

旬のお魚をお届け!

山陰のお魚宅配

※定期宅配ではございません。

山陰で水揚げした、鮮度抜群の魚介類の中から選りすぐりの海の幸をお届けします。
めぐりあいの天才・KIYOが予期せぬ出会いでお魚をいただき、その味に感動!
「ぜひ多くの方に食べていただきたい」という思いから実現したお魚宅配です。

第九回 9月30日(金) or 10月1日(土) or 2日(日) いずれかをお選びください。

5,800円(税込、送料込) / 1回 ※定期宅配ではございません。

時間指定: 16~18時、18~20時、20~21時 のいずれかをお選びください。

※全ての魚は水洗い(うろこ落とし、内蔵処理)まで行い種類によっては3枚おろしにしてお届けします。
※海上が不天候のために入荷が困難な日が続く場合は、お届け日のご相談をさせていただくことが
ございますので、あらかじめご了承ください。

〈お魚の種類〉【以下の中から5品目入ります】

- ・カマス
- ・レンコダイ
- ・水カレイ
- ・アジ
- ・アマダイ
- ・白バイ
- ・ノドグロの一夜干し

※内容は変更になる場合がございます。



◆発送形態

運送会社: クロネコヤマトにて発送

箱: 発泡スチロール サイズ: 260mm×340mm×H110mm

干物: フィルムで覆い真空パック

生魚: 1品ずつ真空パックで対応

※箱の中に氷(ビニールに入れて)または保冷材を入れ、お届けまで品質を保ちます。

※北海道・東北・沖縄エリアのお客様には800円の送料追加負担をお願いいたします。



お申込み、お問合せはホームページ内の右側バナー
「おいしいお魚をお届けします。」にて承ります。

→ <http://kiyo-san.jp/>



注文からお届けまで(ご入金確認をもって申込み完了とさせていただきます。)

① www.kiyo-san.jp 内の
申込みフォームよりご注文

申込〆切り 9/20(火)

② アトリエキヨからの返信
メールに記載されている
口座へご入金

振込〆切り 9/23(金)

③ お選び頂いた
ご希望の日時に
ご自宅へお届け!

