

料金後納

ゆうメール

【差出人】AD:D
 【還付先】〒950-3321
 新潟市北区葛塚3119
 山田醸造株式会社内AD:D

くり返しが当たりまえの毎日に
 ちよつとしたスパイスで
 元気になることってあります
 家庭の味が小さなアイディアで
 ぐーんとお洒落な一皿になったら
 思わず笑顔になります
 伝わる発酵食品たちの
 新しい何かをいつも探して
 美味しい食
 楽しい食を
 元気になれる食を
 山田屋はお手伝いします



山田醸造株式会社

〒950-3321 新潟市北区葛塚3119
 ☎ 025-387-2005
 FAX 025-387-2135
 総額表示義務化により、今回のご案内から、税込価格で表示しています。

お中元ご案内号

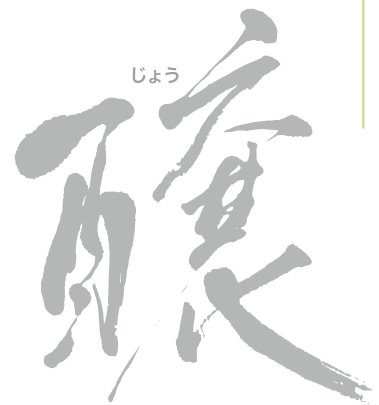
- 130 記念年仕込みそ
- 季節限定 ふきのとう味噌
- たまには我が家でおいしいものを!
- 5,400円以上 送料無料

創業130年記念限定味噌

130年だから130%糀

限定
200カップ

追い糀 という四代目が考えた技を13割
 追い糀 (130%糀) で再現しました。
 新潟米コシヒカリ糀由来の甘みが味わいを
 ソフトにしています。そして、仕上がリ塩味は、
 1割ダウン。蔵人たち自ら刈り取った契約栽培
 大豆を使用し、仕上がりの美しい山吹色は、
 山田屋130年継承の蔵付き酵母の醸し色。
 発酵を止めることなく掘り立てを呼吸できる
 カップに詰めてお届けします。



- ・契約栽培大豆
- ・新潟産コシヒカリ
- ・蔵付き酵母
- ・13割追い糀
- ・生みそ
- ・甘口山吹色



130年記念味噌「醸」
 500g パルプカップ入×2ケ
 ¥3,024



130年記念味噌「醸」
 500g パルプカップ入×4ケ
 ¥6,048

今回使用のカップは、味噌を醸している微生物たちの呼吸
 が続くように、パルプ付きです(アルコール無添加)。
 こだわりをたくさん詰め込んだ記念の限定味噌です。

130年記念味噌「醸」

味噌は呼吸しています
 500g パルプカップ入

¥1,512





発酵の妙味をダイレクトに享受

Favorite Miso

7/20(火)まで

一梱包 5,400円以上で **送料無料**
◆遠方は差額料金がかかります。

生きている味噌

大樽で熟成中の味噌の掘りたてです。酵母・糀菌が生きている味噌です。熟成・酵素作用が持続しています。

- ・ご注文を頂いてから計ります。
- ・大樽の眠りから目覚めた状態で、ビニールに袋詰め(ゴム縛り)します。
- ・クール便でお届けします。到着後は必ず冷蔵保存をお願いします。

深薫『熟』と淡色『麗』のセット
生きている味噌 **熟・麗** 各750gずつ計1.5kg

¥4,536→
¥3,888



十分な発酵で深い赤味の色合いに仕上がりました。熟成により、重厚な旨味と深い香りを醸し出しています。

500g (コムしぼり) **¥1,620**
1kg (コムしぼり) **¥3,240**
¥2,808

人気の淡麗色に仕上げ、華やかな香りが特徴です。米糀の甘みが広がるマイルドな味わいは、どんな食材ともマッチします。

500g (コムしぼり) **¥1,404**
1kg (コムしぼり) **¥2,808**
¥2,484



化粧糀・風呂敷包 2.5kgクール便配送
¥8,640→
¥6,480

■熟成は続いています

味噌の熟成は、糀菌が作りだした酵素(アミラーゼ)が、米糀の澱粉をブドウ糖にすることから始まります。ご飯は噛んでいると甘くなるのと同じ働きです。ここでできたブドウ糖が酵母を活性化させます。酵母はブドウ糖を食べ、味噌の味わいや香りをもたらす成分をつくっていきます。糀菌と酵母がもたらす発酵の力が山田屋の味噌の味わい、香り、豊潤を醸しだしてくれるのです。

カブの味噌炒め



どんこ椎茸のさちそう焼き



量り売り

朱鷺のとき 夏限定

今年も朱鷺が大空に高く羽ばたきました工場長のかくし味噌が今まさに食べ頃です少量仕込限定一本掘りお届けします

1kg (真空袋) **¥1,080**
3kg丸詰 (ごみしぼり) **¥3,024**

量り売り

豪農 ごろう

新潟自慢のコシヒカリ米と地場産の大豆を伯方の塩と新潟の風土で熟成させました芳醇な味わいと香り特徴のみそです

1kg (真空袋) **¥1,620**
3kg丸詰 (ごみしぼり) **¥4,860**

量り売り

延齢 えんれい

米どころ新潟ならではの米糀たっぷりの甘口みそで畔でつくられる大豆と田んぼの米は兄弟同志旨味と香り甘さの三拍子そろった重宝者です

1kg (真空袋) **¥918**
3kg丸詰 (ごみしぼり) **¥2,754**

量り売り

延齢 えんれい・こし

(延齢みそのこしタイプです) えんれい・こし

糀粒が苦手な方のためのなめらかな淡黄色はみそ汁のみならず 酢みそやからしみそ等のなめみそ用としてお召し上がりいただけます

1kg (真空袋) **¥972**
3kg丸詰 (ごみしぼり) **¥2,916**

最高級味噌のカップ詰め

新潟コシヒカリ糀みそ **豪農**

500gカップ 6ヶ入 **¥5,184**
500gカップ 4ヶ入 **¥3,456**

大好評ベストセレクション

越後みそ組合わせ **豪農・延齢**

500gカップ 各3ヶ入 **¥4,212**

甘口好みの方へ 使い易いカップ型

新潟米仕込み **延齢**

500gカップ 6ヶ入 **¥3,240**

みそ汁を忘れない! 天然100% 無添加

七種合わせだし うるめ・カタクチ・さば節 鯉節・まぐろ節・昆布・椎茸 10g×10袋 **¥1,080**

まとめてお得セット 10g×10袋 5セット 5,400→ **¥4,860**

(豪農・延齢:賞味期限 6カ月) 総額表示義務化により、今回のご案内から、税込価格で表示しています。

山奥から届いた 早春の味わい

季節限定
限定数 100 瓶



ふきのとう味噌 75g瓶詰 **¥1,080**

ふきのとう味噌～山奥から届いた春の香り～

新潟県上川村の4月なのにまだ雪残る山奥。ようやく顔をのぞかせたフキノトウたちで作ったふきのとう味噌。雪の残る山奥深いフキノトウは、ポリフェノール群が豊富なので、溜め込んだデトックスに最適です。子供の頃、苦手だった味なのに、いつの頃からでしょう、このほろ苦さがたまらなく好きになったのは…。
(賞味期限:2ヵ月)

女将のセレクト 夏の味みそセット

ふきのとう味噌
かぐら南蛮味噌
しその実生姜味噌
梅味噌

4本セットジャストプライス

¥2,538 → **¥2,300**



梅味噌

梅の爽やかな
味わいを
冷しゃぶに



あじわい 五平餅に

くるみ味噌
しそ味噌
ゆず味噌
黒ごま味噌



くるみ味噌 しそ味噌 ゆず味噌 黒ごま味噌

4本セット **¥1,944**

2021夏 味みそいろいろ



食べるみそシリーズ

① 80g **¥540**
(賞味期限:2ヵ月)

②~⑫ 各80g **¥486**
(賞味期限:3ヵ月)

雪国が生み出した 越後みそ漬け

昔、味噌を仕込む時桶の奥底に塩出しをした野菜と一緒に漬け込みました。味噌の旨味がじんわり野菜に染み込んで、冬場の野菜不足を補う、なくてはならない大切なみそ漬でした。それが今は、越後味噌に幾度も漬け替えた味噌屋のみそ漬です。炊きたての白いご飯に味噌の旨味をたっぷり吸い込んだみそ漬、薄く切ったら“おかわり、おかわり!”の声が聞こえてきます。



量り売りします
越後みそ漬 各200gあたり **¥756**

大根(国産)・胡瓜(国産)
なす(国産)・生姜(タイ産)
山ごぼう(中国産)



国産味噌漬セット
(大根・茄子・胡瓜)
300g **¥1,080**



昆布味噌漬
(国産)
3束 **¥540**



風味漬
しその実・黄菊花・昆布・山ごぼう・人参…他何が入っているか開けてからのお楽しみ
しその実・生姜の風味と味噌溜まりの味わいが食欲をそそります
130g **¥540**

人気越後味噌と醤油の詰め合わせ

山田屋ギフトNo1「雁の里」



・延齢みそ 1kg
・家伝みそ 1kg
・華1ℓ・料理人1ℓ **¥3,240**

みそ汁が美肌にいい!
味噌醤油の塩分は血圧を下げるとTV番組で取り上げられて以来、味噌と醤油の詰め合わせセットが人気です。熟成タイプと淡色の二種の味噌を同時に食べ比べたり、ブレンドも楽しめます。テーブル醤油とクッキング醤油の使い分けで手づくりの世界が広がります。和のメニューから、伊・仏・中華へと味わい演出深める頼もしい調味料たちの詰め合わせです。

手作り派に贈る「元氣家族」



・華、料理人 各500ml
・延齢、豪農 各500gカップ
・ごま味噌
・とうがらし味噌 **¥3,456**

赤ちゃんの誕生のお祝いに大人気の詰め合わせです。若いママたちが、お好みの調味料セットをプレゼント。私のおいしいの基本をママ友へ。好評です。

あま酒も一緒に

山田屋特選「発酵職人」



・あま酒180ml 2本
・華1ℓ・料理人1ℓ
・延齢みそ1kg **¥3,240**



醤油民族の日本人なら醤油の使い分けの提案です

Various soy sauce

7/20(火)まで

一梱包 5,400円以上で **送料無料**
◆ 遠方は差額料金がかかります。

テーブル醤油

塩味ひかえめ
かつお節だし汁で熟成させた
ニュータイプのお醤油
卓上醤油に最適です

150ml瓶 ¥302
500ml ペットボトル ¥378
1ℓ ペットボトル ¥594

つける



お刺身、餃子、湯豆腐、しゃぶしゃぶ
鍋物に(しゃぶしゃぶ・鍋物は柑橘
酢やごまをプラスするとさらに!)
"華"のやさしさまもって
素材のおいしさ際立ちます。

かける



"華"をかけたら、贅沢卵かけごはん
にランクアップ。アボカドにわさび
と"華"も絶品です。いつもの焼き魚
大根おろし、納豆、とろろの山かけ
冷奴やトマトにかけるも夏の味!

華2：酢3：オリーブオイル2 で、できた
ドレッシングを。
酢をレモン、すだち等の柑橘類に変えたり、
ごま油、サラダオイルの油の種類、スパイス
でアレンジを。二杯酢、三杯酢にも

ドレッシングに



クッキング醤油 料理人

今日から私も煮物名人
おふくろの味は
料理人が強い味方
素材の味と色を引き出して
私も家族も大喜びです

500ml ペットボトル ¥464
1ℓ ペットボトル ¥756



そら豆とベーコンを料理
人で炊き込みました。
筍ごはん、豆ごはん、栗ご
はん、芋ごはん、季節の
野菜と料理人で旬の炊き
込みごはんが、手軽につ
くれます。

そら豆のピラフ的
炊き込みご飯



夏野菜の揚げびたし



料理人を水で割ったボールに素揚げ
野菜を入れるだけ。
夏はコンロの前にできるだけ立ちたく
ないですからね。簡単なのにこんなに
おいしくてビックリです。

だし巻き卵



お弁当の卵焼き、茶碗蒸しにも。
天つゆ、麺類のつゆにも。お好みに応じて
みりん、酒で調整してください。
淡色タイプで色が薄いので、入れるときは
少しずつ味をみて足してください。

5倍希釈 つゆ

そうめん パーティーに

そうめん茹でて
薬味を刻んだら
さあ そうめん
パーティー♪
山田屋の「つゆ」と
氷水を用意して
どんどん召し上がり!



500ml ペットボトル ¥464
1ℓ ペットボトル ¥756



本醸造 醇厚 じゆ

頑固一徹の
昔ながらの
香りのよい
醤油
山田屋の
醤油たちの
基本です



1ℓ ペットボトル ¥432

1本ずつ3本セット



500mlサイズ 1ℓサイズ
¥1,307 ¥2,106

500mlサイズおすすめ8本



料理人2本・つゆ2本・
華4本 各500mlサイズ ¥3,370

テーブル醤油の6本セット



華6本 1ℓサイズ ¥3,564

お料理大好きセット



料理人2本・つゆ2本・
華2本 各1ℓサイズ ¥4,212

詰め合わせの変更ができます。お申し付けください。(賞味期限:1年)

梅仕事

梅しょうゆ

梅の季節に
つくっておきたい
ポン酢風梅醤油



HP お料理レシピで紹介



■材料

- ジャムビン (1本分)
- 青うめ 100g (6個)
- 塩分ひかえめ『華』 150ml

■作り方

①一晩水につけておいた梅を、竹串で成りつきを丁寧に取り落とす。



②水分をふき取り、包丁で十文字になるよう切れ込みを入れる。



③煮沸または、アルコール消毒した空きビンに梅を置き、「華」を注ぎ入れる。冷蔵庫で1週間程で出来上がり。

★醤油漬けになった果肉は、そぎ落として和え物、青魚を煮る時臭み採りに利用できます。

総額表示義務化により、今回のご案内から、税込価格で表示しています。

発酵が醸したご馳走を我が家で食す、特別な時間

新潟の大地が育む 純白のピアンカ
雪国   味噌ステーキ



この厚さに大満足です。新潟のリッチな飼料と広大な自然で育ったブランド豚「純白のピアンカ」150gのビッグステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬けた味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。油を数かずで焼けるヘルシーな焼き方も大好評です。新潟ヤスグヨーグルトのホエイ(豚の餌)・あま酒、そして雪の白のイメージ通り、ピュアな味わいです。雪国ぶた味噌ステーキの焼ける香りがしてきたら、赤ワインの栓を抜いて、雪の降る新潟を思い浮かべながら、ふけゆく夜をお楽しみください。



香り立つ味噌の香ばしさ
サーモン香味漬



貴重なノルウェー産サーモンを贅沢な餅切りにして、新潟産こだわり味噌と吟醸酒粕で2段仕込みしました。大振り(100g)カットで旨味を流すことなく(ガーゼ包みでのお届けです)味噌の香ばしさとジューシーさをお楽しみ下さい。



瓶のフタを開けたら…今宵の肴にご飯のおともに

いくら醬



香り豊かな醤油です。目利きの漁師さんと醤油屋のコラボは最強タッグのいくら醤油漬を作りました

紅鮭しぐれ



天然鮭を塩漬け熟成後手作業で丁寧にほぐした身はしっとり色鮮やかな紅鮭は回遊で蓄えた栄養が豊富な証拠です

鰯やきづけ



食べやすい一口サイズ。そのままおかずや酒の肴に残った漬け液で炊き合わせにしたら余すことなく美味しさが最後まで

美味しさくらべ (詰め替え承ります)



紅鮭しぐれ・いくら醬・鰯やきづけ
大瓶セット ¥7,398

美味しさくらべ (詰め替え承ります)



紅鮭しぐれ・いくら醬・鰯やきづけ
中瓶セット ¥5,670



大瓶 240g瓶
¥3,672



中瓶 170g瓶
¥3,024



大瓶 180g瓶
¥2,700



中瓶 140g瓶
¥1,836



大瓶 240g瓶
¥1,026



中瓶 180g瓶
¥810

風味漬



大瓶 230g瓶
¥864



中瓶 160g瓶
¥702

(風味漬と入れ替えもできます)

7/20(火)まで

(1梱包)

◆遠方は差額料金がかかります
5400円以上で送料無料



糀で始める発酵生活

Fermentation

新潟コシヒカリ米生糀 (冷凍) — 生の米こうじ —

ベストコンディションの糀を瞬間冷凍
(乾燥こうじではありません)

糀づくり130年の老舗山田屋が新潟県産コシヒカリ米に国産アスペルギルスオリゼを手塩にかけて育てた糀。300g使い切りサイズです。

※混載アイテムの都合で冷蔵でのお届けになる場合があります。お手元に届きましたら、箱から出して、冷凍保管してください。

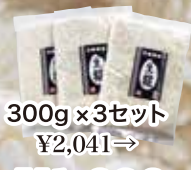
ローカル産物での
お取り扱いはありません



300g (冷凍パック)
¥680



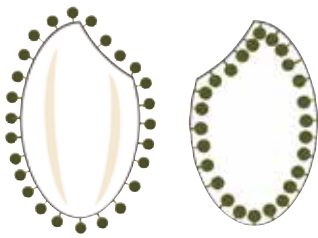
300g x 5セット
¥3,402 →
¥2,894



300g x 3セット
¥2,041 →
¥1,836

山田屋の 糀づくりのこだわり

糀菌を内部に入れ込む



一般の糀 山田屋の糀
● 糀菌のイメージ (胞子と菌糸)

糀の役割

糀づくりは、お米に糀菌を育てることで酵素を得ることが目的です。だから良い糀とは、酵素がたくさんできた糀のこと。山田屋は、職人が酵素をたくさん作ることに全精力を傾けます。実は、麹菌はお米の外側に麹菌が育つより、お米の中に育てることで、より酵素を生み出してくれます。だから職人たちは、麹菌がお米の中に入り込むようこだわって糀を作ります。

夏につくろう トマト糀



トマトが真っ赤に熟す季節夏パワー込めた特別な塩糀アミノ酸リッチなトマトだから、酵素たっぷりの糀と発酵させたら貴重な調味料。

- 材料
完熟トマト 120g 生糀 100g
(湯むきをして100g) 食塩 30g
※完熟トマトがない場合、無塩のトマトジュースで代用できます。

- 作り方
①作り置く瓶は、熱湯消毒しておく。
②トマトは湯剥きをしてヘタを取り除いたらミキサーでジュース状にする。
③塩と糀、トマトを混ぜて瓶にいれたら、蓋をのせて3~4日。
④糀が柔らかくなったら、冷蔵庫に移してスープやパスタ、味付けに。

※話題のたまねぎ麹の作り方はこちら▶



「あま酒」

和食の秘密は発酵にあり
山田屋の製品すべてに息づく理念です
糀の力を最大限に使って作られるあま酒は
上質でさわやかな甘みが特長です
さらに糀の発酵パワーで
免疫力アップ・疲れや便秘
お肌の調子がいいみたいと
うれしいお声をたくさん頂きます
越後の母たちが子どもたちに与えてきた
豊かで滋味あふれる味わいを
お楽しみ下さい

ノンアルコール



900ml瓶
¥918

※あま酒定期便を承っています。詳しくはお問い合わせください。

180ml瓶
¥324

賞味期限
開栓前は常温で3ヵ月です。
開栓後は要冷蔵でお早めにお召し上がり下さい。

自宅用900ml x 6本



¥5,508

自宅用900ml x 4本



¥3,672

化粧箱900ml x 3本



¥3,078

化粧箱900ml x 2本



¥2,160

小瓶180ml x 6本



¥1,944

小瓶180ml x 3本



¥972

— 醸したもう1つの調味料 —

塩こうじ

麹菌がつくり出した酵素たちが食材のもち味を引き出す
うれしい発酵調味料



原料
新潟米コシヒカリ・伯方の塩
1瓶140g **¥378**
(賞味期限: 3ヵ月)

鶏もものしっとり焼き

— 生しょうゆに追い糀した —

醤油こうじ

麦と米の感動の出逢い
醤油以上 糀以上
発酵食品のダブル効果



原料
生醤油・新潟米コシヒカリ
1瓶140g **¥518**
(賞味期限: 3ヵ月)

醤油糀マスタードの豚ロース焼

Fermentist の皆さまへ特別なお知らせ

(山田屋造語：発酵を愛する人)



創業130年記念チョイス

¥9,158相当を→

おいしい宅配セット **¥8,800** さらに

送料無料

期間限定
~7月20日(火)
100セット
限定

【セット内容】			
塩分ひかえめ「華」	500ml	練やきづけ	180g
雪国ぶた味噌ステーキ	150g 4枚	紅鮭しぐれ	140g
ふきのとうみそ	75g	130年記念味噌「醸」	500g



「練焼き漬」
漬け汁利用のうまい煮物
じゃが芋、人参、ごぼう、こんにゃく等
材料が煮えたら、煮汁と同量の鯉の
漬け汁を全体に入れ人数分の切身を
のせて、10分程に含ませる



もう1つの
おいしい宅配セット ¥3,888相当を→ **¥3,240** で!

期間限定
~7月20日(火)
発酵食品で
免疫力強化

サーモン香味漬
100前後2切パック
洗わず焼いたらプチご
馳走。
しっとりサーモンのほ
んわか味噌あじ。
鮭がこんなに美味しか
ったの？見直してしま
う驚きの味です。



浮き麴あま酒
180ml瓶
糀づくりの砂糖不使用ノン
アルコール甘酒です。米粒
が本物づくりを物語って
います。
お肌がきれいになったって
感想たくさん届いています。

テーブル醤油「華」
150ml瓶
塩分ひかえめだからお刺身
や生卵、納豆、おひたし…
何にでも
つけたりかけたりしたもの
がおいしくなる醤油です。

コシヒカリ糀みそ
「豪農」 300gカップ
新潟米コシヒカリが大豆
の中で甘〜く溶けて、酵
母が醸した深い香りと味
わいに。
ダンディーなおじ様のよ
うな味噌ってよく言われ
ます。



【セット内容】			
サーモン香味漬	2切	しその実生姜みそ	80g
豪農	300g	テーブル醤油「華」	150ml
		浮き麴「あま酒」	180ml

しその実生姜みそ
80g
ごはんのおともに大人気。
しその実が口の中でプチプ
チと弾け、生姜のピリリと
した風味がアクセント。
おにぎりにも最適。



~7月20日(火) **5,400円** 以上で **送料無料!**

※詰合せ内容の変更がある場合は、ご相談下さい。
山田屋の商品は8%課税、
箱と運賃は10%課税です。遠方は差額を
頂戴します。

※マークは運賃のほかにクール代 220円かかります。総額表示義務化により、今回のご案内から、税込価格で表示しています。

創業百三十年の挨拶

山田屋は多くのお客様や歴代の職人たちに支えられ、百三十周年を迎えることができました。誠にありがとうございます。

初代が開墾中の葛場の地に醤油蔵を創り、現在に至るまでに戦を経験したり、蔵の全その味噌を騙し取られたり、廃業を覚悟したこともあったと聞き及んでおります。今、コロナ禍にあつた大変な状況で、難しい時代が続きます。山田屋は、先代達の技術や想いを大切に受け継ぎ、新たに学びながら、発酵に挑戦し進化してまいります。そして、お客様はしめ職人たちの笑顔あふれる蔵、末末の子ども達に発酵文化を繋いでくれる蔵でありたいと考えています。いつも応援くださるお客様に感謝申し上げます。

代表取締役 六代目 山田弥一郎

~7月20日(火) 5,400円以上で **送料無料!**

※詰合せ内容の変更がある場合は、ご相談下さい。

山田屋の商品は8%課税、 遠方は差額を箱と運賃は10%課税です。 頂戴します。

※マークは運賃のほかにクール代 220円かかります。総額表示義務化により、今回のご案内から、税込価格で表示しています。

【オンラインショッピング開設のお知らせ】

オンライン詰合せ相談を開設しました。どのような形態になるのか?どんな大きさなのかな?と見えないご心配を解消!山田屋スタッフがオンラインでご相談にのります。パソコンからもスマートフォンからご利用いただける、オンラインビデオ通話でマンツーマンで山田屋のスタッフが接客する、新しいショッピングスタイルをお楽しみいただけるサービスです。



オンライン接客

贈答品の贈る気持ちは大切に対応させて頂きます。(包装・のしはお申し付けください)ご自宅の梱包はSDGsを心がけています。ご承知おきください。



通常送料のお知らせ

◆【送料】	北海道 1,760円	北東北 1,210円	南東北・関東・信越・北陸 990円	中部・関西 1,100円	中国 1,320円	四国 1,430円	九州 1,540円	沖縄 3,300円
◆【クール代】	運賃のほかにマークが付いている商品はクール宅配便(220円~)でのお届けとなります							
◆【コレクト手数料】	10,000円未満 330円	30,000円未満 440円	30,000円以上 660円					

ご注文は

- FAXでのご注文**
同封のFAX用紙をご利用ください。
FAX 025-387-2135
24時間、日・祭日も受信します。
- 郵送でのご注文**
お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。
- 電話でのご注文**
平日・土曜日 9:00~17:00
または **025-387-2005**

- Eメールでのご注文**
hana@e-misoya.com
お名前、ご住所、郵便番号、電話番号を忘れずにお書きください。ご進物の場合、ご指示ください。24時間、日・祭日も受信します。
- インターネットでのご注文**
<https://www.e-misoya.com>
山田屋のPCサイトにアクセスして、お申込みいただけます。24時間、日・祭日もお買い物出来ます。

期間中の遠方差額

◆遠方(5,000円以上、送料無料)の場合
北海道・北東北・中国・四国・九州は、差額330円、
沖縄は、1,620円の差額料金がかかります。

山田屋は簡易荷造りを心がけています
■包装・のし紙・スーパーバック・紙袋をご用意しています。
※必要な場合はお申し付けください。

※表示商品価格はすべて消費税込価格です。
※荷姿によっては、送料や箱代が変更になる場合があります。

ご用命を心よりお待ち申し上げます
山田醸造株式会社 〒950-3321 新潟県新潟市北区葛塚3119



御注文書

【FAX:025-387-2135】

● 注文書の受信確認が(必要・不要)です。【FAX: 】

1. ご依頼主・お届け先のお名前及び電話番号は、必ずご記入下さい。
2. 今まで弊社よりお届けしたことがある場合、住所のご記入は不要です。**変更の場合のみご記入下さい。**
3. 簡易包装をモットーとしています。包装・熨斗等のご要望はお書き添え下さい。

ご依頼主	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先①	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先②	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先③	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先④	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				

お届け先⑤	フリガナ お名前	〒	ご注文内容	
	様 TEL:			
希望日時: 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()				