

米沢ゆかりのご当地グルメが全4回毎月届く! 自宅で旅行気分を味わえる!

友好商工会議所
富山県

魚津市



蟹気楼の見える街・魚津市です。山形の皆さんへ、魚津の厳選した海の幸グルメをお届けいたします!

魚津商工会議所・高野剛総務課長 様

2021年
11月下旬
発送予定



冷蔵

潮の香りたっぷり! 魚津干物昆布メセト

水揚げされたばかりの新鮮な魚を、旨みたっぷりの干物にしました。魚津名物ホタルイカ素干しとアオリイカ昆布メは他では味わえないおいしさ。

- ホタルイカ素干し×1P ●アオリイカ昆布メ×1P ●開きアジ干物1尾 ●ウマヅラハギ醤油干し2尾 ●ハタハタ干物5尾

※水揚げ状況により内容が変更になる場合があります。

2022年
1月中旬
発送予定



冷蔵

家族みんなで魚津を味わう 魚津かまぼこ昆布巻きセット

日本海・富山湾の海の幸をいつでも手軽に味わっていただけるよう魚津ならではの練り物・昆布巻きの詰合せです。

- 昆布巻きブリ×1 ●特撰太巻き(昆布蒲鉾)×1 ●特撰太巻き赤×1 ●昆布メ蒲鉾×1 ●白えび蒲鉾×1 ●富山名産・細工かまぼこ「鯛」×1 ●さきかま×1

山形県民限定 ◆ 全4回 ご当地グルメ 産直便

〔申込み切〕

2021年
11月15日(月)

特別価格
20,000円
(送料・税込)



上杉城史苑

裏面もご覧ください

姉妹観光協会
宮城県

石巻市



お寿司とマンガの町石巻です!
三陸の自然豊かな海で育った美味しい海産物をぜひご賞味ください♪

石巻観光協会・阿部常務 様

2021年
12月中旬
発送予定



冷蔵

三陸冬の味覚生牡蠣1kg (鍋の素付き)

山が育む、三陸・宮城県産の濃厚な生牡蠣。あまくて味がしっかりした宮城県産の一年子(いちねんこ)生牡蠣です。

- 生牡蠣剥き身1kg×1 ●鍋の素 500ml×1

※殻から剥いた状態でのお届けとなります。

※商品到着後冷蔵保管、出荷日含め4日以内にお召し上がりください。

※海の状況(貝毒ならびにノロウイルスの影響)により出荷が制限され、発送時期がずれる場合もあります。

2022年
2月上旬
発送予定



冷蔵

ごはんがおいしい! 絶品いしのまきメシ

解凍してすぐ使えるのが嬉しい、海鮮づくしのセット。秋刀魚すり身は味がついているので、すり身汁やハンバーグにすぐお使いいただけます。ご飯が何杯もすすむセットです。

- 金華さば漬け丼の素×1 ●海鮮ぶっかけ丼の素(ほたて・サーモン)×各1 ●秋刀魚すり身×1 ●しそ明太子×1 ●あかもく松前×1 ●味付あかもく×1

ご注文書

ご依頼主	ご住所	□□□□-□□□□	電話番号	※日中連絡のつく携帯電話等推奨 () -	
	お名前	フリガナ ----- 様	メールアドレス	※ご記入いただくと商品発送のお知らせメールをお送りします	
お支払い方法		<input type="checkbox"/> 現金払い・ <input type="checkbox"/> 郵便振替		ご注文数	セット

お届け先	ご住所	□□□□-□□□□	電話番号	※日中連絡のつく携帯電話等推奨 () -
	お名前	フリガナ ----- 様	担当	

お客様控え

お手元に保管ください

【ご注文数】

セット

【ご注文日】

2021年

月 日

【ご依頼主】

ご注文方法

ご注文は下記へメールをいただくか、同封のご注文用紙をFAXでお送りください。

上杉城史苑 / TEL.0238-23-0700 FAX.0238-21-8252 E-mail.tsuhan@uesugijoshien.jp

山形県民限定 ◆ 全4回

ご当地グルメ産直便

【申込み〆切】 2021年11月15日(月)

〈お支払い方法〉

- 現金払いの場合、ご注文書と一緒に支払ってください。
- 郵便振替の場合、ご注文後に郵便振替用紙をお届けいたしますので到着後7日以内にお振込ください。

〈注意事項〉

- この企画は、山形県民限定、お届け先も山形県内に限ります。
- 商品は、産地より直送となります。[魚津・大野商店] [石巻・カイトク商店]
- 配送先の変更および複数箇所への配送不可。
- 旬のおいしさを味わっていただくため、配送日指定はお受け致しかねます。
- お客様のご都合による途中解約および返金はできません。
- 郵便振替ご希望の場合、手数料はお客様負担となります。



- 個人情報は当社からのお知らせ以外には使用いたしません。
お知らせ不要の方は、✓をお願いいたします。

お知らせ不要



上杉城史苑