

FAX送信用紙

表紙を切り離してからFAXしてください。→
(二つ折りの場合、詰まりの原因となります)



9-A
●大槌港の獲れたて鮮魚セット
5,000円(税込)
▶当店自慢の特大活魚用水槽があるので、いつでも新鮮な活魚・ホタテ等のお届けが可能です。



9-B
●大槌港の獲れたて鮮魚のうにセット
10,000円(税込)
▶アイナメ・カレイ・ほたて・うに200gのボリューム満点のセットになります！市場の状況により内容が変わる可能性がありますので、注文前にご確認ください。

9 芳賀鮮魚店

販売する魚すべてを大槌産とすることを目指しています。鮮魚のほか「イカの塩辛」など加工品も好評です。

▶TEL 090-2799-1203
▶FAX 0193-42-4500

▶受注方法 **FAX**
▶支払方法 **銀行振込**

振込先 岩手銀行／大槌支店／普通預金
口座番号 0031090
名義人：ハガ マサカズ



爽やかな山椒
オイルに漬けられた栄養豊富な
牡蠣燻製です。

10-A ●牡蠣燻製山椒オイル漬け
+3種セット **3,000円(税込)**

- 牡蠣燻製の山椒オイル漬け(140g)
- 秋鮭冷燻製(40g)
- 燻製ミニパック(10g×2)

10-B ●牡蠣燻製にんにくオイル漬け
+9種セット **5,300円(税込)**

- 牡蠣燻製のにんにくオイル漬け(140g)
- 秋鮭冷燻製(40g)
- 帆立・赤皿貝の燻製(各40g)
- 燻製アラカルト(10g×6種)

カキの
オイル漬けは
アヒージョに
最適!

10 株式会社ひょうたん島 苫屋

丁寧な手仕事にこだわる「燻製の専門店」の商品をご賞味ください。免疫力アップには牡蠣や鮭などの魚介ファーストの食生活から

▶TEL 0193-44-3009
▶FAX 0193-44-3009
▶E-mail: info@hyotanjima-tomaya.jp

▶受注方法 **FAX** **Eメール**
▶支払方法 **銀行振込**

振込先 岩手銀行／大槌支店／普通預金
口座番号 2053251
名義人：カブシキガイシャ ヒョウタンジマトマヤ

FAX注文書

各事業者共通の発注用紙となりますので送付先を間違えないようご注意ください。

ご注文 申込日	月	日	発注先 事業者
------------	---	---	------------

ご注文者様	氏名	TEL
	住所 〒□□□□□□□□	

お届け先様	氏名	TEL
	住所 〒□□□□□□□□	※ご注文者様と同じ場合は✓を▶ <input type="checkbox"/>

注文商品	商品番号	商品名	個数	価格

●支払い方法
に✓を入れてください。

代金引換

銀行振込

※送料・代引手数料・振込手数料はご注文者様のご負担となります。 ※9と10事業者は「銀行振込」のみとなります。
※送料・代引手数料・配達時間帯指定などの詳細は、事業者から注文確認電話がありますのでその際にご確認ください。

Eメール対応不可の事業者の注文はこちらの宛先までお送りください▶大槌商工会 otsuchi@shokokai.com

大槌の水産業応援企画

だけど僕らはくじけない〜♪

新型コロナに負けるな! 食べて大槌応援 うまいもん産直便

予約受付期間 2020年5月1日(金)～6月30日(火)まで

1個ずつ耳釣り
して育てる大槌の
ホタテ貝は肉厚で旨味
たっぷりの貝柱が自慢です。
刺身も、焼きも、フライも
何でもOK!



帆立



牡蠣

大槌川と小釜川の
清流が流入する大槌湾は
海中プランクトンが豊富なので
身がブリッと旨味がギュッと
詰まって「うんめえ!」

大槌町は
新巻鮭発祥の地
元祖は旨い
焼いてもちろん、
三平汁、がす汁、鍋の具材
塩振きして、ちゃんちゃん焼き
マリネ、ワイン蒸し、シチュー
広がる料理バリエーション
Good!



新巻鮭



雲丹

これらが旬です。
焼きウニ、塩ウニ、一番は
獲れたて「生」のウニ丼!
お試しください。

発注方法

■裏面におすすめ商品と注文先の一覧が記載されております。

①ご希望商品が決まりましたら事業者にもしくはFAXをして
いただくか大槌商工会まで発注内容をメールにて送信してください。

②事業者が確認後、注文者様へ確認のお電話を差し上げます。

③事業者からの注文確認完了後、お振込みをお願い致します。

▼大槌商工会メール
E-mail: otsuchi@shokokai.com