

全品無着色・無添加

ひのな漬



一本漬は、糠を洗い流し、好みの大きさに切ってください。醤油、酢、いりごまなどを少しかけていただくとより一層美味しさが引き立ちます。味付けパックは、器に入れてそのまま食卓へどうぞ。樽入りは、御贈答用にいかがでしょうか。快い歯ごたえと味わいが絶品です。

三重県伊賀市愛田1094

代表者 久保忠義

作業所 Tel・Fax 0595-45-6477

自宅 Tel・Fax 0595-45-3202

☆ ご注文はお電話かファックス、右の注文書をご利用ください。

愛田特産 ひのな漬 注文書

予約年月日	予約	年	月	日
ひのな漬	単価(円)	数	量	
200g (1本漬)	350			
200g (味付け)	350			
500g (タル漬)	1,000			
1 kg (タル漬)	2,000			
1.5 kg (タル漬)	3,000			
2 kg (タル漬)	4,000			
3 kg (タル漬)	5,500			
申込書	住所			
	氏名			
	電話			
送り先	住所			
	氏名			
	電話			
納品希望日				
電話・FAX	0595-45-6477 (ひのな作業所)			
注文先	0595-45-3202 (代表 久保忠義)			
備考欄				

★発送は『ゆうパック』で行います (有料)