

「海幸丸網元頒布会」 カレンダー



ご予約頂いたお客様に3月下旬～4月中旬に請求書を送付いたします。

その際、年6回以上ご予約頂いた方には、特典として、当社自慢のフライパンで焼ける網元手作りの一夜干しをプレゼントいたします。なお、ご入金の確認が取れ次第、頒布会のスタートとなりますのでご注意ください。

5月20日(月)
お料理簡単!!夕食のおかずにピッタリ!
旬鮮魚のお惣菜を食卓にお届け致します。

旬鮮魚の食卓セット

6月20日(木)
質・形・脂の乗り・全てにおいて上質の鮮魚を選別し、
手作りで仕上げた当社一夜干しの特選品です。

特選! 一夜干しセット

7月19日(金)
八幡浜の郷土料理鯛そうめんを簡単レンジパックでお届け致します。

鯛そうめん

8月20日(火)
海幸丸で獲れた新鮮なお魚のフライとイカを使った手作りイカハンバーグ

絶品! 地魚フライとイカハンバーグ

9月20日(金)
忙しい時の一品のおかずに便利です!
どれも手間暇かけて作られた旬鮮魚のお惣菜です。

旬鮮魚の食卓セット

10月18日(金)
海幸丸で獲れた新鮮なお魚、刺身用煮焼き用、旬素材をそのままお届け!

新鮮鮮魚盛り合わせ(調理可)

11月20日(水)
トロール船「海幸丸」の代表魚モンダイ(マトウダイ)のフルコース(薄造り・鍋セット)

豊後水道のモンダイ

12月20日(金)
毎年大人気! 海幸丸の漁師が選んだ絶品!
漁師鍋セット...豪快です!

冬の漁師鍋セット

1月20日(月)
素材の美味さを引き立てる昔ながらのお惣菜をご用意しました。心を込めて調理して、皆様のお手元にお届けします。

旬鮮魚の食卓セット

2月20日(木)
本場イタリア仕込み東京高円寺の有名な人気店ポポラーレシェフとのコラボ商品

魚介たっぷり! おさかなチャウダースープ

3月20日(木)
海幸丸で獲れた新鮮なお魚、刺身用煮焼き用、旬素材をそのままお届け!

新鮮鮮魚盛り合わせ(調理可)

※注意 写真はイメージです。

キリトリ

2013年「海幸丸網元頒布会」お申し込み表

4月10日(水)まで

FAX 0894-24-7714

お名前	電話番号	ご住所 〒 -
ご予約月を○で 囲んで下さい。	5月・6月・7月・8月・9月・10月 11月・12月・1月・2月・3月	お支払金額 4,000円×()回 → ()円 市内在住の方 3,000円×()回 → ()円 ※一括でのお支払いにてお願いいたします。
※注 鮮魚発送の場合 下処理希望	する or しない	ご意見・ご要望