

2020年 年末鮮魚販売 注文書

コレクト着払い用

釣堀紀州 行

注文専用FAX番号 073-403-2230

魚種 サイズ	価格(円・税込み)	注文尾数	尾数を記入ください	
マダイ 約1.5kg	2,000		加工(尾)	未加工(尾)
シマアジ 約1.2kg	3,500		加工(尾)	未加工(尾)
カンパチ 約3.5~4kg	8,000		加工(尾)	未加工(尾)
ブリ 約5kg	7,000		加工(尾)	未加工(尾)
メジロ 約3.5~4kg	6,000		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。(1尾300円)。未加工とは、締めただけのもの、となります。				
お届けは、ヤマト運輸の宅急便コレクト(着払い)です。お支払いは、活魚代+加工代+発泡スチロール代+運賃+代引き手数料で、商品と引き換えになります。				
その他ご要望があれば、ご記入ください。				
配達希望日 月 日	配達希望時間 (希望に○をつけてください)	午前	14~16時	16~18時
		18~20時	19~21時	希望なし

* 年末の交通・配達事情により希望通りの配達時間に届かない場合があります。

* 確実に受け取りたいお客様は、最寄りのヤマト運輸の営業所止め希望とされ、営業所に受け取りに行かれることをお勧めします。

注文主 (すべて記入くださいませ)

ご住所	〒	-
	都道府県	市区
(ふりがな)		
お名前	様	
携帯電話番号	()	-
FAX	()	-

送り先 同上 又は ご記入ください。

ご住所	〒	-
	都道府 県	市 区
(ふりがな)		
お名前	様	
電話番号	()	-

注文受付後、お客様の携帯に受付完了のSMS配信を行います。

★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。

--

	紀州受付欄

! 12月25日までにご注文ください!