

2024年 ご家族わいわい得丼ご注文承り書

(ご注文承り日：2024年 月 日)

ご注文締切日	2024年 4月17日(水)	※2個以上お買い上げで送り先が同一の場合はそのお届け先への送料が無料となります。
--------	----------------	--

商品到着期間：2024年 5月26日(日)～5月29日(水)

上記期間内でのお届けとなります。

※到着日・時間のご指定はお受けできません。
 ※天候等の影響により到着日が遅れる場合がございます。
 ※沖縄県・離島及び鳥島地域への配達はお引き受けできません。事前に確認ください。
 ※商品の包装・のし等の対応はお受けできません。

【お申込者様】※郵便番号の記入にご協力ください。

お申込者	お名前	ふりがな	電話番号	()
	ご住所	〒 -		

【お届け先様】※郵便番号の記入にご協力ください。

お届け先	<input type="checkbox"/> お申込者とお届け先が同一の場合は☑を付けてください。(その場合は下記のお名前・ご住所・電話番号はご記入不要です。)			
	お名前	ふりがな	電話番号	()
	ご住所	〒 -		

商品名	商品単価(税込)	個数	商品金額合計(税込)	別途送料(税込)
商品番号001：活メサクラマス丼と鮭節醤油の漬丼2種	¥6,450		合計金額	<input type="checkbox"/> ¥550 1セットのみ お買い求めの方は <input checked="" type="checkbox"/> を入れて下さい。
商品番号002：ホッキとホタテ、サーモンの2色丼	¥5,250			
商品番号003：真鯛、ヒラメ、たこの漬丼	¥5,250			
商品番号004：ローストビーフ丼&ハンバーグ	¥5,250			
商品番号005：北海道四元豚の豚丼&牛ヒレステーキ丼	¥5,250			

お届け先	<input type="checkbox"/> お申込者とお届け先が同一の場合は☑を付けてください。(その場合は下記のお名前・ご住所・電話番号はご記入不要です。)			
	お名前	ふりがな	電話番号	()
	ご住所	〒 -		

商品名	商品単価(税込)	個数	商品金額合計(税込)	別途送料(税込)
商品番号001：活メサクラマス丼と鮭節醤油の漬丼2種	¥6,450		合計金額	<input type="checkbox"/> ¥550 1セットのみ お買い求めの方は <input checked="" type="checkbox"/> を入れて下さい。
商品番号002：ホッキとホタテ、サーモンの2色丼	¥5,250			
商品番号003：真鯛、ヒラメ、たこの漬丼	¥5,250			
商品番号004：ローストビーフ丼&ハンバーグ	¥5,250			
商品番号005：北海道四元豚の豚丼&牛ヒレステーキ丼	¥5,250			

販売元

(連絡日：2024年 月 日)	
販売店コード	ご注文受付番号
分類	

※個人情報の取り扱いについて 上記ご記入されたお名前・ご住所・お電話番号等のお客情報は、商品をお届けするために利用させていただきます。弊社は個人情報保護法及び関連法令に基づき適正に管理・保護し目的以外の利用や第三者への情報提供は行いません。

得まとめ買いがお得!
 お届け先が1ヵ所で2個以上まとめ買いされた方は
送料が無料



得家族わいわい
 2024年

5回目を迎える「丼」企画は、全ての商品のセット内容をブラッシュアップ、「ご飯に合う」という観点から取り揃えました。北海道で獲れたサクラマスやホッキ、ヒラメやタコ、またお店の味そのままのハンバーグなど、好評の豚丼やローストビーフと合わせて個性豊かなグルメをお楽しみください。

素材の旨みを
 引き出す製法、
 魚介の旨みを満喫



【商品内容】6食分
 ・サクラマスの漬丼(鮭漬風)80g×2袋
 ・帆立貝柱(赤玉)の漬丼の貝80g×2袋
 ・鮭漬丼の貝80g×2袋
 ・いくら醤油漬(マスコ)50g×2個

【原料原産地】
 サクラマス・帆立：北海道 /
 サクラマス・帆立：北海道 /
 鮭漬丼の貝：北海道・ノルウェー /
 いくら：ロシア他

商品番号 **001** いくらで彩る
活メサクラマス丼と鮭節醤油の漬丼2種
 1セットの場合 **7,000円(税込)**
 (商品代金：6,450円+送料：550円)

《注意事項》
 ・全商品とも期間限定の予約販売・冷凍便でお届け・賞味期間60日となります。
 ・お届け日、お届け時間のご指定はできません。
 ・沖縄県、離島及び鳥島地域への配達はお引き受けできません。
 ・賞味期間は、製造から発送までの期間を考慮し表示しております。
 ・写真は全てイメージです。食器、添え物等は商品に含まれません。



じつくり漬け込み、まろやかでトロリとした食感が楽しめる北海道の春の訪れを伝える「本鱈」とも呼ばれるサクラマス。繊細な身肉は脂のりが良く、旨みが強いながらもクセのない味わい。この度は鮭漬風にじっくり漬け込みました。帆立貝は濃厚な味わいで希少な「赤玉の貝柱」と鮮度の良いにぎやて美味しさを凝縮した鮭をこ用意。二種の素材は、それぞれを鮭節と昆布入りの醤油に浸してじっくり濃厚な味わいを引き出しました。北海道の工房が試行錯誤を重ね開発したご飯に合うくらい醤油漬を彩って、魚介の旨みを存分に味わおう、まろやかでトロリとした食感の漬丼セットをたっぷりお召し上がりください。





北海道の新鮮な「貝」の旨みを井でお楽しみください！

商品番号 002 北海道の「貝」 ホッキとホタテ、サーモンの2色丼

1セットの場合 **5,800円**(税込)
(商品代金:5,250円+送料:550円)



【商品内容】3~4食分
・帆立貝柱 200g
・湯引きホッキ貝 150g
・お刺身用サーモン 100g×2

【原料原産地】
帆立・北寄:北海道
サーモン:チリ他



北海道の広大な海の荒波の中で育った帆立貝は、貝柱が発達し歯ごたえのあるプリプリとした食感と濃い旨み特徴。北寄(ホッキ)貝は北海道での漁獲量もさることながら、名前がアイヌ語に由来するほど古くから北海道で愛されている食材。シコシコと歯ごたえがあり、旨みたっぷりシェリーな味わいが楽しめます。そのまま生でももちろん美味しいですが、バター焼きにするのも美味！この度は人気のお刺身用サーモンとお届けしますので、紅白二色の海鮮丼をお楽しみください。

【商品内容】5~6食分
・北海道産牛のローストビーフ 300g
・ローストビーフのタレ 2袋
・ファイヤーバーグハンバーグ 195g (ハンバーグ180g、タレ15g)
・ファイヤーバーグチーズインハンバーグ 180g (ハンバーグ165g、タレ15g)
・ファイヤーバーグホテサラインハンバーグ 185g (ハンバーグ170g、タレ15g)

【原料原産地】
牛肉:北海道・輸入・国産
豚肉:輸入・国産

商品番号 004 道産牛 ローストビーフ丼 & ハンバーグ ご飯に合う

1セットの場合 **5,800円**(税込)
(商品代金:5,250円+送料:550円)



特別な製法で仕上げたローストビーフ丼と、ご飯に合うハンバーグはお店の味

通常はモモ肉で作ることが多いローストビーフを、やわらかな霜降りになりやすい北海道産牛のリブローズ部位を使用し、特別な製法で作りました。柔らかくジューシー、お肉の美味しさが満喫できるローストビーフを井でお楽しみください。また、北海道を中心に展開するレストラン「ファイヤーバーグ」さんのハンバーグは、この道40年の職人が監修したこだわりの美味しさ。ご家庭でお店の味がお楽しみいただけます。ブレン、チーズイン、ホテサラインの3種でお届けします。



商品番号 003 素材それぞれ3種のタレの 真鯛、ヒラメ、たこの漬丼

1セットの場合 **5,800円**(税込)
(商品代金:5,250円+送料:550円)



さっぱりクセのない身肉の美味しさを引き出す3種のタレ

弾力がありコリコリした食感が美味しいヒラメと、淡泊ながらコクのある旨みの真鯛。全方位から高湿度冷気で全体を均一に冷却する「3D凍結」を施し新鮮さを保持。それぞれ素材に合う「白醤油」と「胡麻タレ」で漬丼の具に仕上げました。また、北海道のタコは甘みがあって柔らかいのが特徴。この度は辛みと旨みのバランスが秀逸な韓国料理で使う調味・香辛料の「ヤニヨムタレ」で仕上げました。クセのない味わいの素材とタレの美味しさが絡み合います。



【商品内容】8食分
・真鯛漬丼の具(胡麻) 100g×3袋
・ヒラメ漬丼の具(白醤油) 100g×3袋
・たこ漬丼の具(ヤニヨムタレ) 100g×2袋

【原料原産地】
ヒラメ・たこ:北海道
真鯛:国産

商品番号 005 北海道四元豚の豚丼 & 牛ヒレステーキ丼

1セットの場合 **5,800円**(税込)
(商品代金:5,250円+送料:550円)



【商品内容】5~6食分
・北海道四元豚の豚丼の具 150g×3袋
・ごはんのタレ 3袋
・牛ヒレステーキ丼の具 3枚(300g)
・ステーキ丼用ソース 1本

【原料原産地】
豚肉:北海道
牛肉:北海道・国産



ランドレイス大ヨークシャールデュロック、パークシャールの四種を合わせた特別な豚「四元豚」。その原料をチルド状態で搬入しスライス、加工いたします。タレをご飯にかけてから、焼いた豚丼の具をのせていただく豚丼です。

北海道産牛のヒレ肉を使用したステーキ丼は、お肉本来の旨みが味わえる噛み応えのある部位を使用。さっと表面を焼いてカットし、はこだてワイン入りの特製ソースで井としてお楽しみください。



こだわりの「四元豚」で作る豚丼と食べ応えのある牛ヒレ！