

2011 大川

自然のおくりもの



こんにちは。

お元気でお待ちしのこととお慶び申し上げます。JA静岡市
震災、台風と大変な年でしたが、

被災された皆様にはお見舞い申し上げます。

今年もまた赤かぶ・白かぶの二案内の季節です。

たくさん注文を心からお待ち致します。

JA静岡市

大川加工センター

42-1403 静岡市

茶区日向1007

054-291-2003

和セット

3500円(送料込)

赤かぶ千枚漬

赤かぶ切漬

ゆず大根

お茶・板もち

生椎茸・ゆり梅

栗渋皮煮

お返し(小かぶお菓子)

その他単品商品

白かぶゆず風味 300円

梅干し 300円

ゆずび三杯酢 300円

赤かぶ千枚ミニ 300円

白梅酢 350円

受付期間

11/10 ~ 12/20

でんゆ 9:00-15:00

FAX・宅配便はいつでも

発送日

11/24 ~ 12/26

注文書の出荷日をごらん下さい

優セット

5000円(送料込)

和セットa 9点に+α

田舎こんにゃく

ゆずび漬

しゃきしゃきゆり

ゆずみそ

生椎茸 50%増

大川の味、お届けします

被災地へのお届け品には
大川のお茶「くま茶」を追加
させていただきます

(岩手・宮城・福島)

がんばれ! 東北!!

大川のこだわりの味紹介

- 和セット**
- 1、赤かぶ千枚漬・・・甘酢に漬けこみました。
 - 2、赤かぶ切り漬・・・歯ごたえあり、ピリ辛味
 - 3、ゆず大根・・・ゆずの香りたっぷり
 - 4、本山茶・・・テレビで評判の深蒸し茶
 - 5、生しいたけ・・・原木露地栽培の肉厚しいたけ
 - 6、版もち・・・白と草（春先摘みのよもぎ）
 - 7、調味ねり梅・・・ご飯に！こりゃ「うめー！」
 - 8、栗渋皮煮・・・大川産の栗、じっくり煮ました
おたのしみ・・・心ばかりの手作りすいーつ

- 優セット** 和セット8点に4点加え、さらに生しいたけ50%増量
- 9、田舎こんにやく・・・大川産のこんにやく芋100%
 - 10、わさび漬・・・大川産のわさび茎たっぷり
 - 11、しゃきしゃき胡瓜・・・夏の最盛期に特製調味液に漬けました
 - 12、ゆずみそ・・・自家製みそ+庭先のゆずたっぷり

- 別注品**
- 13、白かぶゆず風味・・・従来品です。ゆず果汁入り甘酢1
 - 14、梅干し・・・昔ながらの作り方でです
 - 15、わさび三杯酢・・・わさび茎を三杯酢に漬けました
 - 16、ミニ千枚漬・・・小ぶりの赤かぶの千枚漬
 - 17、白梅酢・・・かぜ予防・うすめてうがいに

*ごめんなさい。今年はヤマメ燻製は調達ができません。
*セット内容はいかようにも組み換えます。
*単品での販売もいたします。（運賃別となります）

2011 大川発 自然のおくりもの 注文書

No _____

ご依頼主様	住所 ㊟		自宅お届け ケース
	氏名 様	電話	

出荷日

11/24 ・ 29 12/2 ・ 6 ・ 9 ・ 13 ・ 16 ・ 20 ・ 23 ・ 26

到着は出荷日の翌日になります（特にご遠方の方を除く）

配達時間の指定がある方はご記入ください（いつでも・午前・午後・夜間）

「 ↓ ↓ ↓
ご希望のコースに○をつけてください

		送り先 （ご自宅届けの方はご依頼主様欄のみでOKです）	のし	数
①	和優	住所 ㊟	お歳暮 有 無	ケース
		氏名 様		
②	和優	住所 ㊟	お歳暮 有 無	ケース
		氏名 様		
③	和優	住所 ㊟	お歳暮 有 無	ケース
		氏名 様		
④	和優	住所 ㊟	お歳暮 有 無	ケース
		氏名 様		
⑤	和優	住所 ㊟	お歳暮 有 無	ケース
		氏名 様		

注文合計

ケース

FAX送信先 054-291-2003 JA静岡市 大川加工センター