



© 山田水産株式会社

稚魚から蒲焼まで  
私たちが造りました。  
安心して食べていただけるように  
産地を厳選し、品質・調理方法に  
徹底的にこだわりました。



三宅バイヤー

毎年ご好評いただいて  
おります鰻師のうなぎ蒲焼。  
大変お買得な価格で  
ご案内しております。  
是非、ご利用ください。

鹿児島県産



## ご予約承り書 お手数ですが、下記の太ワク内をご記入ください。

店舗控え

注文番号	品名	価格	数量	入力コード
1	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 特大1尾 約160g</b>	本体価格 <b>1,680円</b> (税込1,814円)		<b>3121</b>
2	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 特大2尾 約160g×2</b>	本体価格 <b>3,280円</b> (税込3,542円)		<b>3122</b>
3	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 小1尾 約110g</b>	本体価格 <b>1,250円</b> (税込1,350円)		<b>3123</b>
4	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 小2尾 約110g×2</b>	本体価格 <b>2,480円</b> (税込2,678円)		<b>3124</b>
5	予約のみ取扱い 原料原産地 愛知県三河 <b>新仔活うなぎ蒲焼 特々大1尾 約180g尾</b>	本体価格 <b>2,580円</b> (税込2,786円)		<b>3125</b>
お預かり合計		点	本体 価格	円

備考欄

受付No.

組合員番号		
お名前		
TEL	( ) -	

ならコープ with ローソン真美ヶ丘店の扱いはありません。

承り日	/
係	
受付店	

お受取り希望日 (どちらかを○でかこんでください)	7/27(火)	7/28(水) 土用の丑当日
------------------------------	---------	-------------------

\*ご予約店舗でのお受取りです。 \*ご予約の際、お受取り希望日をご指定ください。  
※商品はご希望日の10時～19時にお受取りをお願いいたします。 ※受付期間終了後の取り消し・変更等はできません。  
※不良品以外のご返品はご容赦ください。 ※原料事情により、内容等を変更する場合があります。  
※表示の税込価格は参考価格です。精算時はご予約本体価格の合計に対しての課税となります。  
※ご予約の際、ならっぴカード（組合員証）をお持ちください。

キリトリ線

組合員様控え

注文番号	品名	価格	数量	備考
1	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 特大1尾 約160g</b>	本体価格 <b>1,680円</b> (税込1,814円)		
2	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 特大2尾 約160g×2</b>	本体価格 <b>3,280円</b> (税込3,542円)		
3	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 小1尾 約110g</b>	本体価格 <b>1,250円</b> (税込1,350円)		
4	原料原産地 鹿児島県 <b>うなぎ蒲焼 小2尾 約110g×2</b>	本体価格 <b>2,480円</b> (税込2,678円)		
5	予約のみ取扱い 原料原産地 愛知県三河 <b>新仔活うなぎ蒲焼 特々大1尾 約180g尾</b>	本体価格 <b>2,580円</b> (税込2,786円)		
お預かり合計		点	本体 価格	円

お名前	
受付日	
受付店	
受注番号	

お受取り希望日 (どちらかを○でかこんでください)	7/27(火)	7/28(水) 土用の丑当日
------------------------------	---------	-------------------

\*ご予約店舗でのお受取りです。  
※商品はご希望日の10時～19時にお受取りをお願いいたします。  
※受付期間終了後の取り消し・変更等はできません。  
※不良品以外のご返品はご容赦ください。  
※原料事情により、内容等を変更する場合があります。  
※表示の税込価格は参考価格です。精算時はご予約本体価格の合計に対しての課税となります。  
※お受取りの際、ご予約承り書「組合員様控え」をご持参ください。