

贈答用注文書



60年の養豚実績から生まれた、新しい豚肉ブランド「かしまし豚」

かしまし豚

茨城県鹿嶋市。

鹿島神宮が見守るこの土地で、

六十年以上養豚業を営んできた山本ファーム。

太陽の光が降り注ぎ、

太平洋側からの海風が吹き抜けるなか、

丁寧に育てた「かしまし豚」は、

きめ細やかでやわらかい肉質が特徴です。

恵まれた自然環境に加え、

飼料にはウコンや海藻、ガリックなどを配合。



さらに豚舎への衛生管理を徹底。

創業以来、豚舎の規模拡大を遂わず、

豚たちにストレスをかけない

最適な頭数をキープしています。

おかげさまで豚肉の美味しさを品評する

コンテストでの受賞歴も多数。

と、「かしまし」ほど、

アピールするポイントが多いブランド豚です。



ご注文は裏面へ

鹿嶋市が誇る豚肉ブランド「かしまし豚」の贈答品

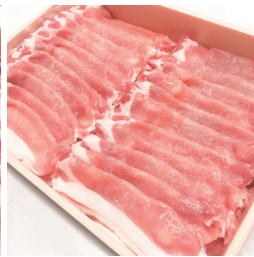
ご注文書 太線枠内にご記入下さい。

※ 金額は送料別・決済手数料等別です。

＼ かしまし・トン /



バラ肉 3000円コース
スライス(約1キロ)



ロース肉 3000円コース
しゃぶしゃぶ用(約800g)



ロース肉 3000円コース
切り身(約90g×10枚入り)



肩ロース 3000円コース
生姜焼き用(約900g)

① ご注文内容 ※ ご希望の商品の個数を記入してください

バラ肉 スライス	3,000円コース	個	ロース肉 しゃぶしゃぶ	3,000円コース	個	ロース肉 切り身	3,000円コース	個	肩ロース 生姜焼き用	3,000円コース	個
	5,000円コース	個		5,000円コース	個		5,000円コース	個		5,000円コース	個
	8,000円コース	個		8,000円コース	個		8,000円コース	個		8,000円コース	個
	10,000円コース	個		10,000円コース	個		10,000円コース	個		10,000円コース	個

備考

※ 上記以外のコース、加工方法をご希望の方はこちらにお書きください。

●お肉の価格は全て税別となっております。●ロース肉、肩ロース肉、バラ肉はすべて「スライス、しゃぶしゃぶ用、生姜焼き用、焼肉用」等へ加工してご用意できます。●かしまし豚の部位や入量、金額はご相談下さい。●部位の組み合わせや、グラム販売も可能です。●かしまし豚の相場は変動する為、入量は多少変わります。●贈り物の発送は冷凍にさせていただきます。(別途、送料 発泡スチロール代がかかります。)

お受取り方法

どちらかチェックを入れて下さい。



お店で受け取る

[月 日 時ごろ]



ご送付先へお届け

※ 別途送料

お支払い方法

ご自宅用はこちら →



郵便振替用紙を同梱



お店で受け取る

ご贈答用はこちら →



請求書別送 (ご注文者様)



お店で直接お支払い

② ご注文者様

氏名

ご連絡先

()

住所

〒

③ ご送付先 ※ ご注文者様と同じ場合は記入不要です。

氏名

ご連絡先

()

住所

〒

FAXで注文する
(この注文書をそのままFAX)

FAX.0299-83-8880