

平成30年 春の天然山菜のご案内

山菜王国・山形から、採れたてを産地直送でお届けします！

お支払方法：代金引換または銀行振込（振込先は注文用紙に記載）

ご注文方法：別紙ご注文用紙にご記入の上、FAXまたは郵送でお送りください。

送料：別途かかります。（クール便料金） ご注文用紙に記載

◎ 送料についてのご注意 ◎

※収穫時期の異なる山菜同士は、同時にご注文頂いても別送になる場合があります。

特に、収穫時期の遅い月山筍と、その他の山菜を同時にご注文の場合、2回に分けての発送となり、送料を2回分頂戴します。ご了承くださいませようお願い申し上げます。

天然ごごみ		天然こしあぶら		天然 山うど	
					
5月上旬 発送予定		5月上旬 発送予定		5月上旬～下旬 発送予定	
①ごごみ 500g	1,800円	③こしあぶら 100g	1,500円	④やまうど 500g	1,600円
②ごごみ 1kg	3,500円				
春一番の山菜。 おひたしやゴマ和えに！		タラの芽に似た特有の味と旨み。 天ぶら、素揚げがおすすめです。		すがすがしい芳香とほろ苦さ。 香味が強く、山菜ならではの味わい	
天然あいこ		天然しどけ		天然 赤みず	
					
5月中旬～下旬 発送予定		5月中旬～下旬 発送予定		5月中旬～下旬 発送予定	
⑤あいこ 250g	1,000円	⑦しどけ 150g	750円	⑨赤みず 300g	550円
⑥あいこ 1.2kg	4,800円	⑧しどけ 750g	3,500円	⑩赤みず 1.5kg	2,500円
クセがなくあっさりと食べやすい。 煮物や和え物に。		香りが強くほろ苦い味わい。 香りと歯ざわりがやみつきに！		クセがなく食べやすい。 しっかりとした甘みと歯ごたえ	
天然わらび		天然 月山筍		<p>< お問い合わせ > やまがた朝日屋</p> <p>〒990-0861 山形県山形市江俣4-3-28 TEL & FAX 023-612-0378 http://ashahiya.jp/ 「やまがた朝日屋」で検索 ホームページでもご注文受付中！</p>	
					
5月中旬～下旬 発送予定		6月中旬 発送予定			
⑪わらび 500g	950円	⑬月山筍 500g	1,950円		
⑫わらび 1kg	1,850円	⑭月山筍 1kg	3,800円	※価格はすべて税込みです。	
ぬめりと、さっぱりとした食感は格別 おひたしやたたき。		霊峰・月山に自生する筍。 素焼き・ホイル蒸しがおすすめ！		※お届け時期は目安です。 雪どけが遅い年は、山菜の生育 が遅れる場合があります。	

春のおすすめ商品

2018年 やまがた朝日屋

TEL/FAX 023-612-0378 山形市江俣4-3-28

※さくらんぼは送料無料、それ以外の商品は送料は別途かかります。

ご予約

発送は6月下旬予定



山形県産 佐藤錦

700gバラ詰め 5,700円(税込)

山形県の名産品として代表的なさくらんぼ“佐藤錦”。

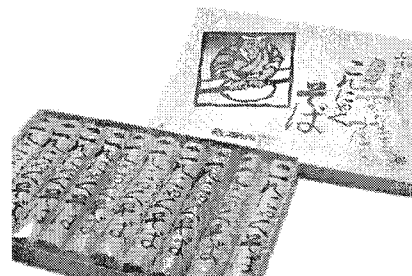
甘味と酸味のちょうどいいバランスが広く好まれている大粒でパリッとした食感が魅力のさくらんぼです。



特別栽培つや姫 5kg

2,750円(税込)

炊きあがりの美しいつやと、上品な甘みと旨みが特徴のつや姫。粒がしっかりしているので、煮くずれの心配がなく、炊きやすいお米です。



こんにゃくそば 150g×10把

2,500円(税込)

一人当たり消費量日本一を誇る山形名物のこんにゃくと山形の誉れ高いそばとのドッキング。

他にはない独特のツルツル感と歯応えは、そばが苦手という人からも大好評です。



金溪ワイン 無添加・赤

辛口720ml

1,280円(税込)

自家栽培および地元農家産のぶどうのみを使用。大量生産を行わず、繊細な注意を払って造ったワイン。軽やかな酸味があり、タンニンは少なめ、果実香に優れたワインです。

国産米油100%使用!



サンワユイル米油

1,000円(税込)

新鮮な玄米の表皮と胚芽から搾った食物油です。味は軽く胃のもたれが少ないのでドレッシングなどに使え、加熱にも強いので天ぷらなどの揚げ物や炒め物にも適しています。

ドイツのコンテスト受賞歴あり



無添加手作りソーセージ

5種類セット

2,880円(税込)

パリッとした歯応えと香辛料の豊かな香り、素材にこだわり、添加物を一切使用せず手作りした、素材の旨みが味わえるソーセージです。



柿酢(2年熟成醸造酢)500ml

3,050円(税込)

完熟した庄内柿を丸ごと使い、手間隙かけて発酵させ、2年間の発酵・熟成を経て作られた芳醇な味と香りの柿酢です。ミネラルとビタミンが豊富に含まれているので日々の健康もサポートしてくれます。



山形産 乾燥タモギタケ

100g

2,365円(税込)

さまざまな栄養素が濃縮された、健康効果たっぷりのタモギ茸を乾燥しました。煎じてお茶として、お料理の出汁としてどうぞ。

やまがた朝日屋 お申込み用紙

FAX(023-612-0378)

お申込日: 平成 年 月 日

ご依頼主様		銀行振込 ・ 代金引換	
フリガナ 氏名		※当店から受注確認FAXを送信するため、FAX番号をご記入ください。 TEL: _____ FAX: _____ 〒 _____	

お届け先				配達時間(希望時間帯に○)		のし
商品NO.	個数	フリガナ	〒	TEL	※北陸・中部・関西は14時以降になります	
商品名					指定なし	午前中
		様			14~16時	16~18時
					18~20時	19~21時
						要・不要
商品NO.	個数	フリガナ	〒	TEL	指定なし	午前中
商品名					14~16時	16~18時
		様			18~20時	19~21時
						要・不要
商品NO.	個数	フリガナ	〒	TEL	指定なし	午前中
商品名					14~16時	16~18時
		様			18~20時	19~21時
						要・不要
商品NO.	個数	フリガナ	〒	TEL	指定なし	午前中
商品名					14~16時	16~18時
		様			18~20時	19~21時
						要・不要

注文用紙NO 2018年山菜

商品代金合計	円	+	送料合計	円	+	代引手数料 (代引きは324円)	円	=	お支払金額合計	円
--------	---	---	------	---	---	------------------	---	---	---------	---

ご注文方法

注文書にご記入の上、FAXまたは郵送でお送りください。

お支払い方法

1. 代金引換 着払い(手数料324円)

商品到着時、運送ドライバーに、商品代金と代引手数料をお支払いください。

2. 銀行振込 前払い(入金確認後、発送)

ご注文後、1週間以内に下記口座へご入金お願いします。

[金融機関名] きらやか銀行 [支店名] 山形桜町支店
[口座番号] 普通 1064020 [口座名義] クリタシヒコ

※振込手数料は、お客様負担でお願いいたします。

送料

山菜の運賃 (クール便) その他の商品(常温便)

東北・関東・信越 840円 / 630円

中部・北陸 930円 / 720円

北海道・関西 1,060円 / 850円

中国・四国・九州 1,190円 / 980円

沖縄・離島 1,560円 / 1,350円

お届けの注意

- ・お届け日指定は不可(原則お申込順の発送)
- ・通信欄に受取のご都合(受け取れない日等)を書いて頂ければ、可能な限り対応します。

連絡先・注文書送付先: やまがた朝日屋

〒990-0861 山形県山形市江俣4-3-28 栗田俊彦宛

TEL & FAX : 023-612-0378

E-MAIL kurita@ashahiya.jp

お電話・Eメールでもご注文承ります

通信欄 (お届けのご希望・熨斗の指定など)

お届け先が5か所以上の場合、この注文書をコピーしてお使いください。