

2018年 年末鮮魚販売 注文書

！店頭販売用！

釣堀紀州 行

注文専用FAX番号 073-403-2230

魚種	価格(円・税込み)	注文尾数	尾数を記入ください	
マダイ	1,400		加工( 尾)	未加工( 尾)
シマアジ	1,600		加工( 尾)	未加工( 尾)
メジロ	6,000		加工( 尾)	未加工( 尾)
カンパチ	7,000		加工( 尾)	未加工( 尾)
ブリ	7,500		加工( 尾)	未加工( 尾)
イシガキダイ	8,000		加工( 尾)	未加工( 尾)
マハタ	7,000		加工( 尾)	未加工( 尾)
加工とは、「ウロコ取り、内臓・エラ取り、神経抜き」をしたもの。未加工とは、締めただけのもの、となります。				
その他ご要望があれば、ご記入ください。				
受取り希望日 月 日	釣堀紀州事務所にて、11時30分～14時30分にお渡しとなります。			

受取り希望日の5日前までにご注文ください。  
1月1日・4日・5日は販売不可。

注文主 (すべて記入くださいませ)

(ふりがな)		
お名前		様
携帯電話番号	( )	-
FAX	( )	-

★個人情報保護について★ 個人情報は細心の注意と最大限の努力をもって保護・管理いたします。

(注) 復旧作業との兼ね合いで、  
今年はやマト運輸での発送は見合わせます。  
大変申し訳ありません。

	紀州受付欄