

# 注文書

匠の味 | 袋詰め商品用



# 打田漬物

注文用紙の合計枚数と何枚目をお書き添え下さい。

〒600-8365 京都市下京区丹波口通大宮西入

お問い合わせは . . . . .

ご依頼主様

合計 枚の 枚目

〒	—	都道府県	市区郡
ふりがな	TEL ( ) —		
ご芳名			
日中ご連絡先	( )	—	

**TEL 075-371-3195**  
**FAX 075-343-0763**

※ 返信用封筒にてご注文のお客様はお早めにご予約下さいますようお願い申し上げます。  
(弊社着に一週間ほどかかります。)

お届けご希望日 (有・無)
月 日

※年内出荷最終日は**12月27日**とさせていただきます。  
また、最終日は出荷が混雑します、**早期にご注文下さい。**

お届け先様

郵便番号・電話番号は必ずご記入下さい			のし
〒	—	都道府県	市区郡
ふりがな	TEL ( ) —		<input type="checkbox"/> 御歳暮 <input type="checkbox"/> 粗品 <input type="checkbox"/> 紅白  <input checked="" type="checkbox"/>
お名前	様		

旬のお薦め

うちだのお薦め

品名	価格	数量
千枚漬	630	
すぐき	1,050	
京壬生菜	420	
赤かぶら漬	630	
小かぶら漬	420	
白菜浅漬	420	
あさげ漬	472	
聖護院大根	472	

品名	価格	数量
京の里 <120g>	420	
京の里 <165g>	525	
しば漬	420	
おんぶ漬	367	
めしどろぼう	367	
京そだち	367	
刻みすぐき	367	
浅漬大根	420	
新しば漬	420	
養老漬	367	
長いもわさび味	525	
胡瓜浅漬	315	
茄子浅漬	399	
ぼち茄子	525	
緋の菜漬	472	
花大根	472	
きざみ手造りしば漬	420	

品名	価格	数量
京ぼたん ※毎月21日~27日のみ販売いたします。	315	
大根糠漬	315	
新生姜	525	
青しその実	315	
刻みかぶら漬	315	
ごぶ漬	367	
錦しぐれ	315	
べったら漬	840	
さくら漬	315	
ふる里漬	315	
小茄子からし漬	367	
こまこ	472	

良京	価格	数量
花らっきょう	262	
たまりらっきょう	525	
はちみつらっきょう	525	

干梅	価格	数量
干梅(白大粒)	1,050	
干梅(白小粒)	630	
しそ梅	1,050	

きむち	価格	数量
白菜きむち	472	
胡瓜きむち	315	
大根きむち	420	
ピリ辛大根	420	

奈良漬	価格	数量
奈良漬	525	
西瓜奈良漬	420	
胡瓜奈良漬	420	

お客様備考欄

所	受	請	備考
の	人	便	