

【創業明治二年、歴史の味を贈り物に】

日本橋 伊勢重



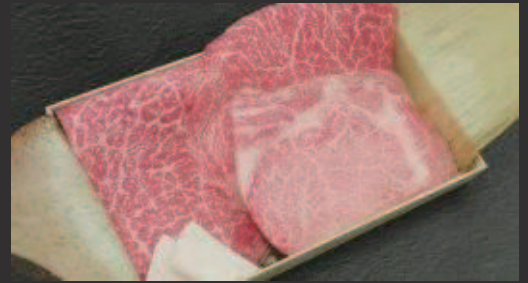
創業140余年
日本橋 伊勢重のこだわり。
心を込めてお届け致します。

伊勢重では、【明治二年】の創業当時より受け継がれる手切り技でスライサーなどの機械を使わず、今でも全てお肉を手切りしております。それは、肉の面に気を使いながら切るという事。それによって、お肉をより柔らかく仕上げます。

また、伊勢重のすき焼きセットでは、全てA5等級の黒毛和牛を使用。複数の部位を織り交ぜてセットとしてお届けしています。そうすることで和牛の色々な部位をバランス良く楽しんで頂けます。

【東京一の歴史】A5等級黒毛和牛
すき焼き用 特上牛肉セット
(300g) 【手切り和牛】

贈答用折箱入
【送料込み】 **¥8,600** 税込



送付内容イメージ

【東京一の歴史】A5等級黒毛和牛
すき焼き用 特上牛肉セット
(500g) 【手切り和牛】

贈答用折箱入
【送料込み】 **¥13,000** 税込



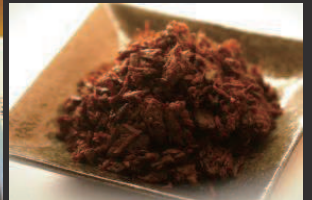
送付内容イメージ

明治二年創業、日本橋 伊勢重

【佃煮3種 詰合】

『特製牛佃煮』『牛のさくら煮』『牛佃あら煮』
これら3種の佃煮を化粧箱に詰め合わせました。
※濃い味付けになっております。少量ずつお召し上がりください。

贈答用折箱入
【送料込み】 **¥7,000** 税込



送付内容イメージ

ご予約の際は、下記の旅行代理店へお問い合わせください。

 生協 法人 **ユニオンラベル熊本**
TEL (096) 371-2022

熊本県熊本市中央区九品寺1丁目17-9 熊本県知事登録2-34号 総合旅行業務取扱管理者 堀内 淳
営業時間：月～金曜 9:00～17:30 土曜 9:00～12:00 日祝休み

【賞味期限】

すき焼き用牛肉：商品到着日を含め冷蔵庫で3日以内
特製牛佃煮：発送日より3ヶ月間
牛のさくら煮：発送より90日
牛佃あら煮：発送日より2週間

【保存方法】

10℃以下で保存しお早めにお召し上がり下さい（要冷蔵）
特製牛佃煮のみ常温保存してください。

【配送方法】

折りに詰めてクール便にて発送いたします

ご注文は FAX またはメールにてお願い致します。

FAX 096-363-2866 E-Mail : info@unitora.com

【 すき焼き用特上牛肉セット 注文書 】

■ご依頼主

フリガナ 名 前		お申込日	年 月 日
住 所	〒		
電 話 番 号		FAX 番号	
ご職場・組合名			

※商品の送り主は飲食店名となります。

※別途送り主様の変更がご希望の方は、「備考欄」にご記入ください。

備考欄

■お届け先①

フリガナ 名 前		電話番号	
住 所	〒		
ご注文の品・個数	日本橋 伊勢重 すき焼き用特上牛肉セット 300g (8,600円 送料税込)	セット	
	日本橋 伊勢重 すき焼き用特上牛肉セット 500g (13,000円 送料税込)	セット	
	日本橋 伊勢重 佃煮3種 詰め合わせ (7,000円 送料税込)	セット	
◆配達日を希望する (年 月 日) ・ 希望しない			

※配達日を希望する場合追加料金が発生する場合がございます。

お届けはご注文いただいてから10営業日以降になります。お早めにお申し込みください。

【お問合せ・ご注文先】

ユニオンラベル熊本 熊本市中央区九品寺1丁目17-9 TEL 096-371-2022 FAX 096-363-2866
--