2022年　年末鮮魚販売　注文書

！店頭販売用！

釣堀紀州　行　　注文専用FAX番号　073-403-2230

魚種	価格（円・税込み）	注文尾数	尾数を記入ください	
マダイ	2,500		加工（　　尾）	未加工（　　尾）
シマアジ	3,900		加工（　　尾）	未加工（　　尾）
メジロ	8,000		加工（　　尾）	未加工（　　尾）
カンパチ	10,000		加工（　　尾）	未加工（　　尾）
ブリ	13,000		加工（　　尾）	未加工（　　尾）
			加工（　　尾）	未加工（　　尾）

加工とは、「ウロコ取り、内臓・エラ取り、神経抜き」をしたもの。（1尾300円）。 未加工とは、首締めしただけのもの、となります。

入れ物を選択し、☑してください。	□　クーラーボックス持参	□　発泡スチロール必要 サイズおまかせ
その他ご要望があれば、ご記入ください。		
受取り希望日 月　　日	釣堀紀州事務所にて、14時～15時の間にお渡しとなります。	

12月25日までにご注文ください。
12月27日・1月1日・5日・6日は販売不可。

注文主　（すべて記入くださいませ）

お名前	（ふりがな）	様
携帯電話番号	（　　）	－
FAX	（　　）	－

注文受付後、お客様の携帯に受付完了のSMS配信を行います。

★個人情報保護について★　個人情報は細心の注意と最大限の努力をもって保護・管理いたします。

	紀州受付欄