

野田岩

いつもと違う楽しみかた
特別なご褒美を



※イメージ

晴れの日に
特別な想いを込めた、
野田岩の鰻を。
ワインと味わう
新しい組み合わせは
いかがですか。



蒲焼 2,160円(税込)

総量:約120g/特製タレ・山椒付
あっさりとした秘伝のタレが絶品な蒲焼。
じっくりと蒸してあるので大変柔らかく、どなたでも安心して召し上がりいただけます。

国内産 湯煎 電子レンジ



志ら焼 2,549円(税込)

総量:約110g/特製タレ付
繊細な鰻本来の味を楽しめる志ら焼。蒸しと焼きに
細心の調理をいたしました。

国内産 湯煎 電子レンジ



山椒 缶入り(8g) 756円(税込) アルミチャック袋入り(8g) 583円(税込) 実山椒(山椒塩漬/50g) 788円(税込)

奥深い飛騨の山々にひっそりと実をつける野生の山椒を選びすぐった特製品です。

国内産



長蒲焼 3,024円(税込)

総量:約140g/特製タレ・山椒付
見た目にも豪華でボリューム感もあり、さまざまなお料理に
アレンジできるので、ご贈答品として最適です。

国内産 湯煎

きざみ-蒲焼- 1,458円(税込)

総量:約90g/特製タレ・山椒付
短冊にカットし1回で食べきるのにちょうどいい量です。

国内産 湯煎 電子レンジ

- 鰻は全て静岡県産です。
- 本品は冷凍食品ですので、冷凍庫で保存してください。
保存期間を約6~7ヵ月目安にお召し上がりください。
- パックのまま、熱湯に入れて約10分加熱するだけで、おいしく召し上がれます。
- 長蒲焼以外は、電子レンジ・湯煎両対応です。電子レンジをご利用の場合は、
パックのまま約1分~1分30秒加熱するだけで、簡単においしく召し上がれます。
- 化学調味料、添加物は一切使用していません。

パッケージは予告なく変更される場合がございます。

■ お電話 通販専用フリーダイヤル

0120-12-9058

[受付] 10時～16時30分(月～土) ※このフリーダイヤルは通販専用です。

※やむを得ず、気象状況や諸事情により臨時休業等となる場合がございます。

■ FAX

03-3583-5515

同封の注文書に必要事項をご記入の上、ファックスでお送りください。

ご注文は24時間承ります。

受注確認の電話をお返しいたしますので

※日中にご連絡がとれる番号をご記入ください。



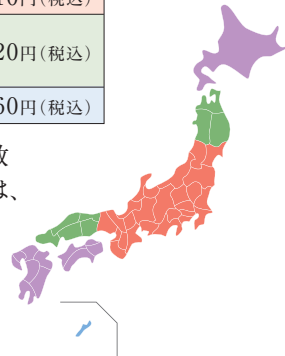
お届け・送料

- お申込受付後、順次発送いたします。
- 配送はヤマト運輸のクール宅急便にてお届けいたします。
- 天候・交通事情により納期が遅れる場合がございます。予めご了承ください。
- 小分けでの配送をご希望される場合は別途料金が発生いたしますので、予めご了承ください。
※ お手持ち用の紙袋は有料(税込110円)となります。
- 送料

北海道・四国・九州	1,573円(税込)
その他の地域	1,210円(税込)
青森・秋田・岩手 岡山・広島・山口・鳥取・島根	1,320円(税込)
沖縄	1,760円(税込)

- 離島・一部の地域、また同梱の箱数などにより既定のサイズ以上の場合は、送料が変わります。

※1週間～10日程度のお時間をいただく場合がございます。よりよいお品物をご提供できますよう、努めて参りますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。



のし・メッセージカード

ご贈答先へは「のし」または「メッセージカード」をそえてお届けいたします。お電話にて遠慮なくご相談ください。

メッセージカード

- 心ばかりのお品ですが、どうぞご笑納くださいませ。
- 今年も大変お世話になりました。厚く御礼申し上げます。
- 季節柄、お風邪など召ませぬようご自愛ください。

※その他、ご希望があればお申し付けください。内祝い等慶弔用ご贈答にご利用いただいております。

※お中元・お歳暮時期の「メッセージカード」のメッセージはこちらで用意した定型文のみとなります。

お支払

郵便振替

商品と同封の振替用紙でお振込ください。

手数料は弊社にて負担いたします。

銀行振込

商品と同封のご請求書に記載してある銀行口座にお振込ください。

手数料はお客様のご負担となりますのでご了承ください。

※お振込は商品到着後、約1週間以内をお願いいたします。

代金引換

宅急便でお届けした際に集金いたします。

代引手数料はお客様のご負担となります。

なお、お支払金額1万円以上は、代引手数料無料とさせていただきます。

*ご贈答品の場合

商品を発送後、ご依頼主様へ別途ご請求書と振込用紙を送らせていただきます。

初めてご利用される方は、初回のみご入金確認後発送となります。ご自宅への配送の場合は代引きにてお送りいたします。詳しくはお問い合わせください。

注文についてのお願い

お中元・お歳暮の時期はお早めに

暮のご注文は12月24日(金)までとなりますので、お早めにご注文ください。

*日曜日は定休日のためご注文及び発送はお受けできませんので、ご了承ください。

冬期休暇のお知らせ

12月29日(水)～1月4日(火)は冬期休暇のためご注文及び発送はお受けできませんので、ご了承ください。

*12月30日(木)～1月5日(水)のお届け指定はできません。

美味しいうなぎと心ばかりのお品を進呈。

一口12,000円以上(税込・送料込)の商品に、毎年ご好評いただいている「今治ガーゼ織りハンカチ」をお付けしています。先様もお喜びになられることと存じます。ぜひご利用くださいませ。こちらの通信販売お申し込みの場合に限らせていただいております。尚、数に限りがございますので、無くなり次第終了させていただきます。

事故品の取り扱いについて

ご配送にはヤマト運輸のクール宅急便を使用しております。お届けに際し十分注意をいたしておりますが商品の性質上到着後は直ちに開封の上お品物を確認、冷凍庫で保管くださいますようお願い申し上げます。万が一到着時に破損、汚損、解凍などの事故が発生していた場合には直ちに配送担当のヤマト運輸の営業所にご連絡の上、事故品につき商品を返品したい旨をお申し付けください。速やかにご連絡をいただいたお品物に関しては、直ちに新しい商品をお届けさせていただきます。

野田岩 麻布飯倉本店のご案内

東京都港区東麻布1-5-4 TEL 03(3583)7852

11時～13時30分 17時～20時

定休日/日曜 その他お休みをいただいている日がございますので、ご来店の際はお電話にてご確認ください。

<http://www.nodaiwa.co.jp>