



年末年始 商品カタログ

株式会社 魚里本家

本カタログについて



お手数をお掛けいたしますが、以下に記載の内容について、必ずご一読・ご了承頂きますようお願い申し上げます。

【商品価格について】

- ①本カタログ記載の価格は税抜価格となっております。ご検討の際は別途消費税8%の加算をご考慮頂きますようお願い申し上げます。
- ②送料につきましても別途となりますのでご注意ください。※クロネコヤマトのクール便での発送
- ③代引きをご希望の場合、送料に加えて代引き手数料も発生してまいりますので合わせてご了承ください。
- ④お支払方法は、①銀行振込 ②代引き(現金) ③店舗にて直接お支払い
いずれかとなります。※クレジットカード不可
- ⑤送料等を含めた最終的なお支払総額につきましては、注文FAX到着後弊社にて計算し、
電話・メール・FAXにてお知らせさせていただきます。

【ご発注方法について】

- ①当カタログ付属の申込用紙に必要事項を全てご記入頂き、FAXにてお申込みをお願いいたします。

FAX番号:06-6426-6677

※お届け先欄・発送者欄は正確にご記入頂きますよう宜しくようお願い申し上げます。
ご記入ミスによる未着・誤配送等につきましては一切の責任を負いかねます。

- ②お申込期限は **12月29日(土)** までと致します。
- ③チルド(冷蔵)商品と冷凍商品を同時にご注文頂いた場合、全てまとめてクール便の**冷蔵**での発送となります。商品到着後、冷凍品につきましては冷凍庫での保存をお願いいたします。
- ④弊社配送車での配達はありません。近隣にお住まいのお客様は、店舗での直接引取りとなります。お支払は商品のお渡しと同時に現金でのお支払となります。
- ⑤発送にあたっては、簡易包装・簡易トレーにてお送りいたします。鍋商品につきましてはぽん酢等の調味料・野菜類は付属しておりません。お魚のみの商品内容となります。
- ⑥年末の商品発送最終日は12月30日とします。12月31日・1月1日に到着とする場合、運送会社の都合により、時間指定頂いても指定された時間に届くとは限りません。あらかじめご了承ください。



【商品番号 ①・②】カニ

【商品番号①】 ハーフポーション 魚里本家価格

- ・生冷凍ズワイガニ(半剥き)
- ・2kg入り サイズ5R

10,000円(税込)



- ・足の身半分をカットしています。
- ・このままの状態、カニすきや焼きガニが手軽にお楽しみ頂けます。
- ・サイズは一番大きいものをご用意いたしました。
- ・身入りの良いものを厳選し、ホテルや料理店でもお使い頂いております。

【商品番号②】 セクション

魚里本家価格

- ・生冷凍ズワイガニ 5L
- ・3kg(8肩)入り

14,500円(税込)



- ・4Lサイズのズワイガニが9肩入っている商品です。
- ・加工されていないタイプの為、食べる際は殻をむく必要がありますが、その分旨味はしっかりと身に残っております。
- ・焼きガニ、蒸しガニ、カニ鍋などに使えて便利。
- ・肉厚の良いものを厳選した商品です。

【商品番号 ③・④】カニ・明太子



【商品番号③】

- ・生冷凍ズワイガニ棒ポーション
- ・25本入

魚里本家価格

4,300円 (税込)



- ・生ズワイガニの足だけを揃え、殻をむいているタイプの商品。手間なくお召し上がり頂けます。
- ・1パックに足が25本入っております。
- ・手軽さ・量を求める方にお勧めの商品です。

【商品番号④】

- ・かねふく辛子明太子1kg入り
- ・1本もの商品
(切れ子ではありません)

魚里本家価格

5,400円 (税込)



- ・全国的有名ブランド『かねふくの辛子明太子』です。
- ・味の評価が高く、様々な料理店で使用されています。
- ・1kg入りとなっており、お茶漬けやご飯のお供、おにぎりやパスタ、炙り明太子等、様々な料理にご利用頂けます。
- ・切れ子ではありません。

【商品番号 ⑤・⑥】塩数の子・いくら



【商品番号⑤】

- ・ヤマニ 塩数の子(中)
- ・500g入り



魚里本家価格

4,300円 (税込)

- ・色、形が綺麗に揃った高品質の塩数の子です。
- ・パリッとした歯触りのある、食べ応えのある塩数の子です。

【商品番号⑥】

- ・醤油漬けいくら 500g



魚里本家価格

5,500円 (税込)

- ・色、形が綺麗に揃った高品質の塩数の子です。
- ・パリッとした歯触りのある、食べ応えのある塩数の子です。

【商品番号 ⑦・⑧】アンコウ・ブリ



【商品番号⑦】

- ・アンコウ(鍋用カット)
- ・約2kg前後(4人前程度)

魚里本家価格

4,500円 (税込)



- ・アンコウ鍋は、寒い冬に身体を温めてくれる鍋料理の代表として人気があります。
- ・白身が淡泊で、非常に上品な味わいをお楽しみ頂けます。

【商品番号⑧】

- ・ブリ(ブリしゃぶ用カット)
- ・4人前程度

魚里本家価格

4,000円 (税込)



- ・12月～2月にかけてが旬のブリは非常に脂がのっており、旨みたっぷり。絶品です。
- ・ブリは、ハリハリ鍋、すき焼き、しゃぶしゃぶ等多様にご利用頂けます。

【商品番号 ⑨・⑩】 フグ



【商品番号⑨】

・フグ1尾 てっちり用カット
約2～3人前

魚里本家価格

4,000円 (税込)



- ・国産のトラフグで1.0～1.2kgサイズを使用しております。
- ・フグ1尾を丸ごと使い、てっちり用にカットしております。
- ・お店で食べるとてっちりのみで2～3人前になる量です。
- ・泳いでいるフグをさばき、一度も冷凍せずにチルドでお届けいたします。
- ・全国発送可能です。

【商品番号⑩】

・フグ1尾 てっさ
約2～3人前

魚里本家価格

4,000円 (税込)



- ・国産のトラフグで1.0～1.2kgサイズを使用しております。
- ・フグ1尾を丸ごと使い、てっさにさせていただきます。
- ・お店で食べるとてっさのみで2～3人前になる量です。
- ・泳いでいるフグをさばき、一度も冷凍せずにチルドでお届けいたします。
- ・全国発送可能です。

【商品番号 ⑪・⑫】 フグ・クエ



【商品番号⑪】

・フグ 1尾
てっさ&てっちり用カット
約2人前

魚里本家価格

4,000円 (税込)



- ・フグ 1 尾のうち、半分をてっさ、残り半分をてっちり用にカット致します。
- ・半分ずつ使用するので量は少なめです。
- ・2人前で食べるのに丁度良い量となります。
- ・泳いでいるフグをさばき、一度も冷凍せずにチルドでお届けいたします。

【商品番号⑫】

・クエ鍋
4～8人前

魚里本家価格

15,000～33,000円 (税込)



- ・2kg～4kgの長崎県のクエを鍋用にカット致します。
- ・クエの大きさと価格が変わりますので、事前にお電話でお問い合わせ頂く必要がございます。

【商品番号 ⑬・⑭】手巻き・お造り



【商品番号⑬】

魚里本家価格

・手巻き寿司ネタ

本商品は発送できません
店舗でのお渡しのみとなります。

2,200～11,000円 (税込)



- ・内容をお好みで決めて頂けます。
- ・好物なものを多め、嫌いなものは入れない、旬もの、おまかせなどでお客様で内容を選べます。
- ・目安は1人前1,100円(税込み)を基準にし、人数で掛け算してください。
- ・鮮度優先のため、宅配便での対応はしておりません。店舗でのお渡しのみとなります。

【商品番号⑭】

魚里本家価格

・お造り盛り合わせ

本商品は発送できません。
店舗でのお渡しのみとなります。

2,200～11,000円 (税込)



- ・内容をお好みで決めて頂けます。
- ・好物なものを多め、嫌いなものは入れない、旬もの、おまかせなどでお客様で内容を選べます。
- ・目安は1人前1,100円(税込み)を基準にし、人数で掛け算してください。
- ・鮮度優先のため、宅配便での対応はしておりません。店舗でのお渡しのみとなります。

【商品番号 ⑮】 祝い鯛



【商品番号⑮】

魚里本家価格

・祝い鯛(にらみ鯛)

本商品は発送できません

店舗でのお渡しのみとなります。

2,000～10,000円 (税込)

12月29日～12月31日まで3日間
自社で炭火で焼いた鯛をご提供
致します。

各種サイズを取り揃えております。
焼きダイの本当の美味しさが味
わえる一品となっております。

店舗でのお渡しのみとなります。



申込用紙(FAX:06-6426-6677)



・お申込みお客様名 :

・お客様ご連絡先(携帯 or FAX) :

1. 購入商品記入欄 商品番号・商品名・数量・金額・合計をご記入下さい。

#	商品番号	商品名	数量	金 額	小 計
1					
2					
3					
4					
5					

※右記点線内(合計金額等)は弊社にて記入致します。金額確定後、ご記入の連絡先にご連絡させていただきます。

合計金額	
消 費 税	
送料(手数料)	
請 求 総 額	

2. お支払方法 該当番号に○をご記入下さい。

1	代引き(コレクト)・・・代引手数料が必要となります。
2	銀行振込・・・振込手数料が別途必要となります。
3	店舗にて受け取り・・・当日現金払いとさせていただきます。

※2. 銀行振込先:株式会社魚里本家 尼崎信用金庫 塚口支店 当座預金 18553 カ)ウオリホン

3. お届け日時／店舗引取日時 該当箇所に○をご記入下さい。

お届け日／店舗引取日	平成 年 月 日 曜日 (郵送or店舗)
郵送:①午前中 ②14～16時 ③16～18時 ④18～20時 ⑤19～21時	
店舗:①8～9時 ②9～10時 ③10～11時 ④11～12時 (⑤12～13時※営業は12時まで。)	

4. 送付先・送付元情報 必ず正確にご記入の程よろしく願いたします。

◆お届け先	◆発送者
郵便番号:	郵便番号:
電話番号:	電話番号:
住 所:	住 所:
氏 名:	氏 名:

商品申し込み用紙