



発送のご案内

ご注文からお届けまで

●お電話・FAXでご注文

0120-480029 ※携帯・PHSからもご利用いただけます。

TEL.026-245-0029 FAX.026-248-0290

受付時間／9:00～17:00 責任者／上原 太郎 ご贈答品他多数のご注文につきましては、同封の「ご注文承り書」をご利用ください。

●発送

全国へ宅急便にて発送しております。料金は下記発送料金表をご参照ください。また、贈答用にお包みの場合、お箱代として330円(税込)を頂戴いたしております。送り先一ヶ所当り、4,320円(税込)以上のご贈答、贈答用パンフレットに記載の商品につきましてはサービスさせていただきます。

●お支払い

初回のみ ①ヤマトコレクトサービス 代金引替発送とさせていただきます。下記代引き手数料を頂戴いたします。

二回目以降は ①代金引替発送 送料に加え、代金引替額 10,000円未満の場合330円(税込)
10,000円以上30,000円未満の場合440円(税込)
30,000円以上の場合660円(税込)のご負担をお願いいたします。

②郵便振込・コンビニ払い お荷物の中に請求書・振替用紙を同封致します。所定の用紙にてお振込みください。
振込み手数料は当社負担となっております。

③クレジットカード DC、VISA、MASTERをご利用いただけます。「ご注文承り書」に所定の事項をご記入ください。
セキュリティの関係上、封書にてのお申し込みをお勧め申し上げます。

●発送料金表

送付先別に下記となります。(1配送先につき)

	北海道・九州	北東北・関西	中国	四国	沖縄	その他の地域
2kgまで	1,276円	913円	1,034円	1,155円	1,672円	803円
5kgまで	1,419円	1,056円	1,188円	1,287円	2,255円	946円
10kgまで	1,562円	1,210円	1,320円	1,430円	2,398円	1,089円
20kgまで	1,771円	1,419円	1,540円	1,650円	3,531円	1,309円
25kgまで	1,826円	1,584円	1,705円	1,815円	5,060円	1,463円

※すべて税込価格です

●お引渡の時期について

ご指定がない場合は、通常注文確認後3日以内に発送いたします。

●返品について

食品につき、原則的に不可とさせていただきます。

商品・発送には万全の配慮を行っておりますが、不良品、配送中の破損、当社の発送違いによる返品・交換はこの限りではありません。

商品到着後10日以内に弊社までご連絡のうえ、送料着払いでご返送ください。

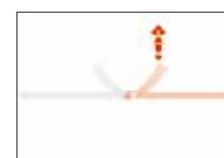
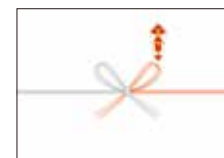
●個人情報保護方針／特定商取引に関する法律に基づく表示

塩屋ホームページ<http://www.shioya.co.jp/html/privacy.htm>にてご確認ください。

各種のし・包装承ります

気持ちを込めた贈り物をするときに欠かせないのが「のし紙」です。この「のし」、本来は「のしあわび」といい、昔から祝い事に重宝されてきた縁起物のあわびを薄く引き伸ばしたものからきています。「のし」は寿命を延す意味として、あわびは長寿をもたらす食べ物とされていたため、送り先の発展を祈って贈り物に添えられてきました。それが時代と共に、代用した紙で「贈る心」をあらわすようになったのです。

注文時に、名入れ等ご希望を「ご注文承り書」に記入ください。



慶事(いわいのし)

◆蝶結び(花結び)

「何度でも繰り返したいこと」に使います。

- 一般的な土産・お返し ●お中元 ●お歳暮
- 出産(お祝い・お返し) ●入園・入学・卒業・就職
- ご長寿の御祝い ●新築(落成)祝い

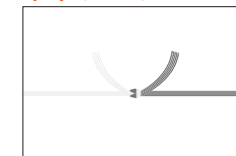
◆結び切り

1度結んだら解けないことから

「1度きりにしたいこと」に使います。

- 病氣見舞い(御見舞・快気内祝い・全快内祝い)
- 御見舞御礼・退院内祝い ●災害見舞い ●結婚祝い
- 披露宴の引出物 ●結婚の内祝い(お返し)

弔事(仏のし)



◆結び切り(仏式)

「繰り返したくないこと」に使います。

- お盆 ●葬儀・告別式 ●法要の供え物
- 初七日 ●七七日 ●一周忌(～回忌)

※表示価格はすべて税込み価格です



塩屋オリジナルギフト

他にも多数ご用意しております。
詳しくはH.P.から。



それぞれに手提げ袋、
ふろしきがつきます。



19
こうじみそ
1kg×5 **5,049円**
※段ボール入り



96
こうじみそ
1kg×2 **2,344円**
※化粧箱入り

えのき味噌
4 1kg×2 **3,607円**
※化粧箱入り

443 1kg×5 **8,208円**
※段ボール入り



98 こうじみそ
500g×2 **1,264円**
※化粧箱入り

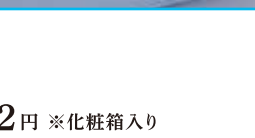


455
定番の
おみそセット
こうじみそ(500gカップ入り×2)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
玉造りみそ(500gカップ入り×1)
3,656円 ※化粧箱入り



413
蔵出し
直送便四
こうじみそ(1kg)
えのき味噌(1kg)
万能つゆ(1ℓ)
4,104円
※化粧箱入り

434 蔵出し直送便二
こうじみそ(1kg×2)
万能つゆ(1ℓ) **3,472円** ※化粧箱入り



450
ちょこっとギフト二
こうじみそ(500gカップ入り×1)
えのき味噌(500gカップ入り×1)
溜醤油(360ml)
2,851円
※化粧箱入り



夏でも涼しいドライタイプ♪

塩屋 復刻デザインTシャツ「鹽」

高い通気性と速乾性で、アウトドアにも部屋着にもお勧め
素材: ポリエステル100%

2,750円

490 アーミーグリーン(L) **492** 紺色(L)
491 アーミーグリーン(XL) **493** 紺色(XL)

甘酒は夏の季語



江戸時代より甘酒は
夏バテ防止に飲まれていました。
ブドウ糖、アミノ酸、ビタミンが
多く含まれた栄養ドリンクです。

原料はお味噌用のお米と一緒に「安曇野産契約栽培米」を100%使用。濃い目の希釈用です。

夏は冷たいお水(1.5倍から2倍)で好みに薄めてください。単純に水を入れて…。

ソーダ割、ウーロン茶割もお勧めです。

※アルコールは含まれておりません。

お得セット!
甘酒250g入り
ご自宅用!

400
甘酒
250g袋入り
432円



401 2個セット **810円**

402 7個セット **2,689円**

403 14個セット **5,087円**

米と米麹だけで造る「塩屋の甘酒」、
(濃縮タイプ)一袋(250g)で
400mlから500ml造れてお買い得…。

塩屋の甘酒



137 万能つゆ
1ℓ **1,129円**

421 万能つゆセット
1ℓ×3 **3,710円** ※化粧箱入り

(希釈例)
そうめん・蕎麦(つけつゆ) 1:3
そうめん・蕎麦(かけつゆ) 1:3
ほうれん草のおひたし 1:1
冷奴 そのまま
たまごかけ御飯 そのまま



らくらく簡単
万能つゆ



35 イゲタボシ醤油
1ℓ **632円**

252 イゲタボシ醤油 360ml **383円**

62 溜醤油 1ℓ **1,663円**

122 溜醤油 360ml **761円**

250 生醤油 1ℓ **761円**



塩屋醸造では昔ながらの佐瀬式
という手法で醤油を搾ります。
ゆっくりと人間の手で搾ること
によって、雑味のない本当の味を
醸し出します。
塩屋醸造のしょうゆは丸大豆(丸のままの大豆)を100%使用して作ります。
丸大豆を使用することによって
まろやかな旨みと風味を醸し
出します。

佐瀬式 塩屋の醤油



H.P.で公開中です!!



みそレシピ

こし味噌絶品カルボナーラ

OUTDOOR VERSION



材料(1人前)
パスタ 160g(1.8mm)
全卵 1個
卵黄 2個
粉チーズ 30g
水 大さじ2
ブロックベーコン 60g
粒コショウ 4g
にんにく 1片
オリーブオイル 15g
塩屋のこし味噌(白) 15g
粉チーズ お好み
粗挽きコショウ お好み

1 ブロックベーコンを1.5cm幅にカットする。にんにくは包丁で潰す。粒コショウを鍋の底などで潰す。
2 沸騰したお鍋に塩(分量外)を入れ、パスタを芯が残る程度に茹でる。
3 アルミ鍋にオリーブオイル、にんにく、ブロックベーコンを入れて焼く。
4 ブロックベーコンを取り出して弱火にし、潰した粒コショウ、塩屋のこし味噌(白)を入れて焦がしながらかく。焦げが付き出したら一旦火を止め、余熱で混ぜる。

5 4に茹で汁(90mL)を加え、焦げをこそげ落とし、にんにくを潰す。焼いたブロックベーコンを鍋に戻す。
6 ボウルに全卵と卵黄、粉チーズをボウルに入れ泡立て器でよく混ぜ、水を加えて混ぜる。
7 茹でたパスタを鍋に加えて混ぜ、一旦火からおろして卵ソースを加えて和える。
8 弱火にかけながら、とろっと濃度がつくまで火を入れる。
9 皿に盛り、お好みで粉チーズ、粗挽きコショウをかける。



ワインにボージョレーヌーボー、新酒がある様に、お味噌にも、旬“があります。本来、北信濃ではお味噌は自家製。暖かくなつた、3月から5月にかけて農家の皆さんは家総出でお味噌を仕込んでいます。

米麴をたっぷり使う信州味噌は天然醸造でもお盆後の土用丑の日を過ぎれば食べれるようになると昔から言われてきました。そこで、今年の春に仕込んだ、塩屋のできたてお味噌を「新みそ」として量り売り、蔵出し直送を承ります。

予約受注品につき、大変お買い得です。



令和7年できたて直送新みそ「糀づくし」

10割糀の塩屋の定番品です。もっとも親しまれているスタンダード。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用

●タイプ／粒みそ 10割麴 甘口 塩分11.5%

370	5kg	ダンボール入り	3,400円
376	10kg	ダンボール入り	6,400円
701	20kg	ダンボール入り	12,200円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和7年できたて直送新みそ「大吟醸」

糀をたっぷりつけた甘口みそ。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用

●タイプ／粒みそ 12割麴 甘口 塩分11.5%

708	5kg	ダンボール入り	3,600円
709	10kg	ダンボール入り	6,800円
710	20kg	ダンボール入り	13,000円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和7年できたて直送新みそ「玉造りみそ」

味噌玉から造る、昔ながらの田舎味噌。JAあづみ契約栽培大豆・国産米100%使用

●タイプ／粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%

382	5kg	ダンボール入り	3,600円
378	10kg	ダンボール入り	6,800円
711	20kg	ダンボール入り	13,000円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和7年できたて直送新みそ「えのきみそ」

塩屋だけのオリジナル。えのき茸ペーストの旨みたっぷりの味噌。JAあづみ契約栽培大豆・JAあづみ契約栽培米・長野市産えのき茸100%使用

●タイプ／粒みそ 8割麴 やや辛口 塩分11.5%

383	5kg	ダンボール入り	7,100円
379	10kg	ダンボール入り	13,500円
716	20kg	ダンボール入り	25,800円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和七年
できたてお味噌を
量り売り、
蔵出し直送
今年も
ご予約を承ります。

新みそ 発芽玄米みそ

長野県産契約栽培大豆と栄養価の高い「発芽玄米（長野県産コシヒカリ）」を麴にして仕込みました。10割麴でやや甘め。発芽玄米のツブツブ感が特長です。アスリートにもファンの多い、こだわりの逸品です。

721	5kg	ダンボール入り	6,300円
722	10kg	ダンボール入り	12,000円
723	20kg	ダンボール入り	22,800円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。

令和7年できたて直送新みそ「限定糀づくし」

小布施町産契約栽培米かぜさやかを使用。味噌職人がお米から造ったお味噌です。JAあづみ契約栽培大豆・国産米（小布施町産）100%使用

●タイプ／粒みそ 10割麴 やや辛口 塩分11.5%

381	5kg	ダンボール入り	4,100円
377	10kg	ダンボール入り	7,800円
372	20kg	ダンボール入り	14,900円

*量り売りです。小分けではなく、まとめて入っております。



PIZZA

本格ナポリピッツァ3点セット

655 3,700円

"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。フワフワもちもちの本格ナポリスタイルの窯焼きピッツァ。定番2種と蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァセット！

- 蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ（4種のチーズ、蜂蜜味噌）
- カプリチオーザ（モzzarella、ハム、アンチョビ、キノコ、トマト）
- マルゲリータ（モzzarella、バジル、トマト）

*各種20cmサイズ（1枚で大人1、2人分）

蜂蜜味噌入りクアトロフォルマッジ

蜂蜜味噌をソースに使用したピッツァが新発売です。"真のナポリピッツァ"認定店「Pizza Verde」様製造。「クアトロフォルマッジ」は4種類のチーズをトッピングしたピッツァ。ピザ生地はフワフワでもちもちとした食感、窯焼きした本場ナポリの製法です。（使用チーズ：モzzarella、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、グラナパダーノ）

654 1,560円
直径20cmサイズ
（1枚で大人1、2人分）

「蜂蜜味噌」をソースとして使用することで、旨味と甘みがアップ。4種のチーズとお味噌の発酵の風味が絡まってコクが生まれ、本格窯焼きの香ばしさが食欲をそそります。



888 140g 832円

*クール便（冷凍）での配送となります。他の商品と同梱の場合、すべてクール便で配送いたします。（商品代金にクール便の追加料金を含みます） ※あたため方の説明書が付きま。説明書通り温めて頂く美味しくお召し上がりいただけます。



味噌漬け（3種入）

大根、丸なす、きゅうり

200g 756円



高山村産みょうが

須坂市のお隣高山村の契約栽培農家産です。独特の風味をお楽しみください。

150g 842円



須坂産八町きゅうり

須坂市の伝統野菜、幻の「八町きゅうり」。普通のきゅうりに比べずんぐりして太め、しゃきしゃきた歯ざわりとほのかな甘味が特徴です。

250g 1,188円



「沼目白瓜」は須坂市沼目地区が発祥の地。肉厚で、しっかりした歯ごたえは、ごはんにぴったり。

250g 1,188円



小布施町特産の「丸なす」です。コリコリした皮とモチモチした実の食感特徴的。細かく刻んでお召し上がりください。

250g 1,188円



須坂市村山地区発祥の「村山早生ゴボウ」。色白でアクの少ないのが特徴。

200g 1,188円

200	大根	200g 756円
201	なす	200g 842円
202	きゅうり	200g 756円



味噌を知り尽くした、味噌屋だから造れる味噌屋の味噌漬け…。贅沢にお味噌を使って、3種類のお味噌に漬けかえ、地元の旬の素材に。しつかりお味噌の旨みをプラス。ご飯がすすむ「塩屋謹製お味噌漬」塩分補給にも是非どうぞ。



丸なすと塩屋醸造のお味噌を合わせて炒めました。コクと旨みがたっぷりです。



信州の漬物の代表、野沢菜をじっくりと煮て味わい深いおやきにしました。



キャベツをメインに使い、信州味噌で味付けをした野菜がたっぷり入っています。

「蒸し」タイプのおやきです。最近コンビニでも見かけます。表面を焼いたタイプが多いですね。本場信州の北部「北信地方」では「焼き」、「蒸し」の2つのタイプがあります。北信西側の山間地では「焼き」、塩屋のある須坂周辺では「蒸し」が主流です。私どもが昔から慣れ親しんだ「蒸し」タイプをお届け致します。白くてモチモチした生地の「おやき」をお楽しみください。

信州人のソウルフード おやき



味がしみ込んだ切干大根はそばつゆのだしを使いました。ほんのり甘い素朴な味です。



甘さ控えめに仕上げた「粒あん」がたっぷり入ったおやきです。おやつにもおすすめです。

おやき 5種類セット

656 2,614円

塩屋のお味噌を使った、なす、野沢菜、野菜、切干大根とあんこが2個づつ入った10個セットです。国産の原料をふんだんに使った具を丁寧に味付けし、皮にもこだわったおやきです。保存料や化学調味料は使用していませんので、安心して召し上がりいただけます。 ※在庫の関係上、発送まで1週間ほどかかる場合があります。



●塩屋のお味噌を使っている、株式会社美包さま（長野市）のおやきを販売させていただきます。

*表示価格はすべて税込み価格です

5 *表示価格はすべて税込み価格です

4



塩屋秋の味噌造り体験会

春の味噌づくり体験が大好評につき、秋の開催が決定しました！
 次回は9月27日(土)と10月11日(土)に開催いたします。

募集
 [要予約]

塩屋手前味噌通信
 No. 78

詳細は下記を
 ご覧ください



昔ながらの手づくり味噌の魅力を体験してみませんか？
 初めての方にも「やってよかった！」とご好評いただいている人気イベントです。お一人でじっくり、ご友人とにぎやかに、ご家族でわいわいと・・
 小さなお子様も一緒に楽しめる内容ですので、親子の思い出づくりにもぴったりです。



駐車場の案内



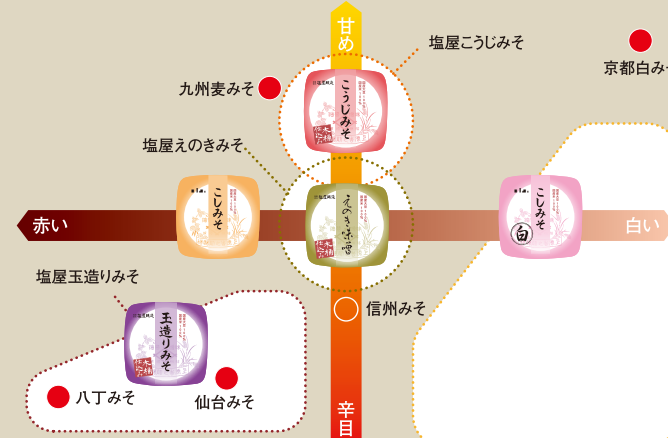
駐車場が増えました。
 塩屋店舗から見て右斜め前の空き地が塩屋駐車場としてご利用いただけるようになりました(オレンジのラインで囲まれている場所です)
 砂利敷につき、ラインは引いておりませんが10台分以上のスペースがあります。
 従来の駐車場もご利用いただけます。皆様ご利用下さい。
 数年前までは駐車場としてお借りしていた場所だったのですが、ご縁があって私有の別の土地と交換していただきましたw
 不動産の売買や賃貸契約他、味噌屋にしては経験豊富だと思いますが、「交換」は初めてですw



64	こうじみそ2kg	1,901円
12	こうじみそ1kg	1,010円
146	こうじみそ500g	578円
445	こうじみそ500g カップ入り	697円
172	こうじみそ2kg 木樽入り	3,802円

味噌造りは麹が命。仕込みにあたって、職人が最も神経を使う作業が米麹造り。製麹(せいこう)作業といえます。どんなに良い原料を使っても米麹の出来が悪ければ絶対に良いお味噌にはなりません。
 「信州味噌の名工」塩屋杜氏の小林秀久が丹精込めた米麹を贅沢に使った、
 塩屋のこうじみそ。
 大豆の旨みと米麹の甘みのバランスが絶品。最も親しまれている塩屋の定番品です。

こうじみそ



塩屋の定番味噌は
 ココをチェック！



玉造りみそ

江戸時代の製法そのままに、「みそ玉」から造るお味噌です。
 ひとつずつ手造りされたみそ玉は、創業時から伝わる味噌蔵で熟成される間に、蔵に住む酵母や乳酸菌が付きます。蔵付の菌と麹菌が醸す玉造味噌は複雑な香味と旨み、ほのかな酸味が特徴です。
 シジミやアサリ、魚貝類のお味噌汁は特にお勧めです。



73	玉造りみそ 1kg	1,247円
147	玉造りみそ 500g	702円
447	玉造りみそ 500g カップ入り	869円
166	玉造りみそ 2kg 木樽入り	4,277円



えのきみそ

お蔭様で発売から四十周年TVや雑誌でも数多く取り上げていただいた話題のお味噌です。
 半年ほど発酵させたお味噌に米麹とえのき茸(えのき茸)をペーストを加えて再発酵。贅沢で手間のかかった製法です。
 えのき茸の旨みが生きている出汁いらずのお味噌です。
 夏野菜にも良く合います。キュウリにたっぷり付けて、豪快にかじってください。
 (お好みでお汁を入れるとさらにおいしく召し上がれます)



10	えのきみそ1kg	1,642円
63	えのきみそ500g	886円
446	えのきみそ500g カップ入り	1,069円
174	えのきみそ2kg 木樽入り	5,065円

442	特別大吟醸味噌 とよまさり 赤粒		441	特別大吟醸味噌 とよまさり 白粒	
大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。冴えた鮮やかな赤色と熟成させた味わいが特徴です。		大豆を20%磨いて仕込んだ吟醸品。照りのある透き通る淡色に仕上げました。米麹たっぷり、あっさり目のお味です。			
●北海道産大豆「とよまさり」100%使用 ●長野県産米100%使用		●北海道産大豆「とよまさり」100%使用 ●長野県産米100%使用			
800gカップ入り 1,728円		800gカップ入り 1,728円			
※こし味噌タイプもございます。ご指定ください。					



74	こしみそ 口当たりなめらかで、米や大豆の粒を残したくない料理に便利です。	800gカップ入り 1,010円
700	こしみそ白 淡い色に仕上げあっさりとした味わいのおみそです。お料理や、あわせみそ用どうぞ。	800gカップ入り 1,010円

※表示価格はすべて税込み価格です

塩屋醸造 夏の感謝キャンペーン

VIP様ご優待3大特典の御案内

キャンペーン期間 2025年8月31日まで

1

お届け先一ヶ所につき、
お買い上げ8,640円(税込、送料別)以上
送料無料 ※新みそは除く

2

のし紙、
名入無料

※ご注文承り書にお書きください。

3

ギフト包装
無料

🛒 スマホ、パソコンから購入!便利でお得!

塩屋醸造 通販 検索

<https://www.shioya-store.com>

こちらからもご購入できます

JR東海のオンラインショッピング

いいもの探訪 塩屋醸造 検索

小田急オンラインショッピング

小田急 塩屋醸造 検索

新規登録の方には

300 POINT

いつでも手軽に注文ができます!

ポイント還元!

会員限定キャンペーン!

入会金・会員費不要!

ネットでお得!

ポイントプレゼント

商標登録 有限会社 塩屋醸造

〒382-0014 長野県須坂市大字須坂537
TEL.026-245-0029 / FAX.026-248-0290
<http://www.shioya.co.jp/>

フリーダイヤル 0120-480029 最新ニュースはFBで

塩屋醸造 検索

スマホで、すばやくアクセス

塩屋ホームページ

塩屋オンライン

Facebook

Instagram

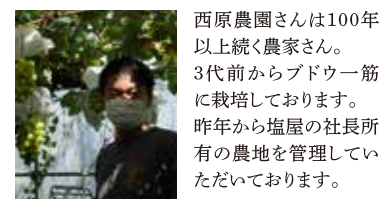
X(旧Twitter)

須坂特産「シャインマスカット」ご予約承ります。

信州須坂 日滝原

西原農園さんのシャインマスカット

南西斜面の扇状地、須坂市日滝原はブドウの一大産地。扇状地ならではの水捌けと朝晩の寒暖差、南西斜面の日当たりが、大粒で糖度抜群のシャインマスカットを育みます。
須坂市はブドウの出荷額全国5位の産地です。(2019年度 農林水産省市町村農業産出額より)



西原農園さんは100年以上続く農家さん。3代前からブドウ一筋に栽培しております。昨年からは塩屋の社長所有の農地を管理していただいております。



670 シャインマスカット 2~4房

1房当たり、約500g~700g **6,000円**
一粒の大きさの目安は画像にてご確認ください。
朝採りにつき、通常便にてお送り申し上げます。
(9月中旬からお届け予定)

9月中旬お届け予定

7月末までに
ご予約いただいた方
特別価格
※電話、FAXのみの予約になります。



切り取り部分

外側に折る

切り取り部分

382-8790

長野県須坂市新町五三七

有限会社 塩屋醸造 行

料金受取人払郵便

須坂局承認
0042

差出有効期間
2027年6月3日
まで

【切手不要】

外側に折る

外側に折る

お客様

ご住所

お名前

切り取り部分

外側に折る

切り取り部分

られおり、
年一回「中野ひな市」で展示
抽選販売されています。
このイベント、全国から人形ファンが訪
れて大盛況、抽選も大変な競争率で
す。
そんな大人気の土雛、この「福助」
人形。なんと塩屋の家紋入り



の特注品。
店舗内に色々飾っております。ぜひご
覧ください。



「地球の歩き方
信州」

「地球の歩き方」:
塩屋も掲載いただいております♪
若い頃、ネットや携帯がなかった
我々の世代、随分お世話になりました
たね。
学生時代に唯一の情報源として「アメリ
カ版」を握りしめ。 笑
サンフランシスコ、ニューヨーク、マイア
ミ、ロサンゼルス、ハワイ40日ほどバツ
クパッカー的に旅したのを思い出しま
した♪
英会話全然ダメなのによく行きまし
た。。 笑



ご注文承り書

申込日 令和 年 月 日

〒
ご住所
—
お名前
様

お客様番号						
-------	--	--	--	--	--	--

※郵便番号及びTEL番号は必ずお書きください。

☎(— —) ※ご依頼主様とご請求先が異なる場合のみ記入してください。
FAX(— —) □□□□□□□□ ☎(— —)

●お客様メールアドレス

お支払い方法 (○印をおつけください)	郵便・コンビニ 振込み	代金引換え	クレジットカード
以下クレジットカードのご利用の場合のみご記入ください。			
クレジットカード名 (○印をおつけください)	DC	VISA	MASTER
カード番号			
有効期限	年 月		

※一括払いのみ承っております。

お届け先・ご住所・お名前		商品番号	商 品 名	数量	のし紙ご入用の場合 ○印にてご指示下さい	
おとこ	☎(— —) □□□□-□□□□□□				御 礼	名入れ
					粗 品	要
					御歳暮	()
					御中元	不 要
おなまえ	フリガナ ----- 様				御年賀	配達指定日
					無地のし	／
					その他	
					()	備考
おとこ	☎(— —) □□□□-□□□□□□				御 礼	名入れ
					粗 品	要
					御歳暮	()
					御中元	不 要
おなまえ	フリガナ ----- 様				御年賀	配達指定日
					無地のし	／
					その他	
					()	備考
おとこ	☎(— —) □□□□-□□□□□□				御 礼	名入れ
					粗 品	要
					御歳暮	()
					御中元	不 要
おなまえ	フリガナ ----- 様				御年賀	配達指定日
					無地のし	／
					その他	
					()	備考
おとこ	☎(— —) □□□□-□□□□□□				御 礼	名入れ
					粗 品	要
					御歳暮	()
					御中元	不 要
おなまえ	フリガナ ----- 様				御年賀	配達指定日
					無地のし	／
					その他	
					()	備考
おとこ	☎(— —) □□□□-□□□□□□				御 礼	名入れ
					粗 品	要
					御歳暮	()
					御中元	不 要
おなまえ	フリガナ ----- 様				御年賀	配達指定日
					無地のし	／
					その他	
					()	備考

※注文用紙をFAXまたは、郵送でご返信ください。

※お届け先が多い場合は、注文用紙をコピーしてご使用ください。