

西大和さえきの特製 ご進物お申込み

A. ヤマトポークステーキ 西京漬・みそ漬セット ヤマトポーク肉厚 140g 5枚入り 6,480円 (税込)



奈良県ヤマトポーク流通推進協議会認定。
優秀な種豚と厳選された母豚から生産された
奈良県産子豚です。子豚は安全・安心な
飼育管理のもとに育てられヤマトポーク
となります。ジューシーな味わいで柔らかく
美味しいお肉です。

B. 山椒ちりめん・子持ち鮎 甘露煮セット 山椒ちりめん 80g2瓶 子持ち鮎甘露煮 1瓶 3,240円 (税込)



山椒ちりめんは厳選された上質なちりめん
を昔ながらの手作り製法でじっくり、ふっくら
と素材の持ち味を大切に丹念に仕上げ
ております。鮎の甘露煮は岐阜県長良川産や
和歌山県紀ノ川産の上質な鮎を焼いて
3日間掛けて燻いでいます。骨まで柔らかく
なり美味しくお召し上がり頂けます。

季節限定(10月~3月末)

C. 大和野菜と聖徳ぼたん鍋 10,800円 (税込) 2~3人前



吉野から熊野古道にかけて生息する
「野生の猪肉」と大和まなや大和こんにやく
など、新鮮な大和野菜を当店オリジナルの
酒粕味噌出汁で美味しくお召し上がりください。

季節限定(10月~3月末)

D. 大和野菜と倭鴨鍋 10,800円 (税込) 2~3人前



奈良の葛城山麓で飼育された「鴨重」の
倭鴨(やまとがも)は芳醇な旨みが絶妙。
大和野菜と特製お出汁(醤油ベース)で
美味しくお召し上がりください。

- ※ 新鮮な大和野菜をお入れしておりますが、多少内容が変わることもございます。
- ※ 送料は別途頂戴致します。

C・Dのお鍋の発送は12月24日~1月10日の期間、ご遠慮させていただきます。

- A. ヤマトポークステーキの西京漬・みそ漬セット
- B. 山椒ちりめん・子持ち鮎甘露煮セット
- C. 大和野菜と聖徳ぼたん鍋
- D. 大和野菜と倭鴨鍋

ご依頼主

※送料・代引き手数料は別途頂きます

お名前	TEL
	FAX
ご住所 〒 —	
お支払方法	代金引換 / お振込み / 店頭払い (現金もしくはカード決済)

お届け先 1

フリガナ	TEL	商品記号	個数
ご氏名		A	
ご住所 〒 —		B	
		C	
		D	
配達希望日 午前中 (8時~12時) / 14~16時 月 日 16~18時 / 18~20時 / 19~21時		熨斗 有/無	ご用途

お届け先 2

フリガナ	TEL	商品記号	個数
ご氏名		A	
ご住所 〒 —		B	
		C	
		D	
配達希望日 午前中 (8時~12時) / 14~16時 月 日 16~18時 / 18~20時 / 19~21時		熨斗 有/無	ご用途

西大和さえき

FAX 0745-32-4440