

# 西大和さえき特製 ご進物お申込み

## A. 大和牛・大和肉鶏・ヤマトポークの詰合せ

大和牛ローストビーフ・大和肉鶏柚子漬・ヤマトポーク西京漬けと味噌漬け

12,960 円 税込



大和畜産ブランドの代表的3品。  
奈良県のブランド牛肉の「大和牛」は  
柔らかい弾力のある肉質を絶品ローストビーフに。  
大和の高品質な地鶏肉をオリジナル柚子しょうゆに  
漬け込み低温調理で柔らかく上品な味わいに。  
奈良のブランド美豚ヤマトポークは  
オリジナル西京漬けと味噌漬けで、ジューシーな  
味わいに。

## B. ヤマトポーク西京漬けと味噌漬けセット

ヤマトポークのロース肉 肉厚140g 5枚入り

7,560 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になります。  
オリジナル西京漬け・味噌漬けは柔らかく、  
ジューシーな味わいに。

## C. 山椒ちりめん・子持ち鮎の甘露煮セット

山椒ちりめん80g 2瓶 子持ち鮎甘露煮 1瓶

4,138 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  
上質な鮎を焼き、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召し上がって  
いただけます。

- A. 大和牛・大和肉鶏・ヤマトポークの詰合せ
- B. ヤマトポークステーキの西京漬・みそ漬セット
- C. 山椒ちりめん・子持ち鮎甘露煮セット

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	
配達希望日	午前中 (8時~12時) / 14~16時	熨斗	ご用途
月 日	16~18時 / 18~20時 / 19~21時	有/無	

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	
配達希望日	午前中 (8時~12時) / 14~16時	熨斗	ご用途
月 日	16~18時 / 18~20時 / 19~21時	有/無	

西大和さえき

FAX 0745-32-4440