

2014

# プレミアムセレクション

Premium Selection

どなた様にもご満足頂ける「新鮮」かつ「高品質」の食材を、  
数多くある商品の中から食品のプロが厳選、ご紹介致します。



旬




鮮



旨



味

 **フジ物産**

締切：12月1日(月)まで 商品お届け日／特選お歳暮：12月10日(水)～15日(月)  
お正月食材：12月25日(木)～30日(火)

特選お歳暮

お正月食材



# 特選お歳暮

お世話になったあの人に、感謝の気持ちを込めて厳選された逸品を…

お申し込み締切日：12月1日(月) / お届け日：12月10日(水)～15日(月)  
特選お歳暮は全て送料・税込み価格です。

## 高知の老舗「うなぎ屋せいろ」のギフトセット

国内養殖の活鰻を当社にて厳選し、地元高知の樫炭を使い、職人が丹精を込めて手で焼き上げた鰻は、サクツとした軽やかな歯ごたえに続いて脂の旨味と香りが口の中いっぱいに広がります。

そして濃厚かつ上品な味わいは、鰻の香ばしさと脂が持つ甘みを思う存分楽しめる逸材中の逸材に仕上がりました。「香」と「旨味」のハーモニーを是非お楽しみ下さい。今回は人気の高い「お茶漬セット」、新登場の「くりから串(串焼き)」を入れまして、全5種類のセットをご用意いたしました。



商品番号 A 冷凍  
**うなぎ蒲焼「せいろ」ギフトセット A**  
●長蒲焼(120g)1尾、タレ、山椒、お茶漬けセット(50g)×3袋 **6,100円**

商品番号 B 冷凍  
**うなぎ蒲焼「せいろ」ギフトセット B**  
●長蒲焼(120g)1尾、タレ、山椒、くりから串(50g)×2串、お茶漬けセット(50g)×1袋 **5,800円**

商品番号 C 冷凍  
**うなぎ蒲焼「せいろ」ギフトセット C**  
●長蒲焼(120g)1尾、タレ、山椒、くりから串(50g)×3串 **5,700円**

商品番号 D 冷凍  
**せいろ お茶漬けセット**  
●お茶漬けセット(50g)×5袋 **4,300円**

商品番号 E 冷凍  
**せいろ くりからお茶漬けセット** **4,000円**  
●くりから串(50g)×2串、お茶漬けセット(50g)×3袋



商品番号 F 冷凍  
**ズワイガニ 化粧箱**  
●カナダ産 ●1.8kg/2L 8~9尾 **6,800円**

化粧箱に入ったズワイガニです。世界の海から「食材のプロが厳選したズワイガニの美味しさ」をそのままお手元にお届けします。



商品番号 G 冷凍  
**ひすい 翡翠の瞳(殻付アワビ)**  
●オーストラリア産 ●1kg/8~9粒 **8,500円**

オーストラリア タスマニア島の綺麗な海で3~4年の歳月をかけて育った美食アワビの王様、それが「翡翠の瞳」です。その最高級アワビを「当社独自ルート」を使う事により驚きの価格で皆様にご提供できる事となりました。解凍後そのままお刺身にてお召上がり頂ける鮮度の良さです。贅沢に1個丸々ステーキにてお召上がり頂くのも良いですし、炊込みご飯にもオススメです。肝まで美味しい「絶品アワビ」を是非ご堪能下さいませ。

## 最高級「南マグロ」を焼津『福龍丸』より産地直送!!

日本一のマグロ水揚げ量を誇る静岡県。焼津港の船主から独自ルートにて直接買いつけました極上の南マグロをお届けします。地元・静岡の船が世界の世界へと出漁し、獲れたてのマグロをマイナス60℃で急速冷凍していますので鮮度は抜群です。南マグロは別名「インドマグロ」とも呼ばれ、本マグロやメバチマグ



商品番号 J 冷凍  
**漬魚セット**  
魚の旨味を一層引き立てる漬魚のセットです。漬汁にもそれぞれ厳選した原材料を使用しています。料亭の味をご家庭にて楽しんでいただける人気商品です。  
●めかじき味噌漬 2切  
●金目鯛西京漬 2切  
●カレイ味噌漬 2切  
●紅鮭粕漬 2切 **4,500円**

口に比べ「甘み」が強いのが特徴です。この道一筋の老舗『福龍丸』が自信を持ってお勧めする逸品を是非ご堪能ください。



商品番号 H 冷凍  
**福龍丸 大漁セット**  
●南マグロ 大トロ400g、中トロ300g、赤身300g **15,000円**

商品番号 I 冷凍  
**南マグロ 大トロギフト**  
●400g **6,500円**



商品番号 K 冷凍  
**静岡味わいセット**  
由比と言えば、「桜えび」「しらす」。地元由比港で水揚げされた新鮮な「生桜えび」と「生しらす」に、牧ノ原産新品種のお茶「つゆひかり」を加えた静岡ならではの当社オリジナルセットが登場です!量よりも質にこだわった静岡を味・香り共に感じて頂ける、どれも味わい深い逸品です。  
●生桜えび120g、生しらす120g、煎茶「つゆひかり」50g **3,000円**



商品番号 L 冷凍  
**天使の海老**  
「天国に一番近い島」として知られている楽園ニューカレドニアの綺麗な海で育った養殖海老、それが「天使の海老」です。抗生物質を一切使わず、厳格な品質と味の良さから、国内の一流レストランや料亭で使われている海老としても大変有名です。  
今回ご案内させていただきます「天使の海老」は一般では手に入らない一番大きいサイズであり、1尾およそ40gもあります。  
●ニューカレドニア産 ●1kg/20~30尾 **5,500円**



## 銀鮭セット



人気の銀鮭に厳選したお勧めの一品をプラスした「ギフトセット」が出来ました。ボリューム重視のイカー一夜干、由比港で水揚げされ、刺身でも頂ける程鮮度バツグンな生桜えびと生しらす。ご満足頂けるラインナップです。

商品番号 M 冷凍  
**銀鮭イカー一夜干セット** **3,500円**  
●銀鮭フィレ+イカー一夜干

商品番号 N 冷凍  
**銀鮭しらすセット** **3,500円**  
●銀鮭フィレ+生しらす150g

商品番号 O 冷凍  
**銀鮭桜えびセット** **4,000円**  
●銀鮭フィレ+生桜えび150g



# お正月食材

お申し込み締切日：12月1日(月) / お届け日：12月25日(木)～30日(火)

お正月食材はお届け先1箇所(同日)につき、送料一律1500円、代引き発送のみになります。代引き手数料は当社負担です。(その他のお支払いを希望される方は直接お問合せ下さい。)尚、価格は全て税込です。梱包については、簡易包装で、「のし」なしです。

## お客様から頂いたお喜びの声



今井 康子 様  
静岡県静岡市在住

私の一番のおすすめは、ムキエビです。エビチリはもちろん寿司種、天ぷら、生姜焼き、スパゲッティ等々幅広く使っています。

一尾ずつ冷凍されているので、必要な数だけ解凍し、すぐに使えてふだんの料理にとっても便利です。今では我が家の欠かせないストック食材の1つです。

またサイズも大きく、解凍し、軽くボイルしても縮んだりしません。ボリュームがあり、プリプリの歯ごたえもたまりません。

【商品番号16番 ムキエビ】



望月 はま江 様  
静岡県静岡市在住

我家は夫婦と嫁いだ娘と孫の4人家族、単身赴任中の婿殿が月に何日か居て5人家族になります。カキを食べるのは夫婦と時々加わる婿殿だけです。したがって大量の生ガキは保存に困ります。そこで重宝しているのがこのカキです。下処理いらず、1個から半解凍で調理ができ、フライにしても、煮ても縮みません。味が良いのはもちろんですが、楽で縮まないのは、私が料理上手になった気分させてくれます。

私のおすすめはカキの時雨煮。だし汁、酒、醤油、みりんで20分位煮ます。お試しください。【商品番号19番 粒カキLサイズ】

## 当社売上ナンバー1! 冬はやっぱり『カニ』でしょう!?

一番身入りが安定し、美味しい時期は4月～6月。その頃に水揚げされた逸品を今回ご案内致します。カナダ産は資源管理が徹底されており、市場の評価としてはロシア産よりワンランク上になります。甲羅の部分で半分にした肩肉と足の状態で急速冷凍しています。表面が氷で覆われているのがその証拠です。冷凍焼け防止にもなります。ロシア産に比べ、塩気が少なく、カニの風味を十分に堪能できます。

解凍後、そのままお召し上がり頂けますが、私のオススメは何と言ってもカニ鍋です!!

\*加熱なさる場合には、電子レンジをご活用下さい。お湯で加熱されるよりも旨味と風味を残す事ができます。



人気商品  
第1位

商品番号 01 冷凍

ズワイガニ

●カナダ産 ●5kg/2L、20～22肩入

13,500円

商品番号 02 冷凍

ズワイガニ化粧箱

●カナダ産 ●1.8kg/2L、8～9肩

5,300円



化粧箱に入ったズワイガニです。世界の海から“食材のプロが厳選したズワイガニの美味しさ”をそのままお手元にお届けします。



商品番号 03 冷凍

ズワイガニ爪

一番旨味の詰まったズワイガニの美味しい部分でもあるカニ爪です。「旨み」と「甘み」がギッシリと詰まっており、お召し上がり頂き易いように殻に切れ目を入れております。解凍してそのままお召し上がり頂けます。料理の種類を選びませんので幅広いレパートリーにご活用頂けます。



※写真は調理例です。

●カナダ・ロシア産 ●1kg/31～35個入

3,300円

商品番号 04 冷凍

ボイル タラバガニ

カニの王様と言えば「タラバガニ」です。ロシア産タラバガニの旨味が詰まった「太い足肉」をお召し上がり頂き易い分量でご用意致しました。「旨味・太さ・歯応え」の3拍子揃った逸品です。解凍後そのままお召し上がり頂けます。



●ロシア産 ●800g

3,200円

商品番号 05 冷凍

生ズワイガニ棒肉

生ズワイガニの一番太い部分のみを使用し、食べ易いように殻を一部残しました。「しゃぶしゃぶ」や「天ぷら」等、高級専門店でもしか味わう事の出来ない贅沢を是非ご家庭にてご堪能下さい。



●ロシア産 ●500g/20本入

3,400円

## マグロの本場焼津港『福龍丸』船主から直接仕入!!

日本一のマグロ水揚げ量を誇る静岡県。焼津港の船主から独自ルートにて直接買いつけた極上の南マグロをお届けします。地元・静岡の船が世界の海へと出漁し、獲れたてのマグロをマイナス60℃で急速冷凍。

マグロは丈夫な体を作るタンパク質、高血圧対策に必要なカリウム、血液をサラサラにするDHA・EPA、その他必須アミノ酸等、非常に栄養価の高い食材でもあります。ワンランク上の本物のマグロを是非ご堪能ください。



商品番号 06 冷凍

南マグロ大トロ

●300g 4,500円

商品番号 07 冷凍

南マグロ中トロ

●300g 4,000円

商品番号 08 冷凍

南マグロ赤身

●300g 3,500円

商品番号 09 冷凍

びんちょうまぐろ

日本から8,800キロ離れたフリーマントル沖で漁獲し、船上処理後、マイナス50℃で船上にて急速凍結された鮮度抜群のトロピンチョウ。南極に近く、水温が低い地域で育った為、通常のピンチョウよりも脂の乗りが良く、味は格別です。特殊漁場の為、通常の市場流通、インターネットではお目にかかれない焼津漁師推薦の逸品です。

この機会に是非一度、ご賞味ください。 ●300g 1,200円

食材マイスター  
金井の  
オススメの一品!

## 圧倒的なリピート率! ご購入者様満足度◎

安定した脂質が養殖銀鮭の特徴です。身がやわらかく、脂がのっています。専用チルド室で独自の低温熱成法により、じっくりと仕上げました。熟成後、真空包装にて冷凍保管。高品質のままご提供させて頂いております。商品は片身の状態です。お好みのサイズにカットしていただきご賞味下さい。切身で売られている物とは一味も二味も違います。「厚切り」が断然オススメです。塩にこだわり天日塩と沖縄の海水で造る「沖縄の塩シママース」を使用しております。

人気商品  
第4位



人気商品  
第4位



商品番号 10 冷凍 銀鮭フィレ (片身・甘口)

●チリ産 ●1枚パック、約1.1kg

1,680円



商品番号 11 冷凍

### 北海道産 イクラ醤油漬け

子供から大人まで皆んな大好きないくらを「リーズナブルな食べきりサイズ」にしました。主婦の強い味方です。いくら丼や軍艦巻き、ちらし寿司にどうぞ。



人気商品  
第5位  
●北海道産 ●200g  
1,930円



商品番号 12 冷凍

### うに

「高級うに」をなんとこの価格で！「美味しい！！」との声を多数頂いております。解凍後はそのまま生でお召し上がり頂けますが、軍艦巻きやパスタに加えても美味しいです。

●チリ産 ●100g/パック  
1,000円

←写真は調理例です。



商品番号 13 冷凍

### 辛子明太子

本場博多加工の高級辛子明太子です。辛すぎず、まるやかな風味に仕上げられています。そのままは勿論、おむすびの具やパスタに和えてお召し上がり下さい。

●アメリカ、ロシア産・九州加工  
●250g/パック  
930円



商品番号 14 冷凍

### 味付け数の子 白醤油

日本のお正月と言え数の子。味が付いていますから解凍すればそのままお召し上がり頂けます。柔らかいながらもしっかりとしたプチプチの食感を是非ご堪能くださいませ。

●カナダ産 ●200g/パック  
680円

※写真はイメージです。

## 「世界が認めた最高級品」をお手元にお届け。 海老の常識が一変します！



「天国が一番近い島」として知られている楽園ニューカレドニアの綺麗な海で育った養殖海老、それが「天使の海老」です。抗生物質を一切使わず、厳格な品質と味の良さから、国内の一流レストランや料亭で使われている海老としても大変有名です。今回ご案内させていただきます「天使の海老」は一般では手に入らない一番大きいサイズであり、1尾およそ40gもあります。

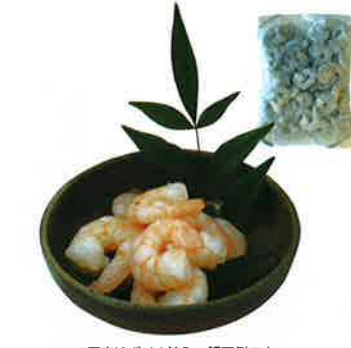
そのまま自然解凍し、殻を剥いてお刺身に。天ぷらやブイヤベースにも最適です。加熱すると、綺麗なオレンジ色に発色します。私のおススメは塩焼き。解凍後塩をふって焼く。殻ごと召し上がれます。頭のミノが濃厚でやみつきになりますよ。



※写真はイメージです。



人気商品  
第3位  
商品番号 15 冷凍  
天使の海老  
●ニューカレドニア産 ●1kg/20~30尾  
4,000円



商品番号 16 冷凍

### ムキエビ

バナメイ海老の殻を剥きました。エビチリ等どんな料理にも合います。プリプリの歯ごたえがたまりません。1尾ずつ冷凍にされているのも使いやすいです。

●インドネシア産 ●1kg/75~85尾入  
2,550円



商品番号 17 冷凍

### 尾付ムキエビ バナメイ

下ごしらえ済みの海老です。解凍後、天ぷら、エビフライも楽チン♪少量ながらも嬉しい主婦の強い味方です。

●ベトナム産 ●18尾入トレイパック  
900円

※写真はボイル済み・調理例です。



商品番号 18 冷凍

### イカー一夜干し

鮮度が良く肉厚の大きめなスルメイカを一夜干に仕上げました。噛んだ瞬間に旨味が口の中に広がります。少し炙って醤油マヨネーズをつければ酒の肴にピッタリです。刻んで野菜炒め等にしても美味しく頂けます。

●2尾入り  
600円



商品番号 19 冷凍

### 粒カキ Lサイズ

身がプリプリ、広島県産のカキです。中から海の旨みと甘みがジュワッと溢れます。カキフライや鍋の具材に是非ご活用下さい。加熱しても縮みにくいと評判です。

●広島産 ●1kg/約35~40粒  
1,520円



※写真は調理例です。

商品番号 21 冷凍

### 帆立貝柱 (粒Sサイズ)

北海道産の帆立貝を使用した高級グレード商品。鮮度抜群で生でも食べられます。刺身やフライ、シチューにもどうぞ。

●北海道産 ●1kg/31~35個  
3,950円

商品番号 23 冷凍

### うなぎ蒲焼 (うな平)

みどり豊かな自然に囲まれゆったりとした時間と環境の中で育んだ活鰻を厳選、原料とし、地元高知の海洋深層水仕込みのタレを用いて焼き上げたうなぎの蒲焼にのみ、「うな平」のブランドを付しています。うなぎ本来の風味を存分にお楽しみ下さい。



●高知産・タレ、山椒付 ●135g  
1,500円



商品番号 20 冷凍

### ひすい 翡翠の瞳 (殻付アワビ)



オーストラリア タスマニア島の綺麗な海で3~4年の歳月をかけて育った美食アワビの王様、それが「翡翠の瞳」です。その最高級アワビを「当社独自ルート」を使う事により驚きの価格で皆様にご提供できる事となりました。解凍後そのままお刺身にてお召し上がり頂ける鮮度の良さです。贅沢に1個丸々ステーキにしてお召し上がり頂くのも良いですし、炊込みご飯にもオススメです。肝まで美味しい「絶品アワビ」を是非ご堪能下さいませ。

●オーストラリア産 ●1kg/8~9粒  
7,000円

商品番号 22 冷凍

### 豚タンスモークペッパー



●アメリカ産・北海道加工  
●500g/パック  
2,480円

商品番号 24 冷凍

### 鰻くりから串



「くりから」とは、不動明王が右手に持つ、竜が巻きつき炎に包まれた「俱利伽羅剣」の姿形によく似ている事から名づけられました。儀式的膳など特別な時にみだされる焼き物です。裂いた生の鰻を切って串に縫い刺しにし、蒲焼のタレを付け、炭火で1本ずつ丁寧に手で焼き上げました。『趣向を凝らしたおもてなしメニュー』で1年の安泰を願ってみては如何でしょうか？(鰻の肝串ではありません。)

●山椒付 ●50g×3串  
1,300円



## 味に厳しいフジ物産社員が厳選したお得なセット!! 大家族でも満足の内容量です!!

その①: ヤリイカは非常に歯ごたえが良く、1切 12gもあるデカネタです。このボリュームを是非ご堪能ください。  
その②: 寿司エビは、今流行りのアボカドと一緒にご賞味下さい。その他、ちらし寿司やサラダのトッピングにもお勧めです。  
その③: ネギトロは良質なまぐろを特別にドカーンと 500gパックに致しました。大容量なので、軍艦巻き・手巻き・丼ぶり等色々お楽しみ頂けます。  
その④: カニ味噌は、新鮮な紅ズワイガニから取り、カニ身を混ぜて食感を出しました。寿司ネタ以外にも、そのままおつまみにしたり、鍋や味噌汁等の調味料にしたり幅広くお使い頂けます。私、鶯坂の一番のお勧めは、マヨネーズと半々に和えて作るソースです。寿司三味セットでは是非贅沢なひと時をお過ごしください。

商品番号 25 冷凍

### 寿司三味セット

●ヤリイカハーフカット20枚、カニ味噌300g  
寿司エビ20尾、ネギトロ500g  
3,000円



# リピーターの私の妻が考案した静岡特産限定セット!

特選お歳暮

フードコーディネーター  
杉山の  
オススメの一品!



由比と言えば、「桜えび」と「しらす」。地元由比港で水揚げされた新鮮な「生桜えび」と「生しらす」に、牧ノ原産新品種の逸品茶「つゆひかり」を加えた静岡ならではの当社オリジナル限定セットです。

「生桜えび」は別名「海の宝石」とも言われ、駿河湾で代表されるえびとして全国的に有名です。「つゆひかり」は天然玉露とも言われ、鮮やかな緑色と、

ほんのり薫る桜の葉のような風味が特徴です。70～80℃のお湯で淹れますと、より一層美味しくお召し上がり頂けます。桜えび、しらすは1～2時間程冷蔵解凍して、そのままお召し上がり下さい。その他かき揚げ、炒め物にお使いになりますと香ばしさが増します。解凍後なるべく早めにお召し上がりください。長時間経ちますと、風味が損なわれてしまう事が御座います。



商品番号 26 \* 冷凍

## 静岡味わいセット

●生桜えび120g、生しらす120g、煎茶「つゆひかり」50g

1,800円

お正月食材

### ■ カタログの金額には、消費税が含まれております。

お申し込みは添付のご注文書にご記入の上、**FAX**にてお願い致します。  
ご希望の商品番号と数量を注文用紙にご記入の上、お申込下さい。

**FAX.054-368-6075** 24時間受付

番号をお間違えないようお確かめの上、FAXをお送り下さい。

特選お歳暮・お正月食材ともにお申し込みは12月1日(月)迄です。  
お買い忘れの無い様に今すぐお申し込み下さい。

### ●送料・商品お届け日につきまして

■特選お歳暮商品は全て **送料込み** です。商品お届け日は12月10日～15日です。

■お正月食材は、お届け先1箇所(同日)につき**全国一律1,500円**です。商品お届け日は12月25日～30日です。  
※ 運送会社の諸事情によりご希望の日時にお届けできない場合がございます。予めご了承下さい。

### ●お支払い方法

■特選お歳暮は、銀行振り込みとなります。

**振込先** 静岡銀行 清水支店 (普)0835557

三菱東京UFJ銀行 清水支店 (普)1127976

清水銀行 本店営業所 (普)2517050

※お振り込み手数料はお客様ご負担となります。 ※お振込確認後の発送になります。

※お振込みは12月5日(金)までをお願いいたします。

■お正月食材は、商品代引きとなります。

その他のお支払いを希望される方は直接お問合せ下さい。

**フジ物産株式会社 水産食品部** <http://www.fuji-bussan.com>

〒424-0924 静岡市清水区清開1丁目110-77 TEL054-368-6073

# 2014年冬 プレミアムセレクション送付のご案内

拝啓

秋も深まり富士山の美しさも日ごとに増しているようでございます。皆さまにおかれましてはますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて当社は日頃、県内の有名ホテル、結婚式場、レストラン等に業務用冷凍水産物を販売させていただいております。

今年も皆様の日頃のご愛顧に感謝の気持ちを込めて、それらの商品の中から厳選した食材を特価にてご案内させていただきたいと存じます。

同封させていただきましたカタログを御高覧くださいませ。

お世話になった方々への御贈答用と、新年をお迎えになる際にご利用いただける食材を御用意させていただきました。慌ただしい時期をお迎えになる前にお早めにご準備いただき、年末年始を御安心してお過ごしいただければと存じます。

尚ご不明な点がございましたら、当社水産食品部までお問い合わせくださいませ。

敬具

## ■ご注文方法

### ● お歳暮贈答用

大切な方への暮れのご挨拶には、**カタログ2.3P**をご覧くださいまして、同封の黄色い申込用紙にてお申し込み下さい。

### ◎ お正月食材用 (お正月食材の梱包は、簡易包装となります。のしはありません。)

ご家庭にてお召上がり頂くお正月食材は、**カタログ4～8P**をご覧くださいまして、同封の白い申込用紙にてお申し込み下さい。

フジ物産株式会社 水産食品部

〒424-0924

静岡県静岡市清水区清開1丁目110-77

TEL：054 - 368 - 6073

# 2014年 特選お歳暮 ご注文用紙

必要に応じてコピーしてお使い下さい

お申込承り期限 **2014年12月1日(月)**

ご注文用紙の到着確認電話を  
希望する ・ しない

ご依頼主様	ご住所	ふりがな 〒		メールアドレス	
	お名前	ふりがな	様	TEL	FAX

お届け先①	ご住所	〒		のし 有・無	商品番号
	お名前	ふりがな	TEL	お歳暮・お年賀 粗品・その他 ( )	お支払い 方法
		様	( )	—	12月5日迄に銀行振込
				お届け ご希望時間	12月10・11・12・13・14・15日 希望日を〇で囲んでください 午前中・12~14時・14~16時・ 16~18時・18~20時・なし

お届け先②	ご住所	〒		のし 有・無	商品番号
	お名前	ふりがな	TEL	お歳暮・お年賀 粗品・その他 ( )	お支払い 方法
		様	( )	—	12月5日迄に銀行振込
				お届け ご希望時間	12月10・11・12・13・14・15日 希望日を〇で囲んでください 午前中・12~14時・14~16時・ 16~18時・18~20時・なし

お届け先③	ご住所	〒		のし 有・無	商品番号
	お名前	ふりがな	TEL	お歳暮・お年賀 粗品・その他 ( )	お支払い 方法
		様	( )	—	12月5日迄に銀行振込
				お届け ご希望時間	12月10・11・12・13・14・15日 希望日を〇で囲んでください 午前中・12~14時・14~16時・ 16~18時・18~20時・なし

お届け先④	ご住所	〒		のし 有・無	商品番号
	お名前	ふりがな	TEL	お歳暮・お年賀 粗品・その他 ( )	お支払い 方法
		様	( )	—	12月5日迄に銀行振込
				お届け ご希望時間	12月10・11・12・13・14・15日 希望日を〇で囲んでください 午前中・12~14時・14~16時・ 16~18時・18~20時・なし

**合計金額** 円

■ 送料・発送について

- 全国配送料込価格です。
- 運送会社の諸事情によりご希望の日時にお届けできない場合もございます。予めご了承ください。

## フジ物産株式会社 水産食品部

〒424-0924 静岡県静岡市清水区清開1丁目110-77 TEL.054(368)6073

**FAX:054(368)6075 [24時間受付]**

■ お支払い方法

お支払い方法は銀行振込のみとなります。

- 振込先 静岡銀行 清水支店(普)0835557
- 三菱東京UFJ銀行 清水支店(普)1127976
- 清水銀行 本店営業所(普)2517050

※振込手数料は  
お客様のご負担  
となります。



■ お気づきの点がございましたらご記入下さい。

# 2014年 お正月食材 ご注文用紙

必要に応じてコピーしてお使い下さい

お申込承り期限

2014年12月1日(月)

ご注文用紙の到着確認電話を  
希望する ・ しない

ご依頼主様	ご住所 ふりがな 〒	メールアドレス		
	お名前 ふりがな 様	TEL	FAX	

お届け先①	ご住所 〒	商品番号	
	お名前 ふりがな 様	TEL ( )	お届け希望日 12月 25・26・27・28・29・30日 (希望日を○で囲んでください。)
		お届けご希望時間	午前中 ・ 12~14時 ・ 14~16時 ・ 16~18時 ・ 18~20時 ・ なし
お届け先②	ご住所 〒	商品番号	
	お名前 ふりがな 様	TEL ( )	お届け希望日 12月 25・26・27・28・29・30日 (希望日を○で囲んでください。)
		お届けご希望時間	午前中 ・ 12~14時 ・ 14~16時 ・ 16~18時 ・ 18~20時 ・ なし

商品番号	品名	税込価格(円)	個数	小計(円)	商品番号	品名	税込価格(円)	個数	小計(円)
01	ズワイガニ 5kg/2L	13,500			16	ムキエビ	2,550		
02	ズワイガニ化粧箱	5,300			17	尾付ムキエビ バナメイ	900		
03	ズワイガニ爪	3,300			18	イカ一夜干し	600		
04	ポイル タラバガニ	3,200			19	粒カキ	1,520		
05	生ズワイガニ棒肉	3,400			20	翡翠の瞳(殻付アワビ)	7,000		
06	南マグロ 大トロ	4,500			21	帆立貝柱	3,950		
07	南マグロ 中トロ	4,000			22	豚タンスモークペッパー	2,480		
08	南マグロ 赤身	3,500			23	うなぎ蒲焼(うな平)	1,500		
09	びんちょうまぐろ	1,200			24	鰻くりから串	1,300		
10	銀鮭フィレー(甘口)	1,680			25	寿司三昧セット	3,000		
11	いくら 醤油漬	1,930			26	静岡味わいセット	1,800		
12	うに	1,000				小計			円
13	辛子明太子	930				送料	1,500× <input type="checkbox"/> 箇所		円
14	味付け数の子	680				合計金額			円
15	天使の海老	4,000							

■ 送料・発送について

- 送料はお届け先1箇所(同日)につき、全国一律1,500円です。
- 運送会社の諸事情によりご希望の日時にお届けできない場合もございます。予めご了承ください。

## フジ物産株式会社 水産食品部

〒424-0924 静岡県静岡市清水区清開1丁目110-77 TEL. 054(368)6073

■ お支払い方法

お支払いは商品代引のみとなります。(代引手数料は当社負担です。)  
※ 其他のお支払いを希望される方は直接お問合せ下さい。

■ 梱包について

お正月食材の梱包は、簡易包装となります。のしはありません。

**FAX: 054 (368) 6075** [24時間受付]



■ お気づきの点がございましたらご記入下さい。