

# 【ご本人様】へお届け分

王滝グループ - 厳選お魚ギフト ご注文用紙 (FAX)

## FAX : 0263-85-0092

※17時以降のFAXでのお申込みは翌日の承りとさせていただきます。

ご注文をいただいてからお届けまでに約一週間いただいております。

※厳選お魚ギフトカタログに記載してあります内容をご確認の上、下記の必要次項を記入し、上記FAX番号にご注文用紙をお送りください。

※ご注文用紙がFAXで届き次第、担当者よりご注文内容確認のため、お電話またはFAXにてご連絡させていただく場合があります。予めご了承ください。

※ご注文はFAXの他、【お電話でも承っております】TEL: 0263-85-0091

【事業所でも承っております】→ 松本市世賀 7600-51 1F 王滝購買部

※【漬け魚セット】、【プレミアムお魚セット】につきましては、漬け魚の漬け方をお選びいただけます。下記例のように対象商品は○で囲ってください。

※漬け方を選べる漬け魚は1魚種同じ漬け方のみ対応となります。

13	サーモン・メカジキセット 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→ <u>西京味噌漬</u> ・吟醸粕漬 メカジキ→ <u>西京味噌漬</u> ・ <u>吟醸粕漬</u>	4,800円	1 個
----	--	--------	--------

**ご依頼主様**

フリガナ \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_

FAX 番号 \_\_\_\_\_

〒 \_\_\_\_\_

ご住所 \_\_\_\_\_

※下記いずれかの方法になります。□にレ点を付けて必要事項をご記入ください。  
※郵送の場合、送料+ (代引手数料又は振込手数料) として一か所につき1,000円頂戴しております。(北海道・四国・沖縄へのお届けは+300円)

**ご来店 (現金払い)**

お引渡し希望日 月 日 ( ) 時 分頃

**郵送 (代引き)**

お届け希望日時 月 日 ( )

※ご指定がない場合は一週間以内の出荷となります。  
到着日をご希望の場合は余裕を持ってご指定ください。

**郵送 (銀行振り込み)** ※入金確認後の発送となります。

お届け希望日時 月 日 ( )

振込先: 八十二銀行松本営業部 当座 2047276 (株)王滝 / カ)オオタキ

※ご指定がない場合は入金確認後一週間以内の出荷となります。到着日をご希望の場合は余裕を持ってご指定ください。

時間帯指定がある場合はご記入ください。

御中元  御歳暮  御礼  御祝  のし不要  その他 ( ) を ( ) 枚

**その他**

※キャンセルは注文後24時間以内に限り受付いたします。商品発送後の返品・返却等はお受けいたしかねます。商品が不良の場合のみ交換いたします。

※ご記入いただきました個人情報に基づいて、当社を含むグループ会社より商品やサービスその他のご案内を差し上げる場合がございます。予めご了承ください。なお、ご案内を希望されない場合は、右の□にチェックをお付けください。  不要

商品番号	商品名	金額	ご注文数
1	鯖(さば)西京味噌漬	2,400円	個
2	鯖(さば)吟醸粕漬	2,400円	個
3	サーモン西京味噌漬	3,800円	個
4	サーモン吟醸粕漬	3,800円	個
5	メカジキ西京味噌漬	4,000円	個
6	メカジキ吟醸粕漬	4,000円	個
7	鯖(さわら)西京味噌漬	4,200円	個
8	鯖(さわら)吟醸粕漬	4,200円	個
9	金目鯛西京味噌漬	4,600円	個
10	金目鯛吟醸粕漬	4,600円	個
11	銀鱈(ぎんだら)西京味噌漬	4,800円	個
12	銀鱈(ぎんだら)吟醸粕漬	4,800円	個
13	<b>サーモン・メカジキセット</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 メカジキ→西京味噌漬・吟醸粕漬	3,900円	個
14	<b>サーモン・鯖(さわら)セット</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 鯖(さわら)→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,000円	個
15	<b>サーモン・金目鯛セット</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 金目鯛→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,200円	個
16	<b>サーモン・金目鯛・銀鱈(ぎんだら)セット</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 金目鯛→西京味噌漬・吟醸粕漬 銀鱈(ぎんだら)→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,500円	個
17	<b>金目鯛・銀鱈(ぎんだら)セット</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 金目鯛→西京味噌漬・吟醸粕漬 銀鱈(ぎんだら)→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,900円	個
18	<b>漬け魚・肉セットA</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 メカジキ→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,600円	個
19	<b>漬け魚・肉セットB</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 銀鱈(ぎんだら)→西京味噌漬・吟醸粕漬 鯖(さわら)→西京味噌漬・吟醸粕漬	6,000円	個
20	<b>漬け魚・肉セットC</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 鯖(さば)→西京味噌漬・吟醸粕漬 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬	4,200円	個
30	お手軽お魚セット	3,000円	個
31	厳選お魚セットA	3,600円	個
32	厳選お魚セットB	4,800円	個
33	厳選お魚セットC	5,200円	個
34	厳選お魚・肉セット	4,800円	個
41	<b>プレミアムお魚セット 彩 (いろどり)</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 鯖(さわら)→西京味噌漬・吟醸粕漬 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬 金目鯛→西京味噌漬・吟醸粕漬	7,000円	個
42	<b>プレミアムお魚セット 雅 (みやび)</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 銀鱈(ぎんだら)→西京味噌漬・吟醸粕漬 サーモン→西京味噌漬・吟醸粕漬	8,000円	個
43	<b>プレミアムお魚セット 極 (きわみ)</b> 下記の魚の漬け方を○で囲ってお選びください。 金目鯛→西京味噌漬・吟醸粕漬 銀鱈(ぎんだら)→西京味噌漬・吟醸粕漬	12,000円	個