

# 今シーズすでにリピーター続出!!

Instagram  
(インスタ)も  
やっています!



《 当店より中日新聞 》 **5/5** 月末新聞代金と一緒に支払い!

## 牡蠣

ご自慢の力手! 漁師さんより直送!

一度購入すると  
やみつき?  
リピーター続出!

毎回大好評!  
質に自信あり!  
現地漁師さんより  
直送!

身が大きい!!  
縮みにくい!

**かなり詰まっています**

雪彦山、三國山、山陰・山陽の山々から流れる大自然のミネラルが生み出したころんとした形状。

身の締まりがいいのは、潮流の速い海域で育ったから。山の恵み、海の恵みが融合したぷるんとした食感をお愉しみてください。

兵庫県姫路沖 網干産 漁師直送

SHOMA

- 毎週・発・送
- 水** 曜日までのご注文  
ご注文した週の**土日** 曜日にお届け!
- ※産地の状況などにより、やむを得ず配送に影響が出る場合があります。予めご了承下さい。
- A** 牡蠣殻付き2kg!! (2.5~3.0個) **3,500円** (税込)
  - B** 牡蠣殻付き2kg むき身500g セット価格 **4,900円** (税込)
  - C** むき身1kg (500g×2個) **4,200円** (税込)
- ※殻付きのみは常温配送、むき身・むき身セットはクール配送になります。



きりとり

**翔馬生かき【お申込み書】** お申込みご住所に産地から直送致します!!

ふりがな \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_

配達ご希望をご記入の上、ご希望時間帯に○を付けて下さい。

配達ご希望日 月 日 ( ) / ご希望時間帯

午前中 14時~16時  
16時~18時 18時~20時

ふりがな \_\_\_\_\_

ご住所 〒 \_\_\_\_\_

電話番号 \_\_\_\_\_ お申込み日 月 日 ( )

複数の河川が流れるから米養価の高い水域。

※二段熟成牡蠣は旨味が違います。

紫外線殺菌海水で雑菌を除去。

※二段熟成牡蠣とは、一度甲殻を研ぎ洗い、さらに10日間海に戻す事で、より衛生的に、より旨味を引き出した牡蠣のこと。

YouTuberにて牡蠣を水揚げするところから加工作業の流れを紹介!

◎お申込みは、下記販売店のお電話・店頭・LINE・またはFAXにて。  
 ※お電話、店頭の受付は平日9時~17時 ※FAX、LINEは24時間受付 ※土曜日、日曜日はお電話、店頭受付はございません。FAX、LINEのみ受付可能です。ご了承ください。  
 ◎ご注文後、上記お日にちに直送致します。生ものですので、お置き置きなどは致しかねます事予めご了承ください。  
 ◎ご購入代金は、新聞代金と一緒に集金させていただきます。 ※産地の状況などにより、やむを得ず配送に影響が出る場合があります。予めご了承下さい。

**さとうちよう新聞店**

☎ 0532-63-2537

☎ fax.0532-62-1097

※お問合せ時間・・・月~土曜日 9:00~17:00

LINE公式アカウント

プレゼント企画や  
お得情報配信中!!

QRコードで簡単登録!

簡単登録! キャンペーン応募もお問合せお申込みも簡単!

※お預かりしたお客様の個人情報は、個人情報保護法に基づき今回企画お申し込みのみに使用し、適切に管理及び処理を行います。