

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。



第十回 4月 **21日(金)** or **22日(土)** or **23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＞ 5品目程度入ります。

※4月上旬にホームページにて内容をお知らせいたします。

<http://kiyo-san.jp/>

◆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 4/11(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 4/14(金)

③ お選び頂いた
ご希望の日時に
ご自宅へお届け！

