



FAX申込書 -ご依頼主様用-

※お客様コードをお持ちの方は、記入していただくとご住所・TEL・FAXの記入を省略いただけます。

お客様コード		お客様コードをお持ちの方も、ご住所・TEL・FAX以外はご記入ください	
ご依頼主	お名前	フリガナ	申し込み日 平成 年 月 日
	ご住所	〒	到着希望日 平成 年 月 日
	TEL	FAX	申込枚数 枚

商品名	数量	金額
		円
		円
		円
		円
		円
		円
のし 有・無	のしの種類（「御中元」など）	備考欄

お支払方法 【どちらかに○をつけてください】		合計金額 円
郵便振替 (専用振替用紙を同封します)	商品代引	

1個口の送料

	北海道	山形	山形以外の 東北地方	信越・北陸 中部・関西	中国	四国	九州	沖縄
60サイズ	¥1,100	¥450	¥500	¥800	¥1,200	¥1,300	¥1,400	¥1,500
80サイズ	¥1,250	¥560	¥610	¥910	¥1,350	¥1,460	¥1,570	¥2,050
100サイズ	¥1,400	¥670	¥720	¥1,020	¥1,520	¥1,620	¥1,730	¥2,600

送料が合計金額に加算さ: 400 円

要冷蔵の品はクール便でお送りさせていただきます。(80サイズ以内: 216円 100サイズ: 324円)

100サイズをこえるご注文の場合、予め送料をお知りになりたい方はお手数ですがお電話にてご確認ください。

100サイズをこえるご注文の場合、予め送料をお知りになりたい方はお手数ですがお電話にてご確認ください。

FAXをいただきましてか: 390 円

連絡がない場合には再度ご連絡くださいますようお願いいたします。(ご連絡は当店営業日に差し上げます)

初回注文で一万円以上の注文の時は必ず商品代引となりますので、ご了承ください。

株式会社 深瀬善兵衛商店

〒990-0066 山形市印役町四丁目2-25

TEL:023-622-2360 (営業時間 8:30~18:00)

休日 土・日・祝

FAX 023-622-2361 -24時間受付中-



株式会社 深瀬善兵衛商店



FAX申込書 - ご依頼主様用 -

※お客様コードをお持ちの方は、記入していただくとご住所・TEL・FAXの記入を省略いただけます。

お客様コード		お客様コードをお持ちの方も、ご住所・TEL・FAX以外はご記入ください	
ご依頼主	お名前	フリガナ	申し込み日
			平成 年 月 日
	ご住所	〒	到着希望日
			平成 年 月 日
TEL		FAX	申込枚数 枚

お届け先	お名前	フリガナ	商品名	数量	合計
	〒		のし	のしの種類	小計
TEL		備考欄			
お届け先	お名前	フリガナ	商品名	数量	合計
	〒		のし	のしの種類	小計
TEL		備考欄			

お支払方法 【どちらかに○をつけてください】		合計金額 円
郵便振替 (専用振替用紙を同封します)	商品代引	

1個口の送料

	北海道	山形	山形以外の 東北地方	信越・北陸 中部・関西	中国	四国	九州	沖縄
60サイズ	¥1,100	¥450	¥500	¥800	¥1,200	¥1,300	¥1,400	¥1,500
80サイズ	¥1,250	¥560	¥610	¥910	¥1,350	¥1,460	¥1,570	¥2,050
100サイズ	¥1,400	¥670	¥720	¥1,020	¥1,520	¥1,620	¥1,730	¥2,600

送料が合計金額に加算されますので、ご了承ください。

要冷蔵の品はクール便でお送りさせていただきます。(80サイズ以内：216円 100サイズ：324円)

FAXをいただきましたか、390円

連絡がない場合には再度ご連絡くださいますようお願いいたします。(ご連絡は当店営業日に差し上げます)

初回注文で一万円以上の注文の時は必ず商品代引となりますので、ご了承ください。

株式会社 深瀬善兵衛商店

〒990-0066 山形市印役町四丁目2-25

TEL:023-622-2360 (営業時間 8:30~18:00)

休日 土・日・祝

FAX 023-622-2361 -24時間受付中-

	商品名	商品説明	容量・形態	当店価格	
味噌	御縁みそ つぶ	山形県酒田市で農業に取り組む農業法人の方から無農薬・無科学肥料の米と大豆をいただいて仕込んだとっても贅沢なお味噌。 米はコシヒカリ、大豆はアヤコガネを使用。	500g ソフトパック	650 円	
			1kg カップ	1,340 円	
			1kg×2 化粧箱入	3,100 円	
	12 割糶味噌 つぶ/こし	味噌の甘みとこくにつながる米糶を大豆対比 12 割も配合。野菜の旨みをさらに活かすちょっと贅沢なお味噌。山形県産米・県産大豆使用。	500g ソフトパック	432 円	
			1kg ガゼット袋	850 円	
	天然醸造別作り味噌 つぶ/こし	山形県産米と県産大豆同量配合のお味噌。 瓦屋根の味噌倉で約 1 年発酵熟成させた、山形の季節が作り出した味噌。	500g カップ	465 円	
			1kg ガゼット袋	756 円	
	特撰味噌 つぶ/こし	長年ご愛顧いただいてきた当店のロングセラー商品。 お買い求めやすく飽きのこない味。	1kg ピロ一袋	560 円	
	※味噌用 4kg・6kg・10k のサービスダンボールがございますので、ご希望の容量を一袋に（まとめて5kgなど）お詰することも出来ます。 また、ご希望の品を詰め合わせてお送りすることも出来ます（味噌5kgと漬物を一緒になど）ご相談ください。				
	醤油	梅酢醤油	自家製梅酢と添加物を押さえて作ったボン酢風味醤油。塩分の気になる方にお勧めです。	200ミリリットル	550 円
カネチョウ醤油 鶴印		おひたしなど普段のかけ醤油から芋煮の味付けまで。使い方もいろいろなおくち醤油。	1ℓ ペットボトル	410 円	
漬物 梅干し	きざみ味噌漬 八菜漬	大根・なす・きゅうりの味噌漬けを、人参・ごぼう切昆布・しその実・みょうがと合わせた品。	200g	390 円	
	自家製 梅干し 選別詰	自家梅園で育てた梅と紫蘇を使用し、天日に干した昔ながらの梅干し。	200g パック	450 円	
	自家製 梅干し 粒不揃い	粒は大きめですが、果肉はたっぷりな梅干し。 お得です。	450g 袋	972 円	
	こうめちゃん	もぎたての梅を使用し、カリッと仕上げました。 着色料不使用。	120g	390 円	
その他 加工品	甘辛ナンバン味噌	刻んだ青じそ・しし唐・唐辛子が入っています。はじめはちょっと甘くて後からじわっと辛さがきます。	150g パック	400 円	
	手作り梅ようかん	自家梅園で完熟した梅肉をたっぷり使用。さわやか健康にもいい万能調味料です。	1 個	864 円	
	無添加甘酒（1.5倍濃縮タイプ）	甘味料を一切使用しないで作った当店の手作り甘酒。	400g	390 円	
	塩麴	原材料は、山形県産米100%に赤穂の天塩使用。 な酸味と程よい甘さが特徴です。	140g	310 円	
冬季 限定 商品	おみづけ（11月中旬～在庫限り）	干し大根と辛味の残る青菜の組合せ。 人参を入れないのが当店のこだわり。	270g	320 円	
	青菜漬（12月中旬～在庫限り）	ちょっぴり味噌を加えた当店の味付け。 ご飯をまいてお召し上がりください。	500g	500 円	
セット 商品	カネチョウお試しセットE	天然醸造別作り味噌 500g・自家製梅干し200g 甘辛ナンバン味噌150g・八彩漬1袋		2,000 円 (送料込)	
	カネチョウの宝箱セットF	天然醸造別作り味噌 500g・鶴印醤油 1ℓ・八菜漬 1 袋・自家製梅干し 200g・甘辛ナンバン味噌 150g		2,000 円	
	カネチョウの宝箱セットG	天然醸造別作り味噌 500g・梅酢醤油 200ml・八菜漬 1 袋甘辛ナンバン味噌 150g・自家製梅干し200g・梅ようかん1個		3,000円	
	カネチョウの冬季限定セットH	天然醸造別作り味噌 2kg・鶴印醤油 1ℓ・梅酢醤油 200ml・甘辛ナンバン味噌 150g・八菜漬 1 袋・おみづけ 300g×2 袋・青菜漬 500g・梅ようかん1個		5,000円	