

2020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 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円です。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、14時~15時にお渡しとなります。		

12月25日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)

お名前	(ふりがな)	様
携帯電話番号	()	-
FAX	()	-

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