------