

注文書

匠の味 | 袋詰め商品用



打田漬物

注文用紙の合計枚数と何枚目をお書き添え下さい。

〒600-8365 京都市下京区丹波口通大宮西入

お問い合わせは.....

TEL 075-371-3195
FAX 075-343-0763

※返信用封筒にてご注文のお客様はお早めにご予約下さいませようお願い申し上げます。(弊社着に一週間ほどかかります。)

ご依頼主様

合計 枚の 枚目

〒	—	都道府県	市区郡
ふりがな	TEL		
ご芳名	() —		
日中ご連絡先	()	—	

お届けご希望日	午前中
月 日	12時▶14時
ご希望の方は右欄のお届け時間帯に○をしてください。但し交通事情等により時間通り配達できない場合があります。	14時▶16時
	16時▶18時
	18時▶20時
	20時▶21時

※年内出荷最終日は12月27日とさせていただきます。また、最終日は出荷が混み合います、早期にご注文下さい。

お届け先様

郵便番号・電話番号は必ずご記入下さい		の し
〒	—	都道府県
市区郡		御歳暮
		紅白
ふりがな	TEL	V
お名前	() —	
様		

旬のお薦め

品名	価格	数量
千枚漬	648	
丸すぐき	1,080	
みぶな漬	432	
赤かぶら漬	648	
小かぶら漬	432	
白菜浅漬	432	
あさげ漬	486	
聖護院大根	486	

うちだのお薦め

品名	価格	数量
京の里 (120g)	540	
京の里 (165g)	648	
しば漬	464	
おんぶ漬	432	
めしどろぼう	432	
京そだち	432	
刻みすぐき	432	
大根浅漬	432	
新しば漬	432	
京ぼたん ※毎月21日~27日のみ販売いたします。	432	
養老漬	432	
緋の菜漬	540	
長いもわさび味	540	
胡瓜浅漬	388	
花大根	540	

品名	価格	数量
すずしろ	324	
茄子浅漬	432	
刻み手造りしば漬	464	
大根糠漬	324	
新生姜	567	
青しその実	324	
刻みかぶら漬	324	
ごぶ漬	432	
錦しぐれ	324	
べったら漬	864	
さくら漬	324	
ふる里漬	324	
小茄子からし漬	378	
こまこ	486	

良京		
花らっきょう	270	
たまりらっきょう	540	
はちみつらっきょう	540	

干梅		
干梅(白大粒)	1,080	
干梅(白小粒)	648	
しそ梅	1,080	

きむち		
白菜きむち	540	
胡瓜きむち	324	
大根きむち	432	
ピリ辛大根	432	

奈良漬		
奈良漬	540	
西瓜奈良漬	432	
胡瓜奈良漬	432	

お客様備考欄	

		備考	入	点	最