

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11回 9月 **29日(金)** or **30日(土)** or 10月 **1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、19～21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】

- ・甘鯛 (1尾)
- ・水カレイ (2尾)
- ・白バイ (3個)
- ・白イカ (2尾)
- ・干しハタハタ(5本)

※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 9/19(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 9/22(金)

③ お選び頂いた
ご希望の日時に
ご自宅へお届け!

