



山陰大松

☆ Daimatsu SINCE 1958



「山陰大松」氷温熟成 お魚惣菜ギフトセット



5,400円 (送料税込)

全国の特徴ある原料を使用した
こだわりのお魚惣菜詰め合わせです
氷温熟成で仕上げる味わいを是非どうぞ

氷温熟成とは？

山陰で生まれた製法です。

0℃以下で素材が凍るまでの温度帯で加工や熟成を行う事で、
素材の旨みを引き出す製法です。

ご予約の際は、下記の旅行会社へお問合せください。

熊本県知事登録旅行業第 2-233

熊本バスツアーリストビューロー

〒860-0832 熊本市中央区萩原町 3-21

サザンハイツ 1F

TEL : 096-379-8001 FAX : 096-379-8711



■商品内容：

- ・豊後ぶりと大根の煮付け 125g × 2
- ・山陰産のどぐろ煮付け 50g × 2
- ・金目鯛と黄金生姜の煮付け 100g × 2
- ・南高梅とさばの煮付け 110g × 2

■賞味期限：60日

■配送方法：ヤマト運輸 冷凍便

【お取り寄せ商品】ご注文書

■ご依頼主

フリガナ 名前		お申込日	
住所	〒		
電話番号		FAX 番号	
E-mail			

■お届け先①

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
商品名・ セット数	商品名	セット数	
		セット	
		セット	
		セット	
◆配達日を 希望する (年 月 日) ・ 希望しない			

※配達時間を希望する場合追加料金が発生する場合がございます。

■お届け先②

フリガナ 名前		電話番号	
住所	〒		
商品名・ セット数	商品名	セット数	
		セット	
		セット	
		セット	
◆配達日を 希望する (年 月 日) ・ 希望しない			

※配達時間を希望する場合追加料金が発生する場合がございます。

お問合せ・ご注文先

熊本県知事登録旅行業第 2-233

熊本バスツアーリストビューロー

〒860-0832 熊本市中央区萩原町 3-21

サザンハイツ 1F

TEL : 096-379-8001 FAX : 096-379-8711

