

# お中元セール

平成26年6月25日(金) ~ 8月9日(土)

いつも格別のご愛顧をいただきまして、ありがとうございます。

本年4月に消費税が8%に変更になりましたので、弊社ホームページでは消費税8%を含んだ商品価格に変更いたしました。「税抜」と表示されていないものにつきましては消費税8%を含んでおります。

さて夏のごあいさつ、お中元の季節になりました。日頃のご愛顧に感謝申し上げ、お買得商品をご用意し、セールを企画いたしました。ご贈答用、またご自宅用にお得なこの機会をどうぞご利用下さい。ご用命をお待ち申し上げます。

## ☆一ヶ所にお送りする場合 (税込)

3,240 円未満 地区別通常送料(594 円~2,268 円)

5,400 円未満 送料一律 **378円**

5,400 円以上 **送料サービス!**

12,960 円以上 **さらに10%OFF**

※なお、代引の場合は手数料のご負担をお願いします。

★ご注文の際にはご贈答用、ご自宅用等をお知らせ下さい。

- ・ご自宅用は、簡易包装、少個数荷造りでお願いいたします。
- ・ご贈答用にはご希望により、のし紙をご用意いたします。(短冊のし紙)

★お支払いは 代金引換 (コレクト便)、郵便振替、銀行振入のいずれかをお選び下さい。

1. コレクト便は、クロネコヤマトの配達員に代金をお支払い下さい。代引手数料は別途ご負担をお願いいたします。(手数料324円 (税込))
2. 郵便振替は、振込票を送状に付けて商品と一緒に送り致します。ご確認のうえ、お近くの郵便局からお支払い下さい。(振込手数料は弊社負担)
3. 銀行振込 (手数料はお客様でご負担下さい)  
第四銀行 白根支店 普通預金NO:0200019  
口座名: 有限会社 堀周商店
4. ご贈答用の直送分のみのご注文につきましては、後日納品書と振込票をお送り致します。

ご用命を心よりお待ちしております

有限会社 堀周商店

〒950-1455 新潟県新潟市南区新飯田 2343 番 1

TEL:025-374-2440 FAX:025-374-2444

ホームページ: <http://www.horishu.co.jp> e-mail: [maruho@horishu.co.jp](mailto:maruho@horishu.co.jp)

**全国一律送料無料（6種）**

（税込価格になっております）

- ⑬コシヒカリ玄米みそ（または丸大豆仕込） 5kg 箱詰 4,752 円
- ⑭「弥彦山」3個・「丸大豆」（またはコシヒカリ玄米）3個 計1kg×6個 4,908 円
- ⑮本場越後の米みそ「弥彦山」 1kg 袋詰×6個箱詰 4,080 円
- ⑯金印みそ 1kg カップ詰 × 6個入 4,404 円
- ⑰みそ漬詰合せ(7品) M-40 (1.96kg) 4,622 円
- ⑱みそ漬3品詰(大根・茄子・胡瓜) 2kg 箱詰 3,985 円

**全国一律送料1個378円(税込)**

①HAO



②HA 2



⑤HO 4



⑥KI-2



⑨BA-2



⑪YMA-3

**\* 詰合せ「本造りみそ・おかずみそ・みそ漬」**

\* 玄米みそは丸大豆みそと入替えできます。

\* おかずみそは、好きなものを詰め合わせることができます。

品番	商品名	価格(税込)
①HAO	弥彦山1kg・玄米みそ1kg・おかずみそ2個・甘口味噌漬300g	3,278
②HA 2	弥彦山1kg・玄米みそ1kg・甘口味噌漬300g×2	3,364
③HIO	弥彦山1kg・玄米みそ1kg・おかずみそ2個・田舎味噌漬300g	3,224
④HI 2	弥彦山1kg・玄米みそ1kg・田舎味噌漬300g×2	3,256
⑤HO 4	弥彦山1kg・玄米みそ1kg・おかずみそ4個	3,191
⑥KI-2	金印1kg×2・田舎味噌漬300g×2	2,851
⑦KA-2	金印1kg×2・甘口味噌漬300g×2	2,959
⑧BI-2	別製1kg×2・田舎味噌漬300g×2	2,765
⑨BA-2	別製1kg×2・甘口味噌漬300g×2	2,873
⑩MM-3	弥彦山1kg×2・丸大豆1kg・コシヒカリ玄米1kg	3,596
⑪YMA-3	弥彦山 500g・丸大豆 500g 甘口みそ漬300g×2	2,598
⑫YMI-3	弥彦山 500g・丸大豆 500g 田舎みそ漬300g×2	2,490

# 「一夜漬の素」

☆塩こうじ一夜漬の素 300g

1袋 308円 (無添加こうじ調味料)



無添加こうじ調味料  
塩の代用として使用でき、糀の発酵の旨味や香りで料理に一味加わります。魚や肉に塗ったり、野菜にまぶしておくとおいしい一夜漬ができます。

☆みそ漬専科 350g

1袋 324円



魚肉やカブやキュウリなど季節の野菜にまぶして4、5時間〜ひと晩おくとおいしいみそ風味の一夜漬ができます。

☆“おかずみそ” 各308円

☆3個箱詰 1,026円 お好きなものを自由に組み合わせて・・・

ごはん、おにぎりに、野菜スティックに



- ① 深谷ねぎみそ 120g 瓶詰  
埼玉深谷産長ねぎの乾燥チップをみそと和えた甘みそ
- ② 野菜みそ 115g 瓶詰  
玉ねぎ、乾燥長ねぎ、椎茸、にんにくを甘みそと和え、醤油のコクをプラス
- ③ 青唐にんにくみそ 115g 瓶詰  
青唐辛子とにんにくが効いた甘辛みそ
- ④ 辛みそ椎茸 120g 瓶詰  
唐辛子を効かせた甘みそに椎茸とかつお節をプラス
- ⑤ しそ南蛮みそ 115g 瓶詰  
しその葉と唐辛子を甘みそに和えました。
- ⑥ ゆずみそ生姜 110g 瓶詰  
生姜みそにゆず皮のみじん切りを混ぜたおかずみそ

☆大根・茄子・胡瓜みそ漬200g  
各1袋 432円



☆生姜みそ漬200g  
1袋 540円



☆みょうがみそ漬200g  
1袋 756円



☆昆布みそ漬 3束入  
1袋 464円

歯舞産一等昆布をやわらかく煮てみそ漬にし、袋詰めしました。



☆ゴボウみそ漬2束入  
1袋 367円

山ゴボウを2〜4本をコーゲソボンでしばり、1束にしました、コリコリとした歯触りがいい!

