

渡部の鯉のご案内

令和7年11月版

品番	商品名	内容量	価格(税込)
A	鯉のうま煮	1切	950円
B	鯉のうま煮(大)	1切	1,000円
	輪切りの切身を秘伝のたれと醤油・酒・砂糖で煮上げた昔ながらの味！ ※ 骨はお召し上がり頂けません。		
C	鯉のやわらか煮	1切	900円
	輪切りの切身を、やわらかく煮上げた逸品。小骨を気にせずに召し上がって頂けます。		
D	鯉のカルシウム煮	160g	900円
	食べやすいひとくち大！ 骨ごと召し上がって頂けるのでお子様やご年配の方にもおすすめの人気商品です。		
E	鯉のフレーク	160g	700円
	ご飯のおともやお酒の肴に◎ 食べやすくて癖になる美味しさです。		

品番	他取扱商品	内容量	価格(税込)
G	いなごの佃煮 : 懐かしの香ばしい味！	70 g	460円
H	小鮎佃煮 : ちょっとした苦みが癖になる！	80 g	380円
I	わかさぎ甘露煮 : 甘辛くて食べやすい！	80 g	380円
J	棒だら煮 : 骨までやわらかい！ 懐かしい味	250 g	1,100円

【ご注文方法】

別紙 注文書に ①品番 ②数量 ③お届け先 ④ご依頼主(ご請求先)

⑤着日指定・時間帯指定 を明記の上、郵送またはFAXにてご注文下さい。

お電話 (0238-47-2158 ※火曜定休) でも承ります。

❖ ご希望に合わせて詰合せ致します。

「化粧箱入り(+220円)」ご希望の場合は注文書に明記ください。

【お支払方法】

① 郵便振込

: 請求書到着後又は商品到着後2週間以内に郵便局よりお振込下さい。

商品代金が1万円(税別)以上になるお客様の振込手数料は当店が負担いたします。

② コレクト(代金引換)

: 商品到着時に運送会社(クロネコヤマト)の方にお支払ください。

代引手数料が加算されます。

〈 ~1万円 : 330円(税込) 1~3万円 : 440円(税込) 〉

【送料について】 送料は別途お客様ご負担とさせていただきます。

製造販売元 渡部鯉店 代表 渡部 浩
〒992-0472 山形県南陽市宮内関口73

営業時間 9時~19時 (火曜定休・臨時休業あり)
TEL 0238-47-2158 / FAX 0238-47-5559

