

米沢局  
料金後納郵便  
真心を込めて  
贈ります

2020 - 2021 WINTER GIFT

# みやさかや 冬の贈り物

セール期間  
カタログが届いた日から、  
2021年  
1月12日(火)まで  
株式会社 タスクフーズ  
https://koi-miyasaka.com

期間限定特別仕様

## 究極の愛の甘煮

大切な方への贈り物に

## みやさかやの冬ギフト

新春を祝う食卓の彩り  
特選お正月料理

ホームパーティー&ご褒美ディナーにおすすめ!  
おうちdeグルメ

鯉太郎の四方山話  
恋だより 73号

よねざわの美味しいもの  
探し隊 取り寄せ隊

早期割引  
(一部、除外品あり)  
**8% off**  
12/10まで

8,000円以上  
送料無料

但し、冷蔵冷凍便と遠方へ送る場合は  
遠方料金を頂戴いたします  
詳しくは19ページのご注文方法を  
ご覧ください



スパイシーな香り  
漂う魅惑の逸品  
一口食べると  
やめられませんが

普通のサラミとは、  
脂の乗りがちよっと  
違うワンランク上の  
上質なサラミです。  
かむほどに美味しさ  
が口中に広がります。

(株)米沢牛黄木  
**米沢牛入りサラミ**

S-006	40g	360円(税込)
S-007	150g	864円(税込)

■内容量/1袋100g ■賞味期間/製造日より2ヶ月



山形・置賜地方の  
伝統的な大豆の  
保存食

青ばた豆(青大豆)を  
つぶし、水戻し不要  
で手軽に調理できま  
す。煮物やお味噌汁  
と相性抜群です。

(株)とがちや  
**山形県産 打ち豆**

S-008	300g	356円(税込)
-------	------	----------

■内容量/300g ■賞味期間/常温180日



塩辛い中にも  
深いコクと旨味  
をもった熟成・  
こうじ納豆

「雪割納豆」は、山形県置賜  
地方の農家の保存食で、醤油  
などをかけずにそのまま  
ご飯にのせてお召上がり  
いただける味付納豆です。  
大根おろしやネギなど薬味  
との相性も抜群。超オス  
スメは番茶をかけたお茶漬  
けが絶品!!!しびれる旨さです。  
※新潟県妙高市の南かんずりの伝統発酵調味料「かんずり」を加えて発酵熟成させています。

(株)ゆきんこ  
**雪割納豆**

S-009	150g	302円(税込)
S-010	かんずり入り	378円(税込)

■内容量/150g ■賞味期間/3ヶ月



香紫露菊を  
ふんだんに入れた  
香り高い  
みそ汁の素

置賜地方特産の契約栽培で作  
られた「香紫露菊」をふんだんに  
糀の割合の高い甘口味噌にい  
れました。2014年食の祭典  
「フデックス」のご当地味噌&  
醤油部門で金賞を受賞した米  
沢の老舗味噌屋の自信作。お椀  
に菊みそを入れ、熱湯を注ぐだ  
けで風雅な味わいを楽しめます。

(株)花角味噌醸造  
**香紫露 菊みそ**

S-011	280g	842円(税込)
-------	------	----------

■内容量/280g ■賞味期間/3ヶ月  
※数に限りがございます。

## よねざわの美味しいもの 探し隊 取り寄せ隊

(こちらの商品は早期割引対象外です)

●取り寄せ商品のみご注文の場合、送料は660円です。ただし北海道・北陸・  
関西は別途220円(税込)、中国・四国以南は別途440円(税込)、冷蔵便は別途  
220円(税込)頂戴いたします。  
●他の商品と同梱できない場合があります。詳しくはお問い合わせください。  
●お取り寄せの商品によっては発送までお時間をいただく場合もあります。  
●写真はイメージです。



米沢四酒蔵の  
酒をブレンド。  
フレッシュな  
純米吟醸

小嶋総本店、香坂酒造、新藤酒  
造店、浜田それぞれの純米吟醸  
酒を持ち寄り、調合。口内で広が  
る穏やかな含み香と、厚みのある  
味わいに仕上がりが特徴です。

**米沢アッサンプラージュ**

S-001	720ml	1,760円(税込)
-------	-------	------------

■内容量/720ml



雑味が少なく綺麗な仕上がりで、お  
料理と合わせながら飲み飽きしな  
い味わいです。きりとした味わい  
とお米の旨味をお楽しみください。

(株)小嶋総本店  
**東光 超辛口純米吟醸**

S-002	300ml	540円(税込)
S-003	720ml	1,280円(税込)

■内容量/720ml

20歳未満の方には販売できかねますので、  
ご注文の際は、年齢の記入をお願いいたします。



山形を代表する  
お漬物の一つ。  
辛みと独特の風味  
が特長

青菜漬は、辛みと幅  
広く肉厚の茎がサク  
サクとした歯ごたえ  
の山形を代表する冬  
のお漬物です。

マルマゴ内藤醸造(株)  
**青菜漬**

S-004	250g	540円(税込)
-------	------	----------

■内容量/250g ■賞味期間/冷蔵21日



山形特産の青菜を  
大根・人参・しその  
実と漬けた伝統の  
お漬物

おみ漬けは、青菜漬  
けに大根・人参・菊な  
ど一緒に細かく切り  
刻み、丹念に揉んで  
漬込んだお漬物です。

マルマゴ内藤醸造(株)  
**おみ漬け**

S-005	165g	540円(税込)
-------	------	----------

■内容量/165g ■賞味期間/冷蔵21日

その他、ラフランス等お取り寄せご希望の品があればご相談ください。

みやさかや

株式会社 タスクフーズ

〒992-0032 山形県米沢市相生町7-130  
0120-25-7188

https://koi-miyasaka.com  
みやさかや

米沢に冬の訪れを告げる吾妻山の初冠雪が、昨年より二週間ほど早く観測されました。昨年は記録的な小雪の年でしたが、今年は一転して、冬らしく厳しい寒さの日が多くなり、日本海側では降雪量も多くなる可能性があるそうです。加えてコロナの収束も見えないまま、多くの有識者が指摘しているように、「冬に向けまた大きく流行する」のは想像に難くありません。現在より大きな制限と抑制、そして緊張を強いられる生活が待っているのかもしれない。

お正月でも帰省できない、赤ちゃんができて実家で出産できない、病気で臥せる家族や親友の見舞いにも行けないなど、感染予防のため、人と人の距離を遠ざけ、地域との交流や、場合によっては商流も分断せざるを得ないのがコロナです。しかしペストやコレラ、インフルエンザや天然痘など、これまでの人類と感染症の戦いをみても、いずれワクチンの開発や特效薬が発見され、きつと終息にこぎつけられると思います。それまでは精神的健康リスクの回避という観点からも、コロナ禍の中どのようにして引き裂かれた関係や距離を修復し、いかにして心の距離を近づけてゆけるかが、私たちの課題ではないかと思う今日この頃です。

さてこの度のお便りですが、弊社の定番商品はもとより、この秋から新たに登場した商品や、山形ならではの冬の食卓を飾る品々など、盛りだくさんの内容でご紹介しております。遠く離れた方にも身近で味わえる、ご自宅ご自分用のお料理に加え、今回は初めて米沢の地酒もご用意させていただきました。

また日頃お世話になっておられる親交の深い方々へのギフトは、いつもより多く品揃えさせていただきました。加えてただ商品を送るだけでなく、先さまとの心の距離を近づけるために、ひとこと気遣い、いたわり、励ましの言葉や感謝のメッセージも添えて贈られたらいかがでしょうか。ご希望なされる場合は、ご注文書にご記入いただくか、お電話で申し付けいただけましたら、簡易で稚拙なメッセージカードになると存じますが、心を込めて作成させていただきます。

これから一段と寒さも厳しい時季を迎えます、どうかお体ご自愛くださいようお願い申し上げます。遠き米沢の地より、皆さまのご多幸を心よりお祈り致しております。

株式会社 タスクフーズ

代表取締役 宮坂 宏 拝

- 3 期間限定特別仕様  
究極の愛の甘煮
- 4 大切な方への贈り物に  
みやさかやの冬ギフト
- 10 新春を祝う食卓の彩り  
特選お正月料理
- 12 ホームパーティー＆  
ご褒美ディナーにおすすめ！  
おうちdeグルメ
- 14 鯉太郎の四方山話  
恋だより73号
- 19 ご注文方法
- 20 よねざわの美味しいもの  
探し隊取り寄せ隊



表紙の写真／鯉こく、ことこと煮、鯉の甘煮

170余年続く老舗の味を  
お世話になっている大切な方へ

期間限定特別仕様

# 究極の愛の甘煮

創業以来、代々伝わる  
秘伝のタレが美味しさの秘密

厳選素材を伝承170余年の  
秘伝のタレと老舗の技でじっくり  
煮上げた逸品です。

赤鍋で最後まで強火で炊き上げるのが美味しさの秘訣。この製品は、熟練の職人が3時間付きつきりで仕上げます。加えて一度に大鍋で20切しか煮ること

が出来ない大変貴重な甘煮です。江戸時代から続く昔ながらの原材料で作った究極の甘煮を特別な方への贈り物としてどうぞご利用ください。



特別な方への贈り物

すべて子持ち(卵入り)の特別仕様

この度値上げさせていただきましたが、切り身も大きく、柔らかくより一層美味しくなりました。



写真は「S0263」  
こちらの商品に風呂敷は付きません

鯉・魚加工  
人気  
NO.1



写真は「S0264」

早割対象

愛の甘煮

冷蔵便

M033 (1切)	1,080円(税込)
S0263 (5切)化粧箱入	5,670円(税込)
S0264 (5切)木箱入・風呂敷包み	6,480円(税込)

■商品内容／1切Lサイズ(170g→200g以上とより大きくなりました)

■賞味期間／冷蔵10日

※鯉の大きさによって多少バラつきがあります。

※商品到着後、冷蔵庫で保管願います。

※骨はお召し上がりいただけません。

小麦 大豆

今回すべて子持ちのところをお届けします。贈り物として大変喜ばれますので是非ご利用ください。

# みやさかやの冬ギフト

人気商品の柔らかか甘煮がリニューアル  
さらに美味しくなりました

長年課題となっていた柔らかか甘煮の欠点を解消。普通の甘煮のようなコクと旨味と脂が十分に残り、パサパサ感がなくしっとりとした食感になりました。オメガ3脂肪酸、

アミノ酸、コラーゲン、カルシウムが無理なく摂取できま

す。

柔らかか仕立てより、若干骨が硬めですが、ちゃんと骨もお召し上がりになれます。

骨まで  
やわらか

鯉・魚加工  
人気  
NO.2

いつもの味…変わらない味…  
老舗の技でじっくり仕上げた逸品です

清冽な地下水で養殖した3年鯉を厳選した酒と醤油、砂糖さらに秘伝のタレでじっくり煮上げました。

鯉本来の硬い骨を箸で取り除いてお召し上がりいただけます。

なければなりません、鯉料理が好きだとおっしゃる方にはこちらの商品をおすすめしております。



オメガ3脂肪酸、  
アミノ酸、コラーゲン、  
カルシウムも無理なく  
摂取できます

早割対象

鯉のやわらか煮(真空パック)

M056 (1袋)	756円(税込)
S0251 (3袋)化粧箱入	2,484円(税込)
S0253 (5袋)化粧箱入	4,028円(税込)

■商品内容/1袋(1切140g)  
■賞味期間/常温90日



写真は「S0251」

掲載商品以外にご希望の詰め合せも承ります

## みやさかや自慢の昆布巻と鯉のたまご煮 冬のおすすめギフト

米沢牛の昆布巻と鯉の昆布巻に弊社自慢の鯉のたまご煮を加えたおすすめギフトです。歯舞産の一等級の昆布、骨まで柔らかくカルシウムたっぷり

りな鯉、滋養あふれる鯉のたまご等の素材を熟練の職人が手間暇惜しまず煮上げた逸品グルメ。大切な方への贈り物にいかがでしょうか。



早割対象

長寿セット

S0283 (3種)詰合せ化粧箱入 3,200円(税込)

■商品内容/鯉昆布長寿巻 160g×1本、米沢牛昆布巻 140g×1本、鯉のたまご煮 120g×2瓶  
■賞味期間/鯉昆布長寿巻・米沢牛昆布巻 常温90日、鯉のたまご煮 常温180日



## 当店人気商品の詰め合わせギフト 贈り物におすすめです

職人による熟練の技と、70余年続く煮炊き製法で柔らかく煮上げた、鯉料理人気ナンバーワン商品「鯉のやわらか煮」と、北海道産最高級

昆布使用ふくらみ深い「米沢牛昆布巻」をセットにした弊社おすすめのギフトセットです。



骨まで  
やわらか

早割対象

やわらか煮と牛昆布巻セット

S0292 (2種)詰合せ化粧箱入 2,840円(税込)

■商品内容/鯉のやわらか煮 140g×2袋、米沢牛昆布巻 140g×1本  
■賞味期間/どちらも 常温90日



早割対象

鯉甘煮(真空パック)

M010 (1袋)	756円(税込)
S0265 (3袋)化粧箱入	2,484円(税込)
S0266 (5袋)化粧箱入	4,028円(税込)

■商品内容/1袋(1切 Lサイズ(170g以上))  
■賞味期間/常温90日  
※鯉の大きさによって多少バラつきがあります。  
※骨はお召し上がりいただけません。



写真は「S0265」

掲載商品以外にご希望の詰め合せも承ります

鯉・魚加工  
人気  
NO.3

美味しい！お手頃！  
カルシウム豊富な逸品グルメ

みやさかやの  
美味しいものを少しずつ

骨までお召し上がりいただける、弊社の人気商品4点をセットにしました。ご飯のお

かずやお酒の肴にぴったりのお惣菜で、カルシウムを多く含み、老年になっても丈夫な骨を保つのに役立つおすすめ商品のセットです。



骨まで  
やわらか

早割対象  
カルシウム逸品セット

S0017 (4種×各1袋)化粧箱入 2,916円(税込)

S0269 (4種×各2袋)化粧箱入 5,584円(税込)

■商品内容/ここと煮150g、やわらか煮140g、棒だら煮150g、さばのみそ煮170g  
■賞味期間/ここと煮・やわらか煮 常温90日、さばのみそ煮 常温180日、棒だら煮 常温270日  
ここと煮・やわらか煮・棒だら煮 小麦 大豆  
さばのみそ煮 小麦 大豆



写真は「S0017」

とろけるような柔らかさの  
牛角煮が絶品

山形のブランド米つや姫を使った炊き込みご飯に、箸で千切れるくらい柔らかく煮込んだ牛角煮をのせた贅沢な炊き込みご飯です。こだわりの厳

選素材と手間暇惜しまぬ職人の煮炊きの技が味の決め手です。本品は、安全性に優れたガスパック包装しました。



早割対象  
山形県産黒毛和牛 牛角煮めし

T079 (1パック) 540円(税込)

S0271 (6パック)化粧箱入 3,456円(税込)

■商品内容/1パック80g ■賞味期間/冷凍90日  
小麦 牛肉 大豆

食効加工  
人気  
NO.2

写真は「S0271」

大切な人への特別な贈り物に  
米沢牛グルメギフト

日本三大和牛と称される米沢牛を贅沢に使った、牛すじとごぼうの佃煮と、昆布巻きギフトセットです。

素材の相性が抜群でご飯やお酒のお供にぴったり。牛昆布巻き歯舞産の一等級品を使用、熟練の職人が手間暇惜しまず炊き上げました。



米沢牛すじとごぼうの佃煮

米沢牛昆布巻

早割対象  
米沢牛 佃煮&昆布巻セット

S0278 (2種)詰合せ化粧箱入 4,536円(税込)

■商品内容/米沢牛すじとごぼうの佃煮 120g×2袋、米沢牛昆布巻 140g×2本  
■賞味期間/米沢牛昆布巻 常温90日、米沢牛すじとごぼうの佃煮 常温180日  
どちらも 小麦 牛肉 大豆



美味しいからリピート率No.1!!  
米沢牛ビーフカレー&ビーフシチュー

特別な方への贈り物に  
フォンド・ボーで柔らかく煮込んだ米沢牛赤身にルーと濃厚デミグラスソースで仕上げたビーフカレーと、フォンド・ボーと赤ワインで柔らかく

く煮込んだ米沢牛赤身にデミグラスソースをたっぷり絡めて仕上げたビーフシチュー。どちらもグルメの方にも満足いただける本格派です。



米沢牛ビーフカレー

米沢牛ビーフシチュー

早割対象  
米沢牛ビーフカレー

T008 (1箱) 1,296円(税込)

米沢牛ビーフシチュー  
T007 (1箱) 1,296円(税込)

早割対象  
米沢牛 ごちそうグルメセット

S0259 (2種×各1箱)化粧箱入 2,808円(税込)

S0148 (2種×各2箱)化粧箱入 5,400円(税込)

■商品内容/米沢牛ビーフカレー200g、米沢牛ビーフシチュー200g  
■賞味期間/どちらも 常温365日  
ビーフカレー 小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 りんご 大豆 バナナ セラチン  
ビーフシチュー 小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 セラチン

食効加工  
人気  
NO.3

写真は「S0259」

●送料別途かかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円。冷蔵・冷凍便は別途220円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

早割対象 このマークのついている商品は早期割引対象品です。2020年12月10日(木)までにご注文いただきますと、表示価格より8%割引させていただきます。



米沢牛入り山形のいも煮



極旨牛すき丼の素

**早割対象**  
簡単美味しい 米沢牛入り  
いも煮と極旨牛すき丼セット 冷蔵便

**S0295** (2種) 詰合せ  
化粧箱入 **4,136円**(税込)  
■商品内容/米沢牛入り山形のいも煮 350g×3袋、山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素 130g×3袋  
■賞味期間/米沢牛入り山形のいも煮 冷蔵30日、極旨牛すき丼の素 冷蔵60日 小麦 牛肉 大豆



鯉のここと煮



棒だら煮

**早割対象**  
故郷の味セット

**S0293** (2種) 詰合せ  
化粧箱入 **2,862円**(税込)  
■商品内容/鯉のここと煮 150g×2袋、棒だら煮 150g×2袋  
■賞味期間/鯉のここと煮 常温90日、棒だら煮 常温270日 小麦 大豆



牛肉と舞茸のみそ煮

牛すじごぼう

大和煮

しぐれ煮

**早割対象** (4種すべて) ■商品内容/1瓶90g ■賞味期間/常温180日 小麦 牛肉 大豆

山形県産黒毛和牛 牛肉と舞茸のみそ煮 **T070** (1瓶) **1,080円**(税込)

山形県産黒毛和牛 大和煮 **T071** (1瓶) **1,080円**(税込)

山形県産黒毛和牛 しぐれ煮 **T015** (1瓶) **1,080円**(税込)

山形県産黒毛和牛 牛すじごぼう **T072** (1瓶) **1,080円**(税込)

**早割対象**  
山形県産黒毛和牛 牛肉佃煮セット

**S0249** (4種) 詰め合せ  
化粧箱入 **4,536円**(税込)

■商品内容/牛肉と舞茸のみそ煮、しぐれ煮、大和煮、牛すじごぼう 各1瓶  
■賞味期間/すべて常温180日 小麦 牛肉 大豆

その他、ご希望の箱詰めいたします

「これぞ老舗の煮炊きの技」  
贅沢にすぎ焼き用の肉を  
つくだ煮にしました

当社では牛肉を丸ごと1頭分仕入れるため、すぎ焼きにしても美味しい部位も使用します。またあっさり系の味付けにし、黒毛和牛という素材の味を活かし、しっとり炊き上げた自信作です。

食肉加工  
人気  
NO.1



**早割対象**  
美味しいものちよとずつ  
お得な米沢牛三昧セット

**S0296** (3種) 詰合せ  
化粧箱入 **3,000円**(税込)  
■商品内容/山形県産黒毛和牛 しぐれ煮 90g×1瓶、牛すじごぼう 90g×1瓶、米沢牛昆布巻 90g×1箱  
■賞味期間/米沢牛昆布巻 常温90日、山形県産黒毛和牛 しぐれ煮・牛すじごぼう 常温180日 小麦 牛肉 大豆



鯖のみそ煮

骨までやわらか

鯉昆布長寿巻

鯉のみそ煮

骨までやわらか

棒だら煮

骨までやわらか

鯉のやわらか煮

**早割対象**  
みやさかやの食べ比べセット

**S0294** (5種) 詰合せ  
化粧箱入 **4,158円**(税込)  
■商品内容/鯉昆布長寿巻 160g×2本、鯉のやわらか煮 140g×1袋、鯖のみそ煮 170g×1袋、鯉のみそ煮 160g×1袋、棒だら煮 150g×1袋  
■賞味期間/鯉昆布長寿巻・鯉のやわらか煮 常温90日、鯖のみそ煮・鯉のみそ煮 常温180日、棒だら煮 常温270日 小麦 大豆 鯖



米沢牛昆布巻

牛肉と舞茸のみそ煮

牛すじごぼう

大和煮

しぐれ煮

**早割対象**  
極み・牛づくし詰合せ

**S0292** (5種) 詰合せ  
化粧箱入 **7,808円**(税込)  
■商品内容/山形県産黒毛和牛 牛肉と舞茸のみそ煮・大和煮・しぐれ煮・牛すじごぼう 各90g×1瓶、米沢牛 昆布巻 140g×3本  
■賞味期間/山形県産黒毛和牛 牛肉と舞茸のみそ煮・大和煮・しぐれ煮・牛すじごぼう 常温180日、米沢牛 昆布巻 常温90日 小麦 牛肉 大豆



「しっとり柔らかな至福の味」  
手間暇惜しまず、  
手づくりへのこだわりが美味を生む

佃煮では人気No.1のしぐれ煮を始め4種類の牛佃煮と、お正月の膳を飾るにふさわしいワンランク上の米沢牛の昆布巻きを加えた贅沢な詰め合わせです。本詰合せで使用する黒毛和牛は、スライスして一度下茹でします。手間は掛かりますがこの工程で、牛肉の余分な脂やアクが抜け、仕上りの美味しさに大きな差が出るのです。特別な方へ贈り物として自信をもっておすすめ致します。

販売総数 **300万個突破!**



骨まで  
やわらか

**カルシウムが豊富!**  
お子様やご年配の方へ

鯉の尾の身を独自の製法で骨まで柔らかく煮込んだ甘露煮です。骨までお召し上がり頂けますので、お子様やご年配の方、カルシウム不足が気になる方など、たっぷり取ることが出来ます。

山形県の学校給食にも採用されており、子供たちに大人気の商品です。

**早割対象**

鯉のここと煮 (真空パック)

M010	〈1袋〉	702円(税込)
M010-5	5袋以上ご注文で	1袋あたり <b>3%OFF</b> 681円(税込)

■商品内容/1袋150g ■賞味期間/常温90日 小麦 大豆



2021 新春を祝う食卓の彩り  
**みやさかや特選お正月料理**

煮上がりの美味しさをお届けします  
お年取り・お正月用に  
地元米沢のお客さまへも  
おすすめ!

鯉甘煮の煮上がり  
を真空パックに  
しました。  
通常この後、熱  
殺菌しますが、  
本商品はボイル  
しません。した  
がって冷蔵で10  
日間と賞味期間  
は短いですが身  
の柔らかさ、色  
合いや照りは釜  
から煮上げたば  
かりの甘煮と変  
わりないのです。

**早割対象**

鯉の甘煮 ノンボイル

M015	〈1切〉	756円(税込)
M015-5	5切以上ご注文で	1切あたり <b>3%OFF</b> 733円(税込)

■商品内容/1切Lサイズ(170g以上) ■賞味期間/冷蔵10日  
※鯉の大きさにより多少のバラつきがあります。  
※商品到着後は冷蔵庫で保管願います。 小麦 大豆



骨はお召し上がり  
いただけません。



骨まで  
やわらか

**北海道産寒干し棒だらを  
じっくり炊き上げました**

海から遠く離れた  
内陸地方で古くから  
ハレの日に食されて  
きた伝統郷土料理。  
北海道羅臼産のスケ  
ソウダラを骨まで柔  
らかくなるよう甘辛  
く炊き上げた逸品で  
す。カルシウム含有  
量が豊富で、女性や  
お年寄りの方の骨粗  
しょう症予防におす  
めです。

**早割対象**

棒だら煮 (真空パック)

M007	〈1袋〉	605円(税込)
M007-5	5袋以上ご注文で	1袋あたり <b>3%OFF</b> 587円(税込)

■商品内容/1袋150g ■賞味期間/常温270日 小麦 大豆

弊社の鯉は清  
冽な地下水をく  
み上げた蓄養池  
で調理する3週  
間前から餌を与  
えず飼育します。  
余分な脂が落ち、  
川魚特有の泥臭  
さがないので骨  
までおいしくい  
ただけます。

**早割対象**

鯉こく (真空パック)

M060	〈1袋〉	600円(税込)
M060-3	3袋以上ご注文で	1袋あたり <b>3%OFF</b> 582円(税込)

■商品内容/1袋1人前(身60g・スープ160g) ■賞味期間/常温180日 小麦 大豆

**糖分、塩分控えめ  
低カロリーの鯉料理**



骨まで  
やわらか

よねざわ置賜地方の  
ハレの日の料理

からかい煮の  
美味しさは、淡  
白な白身とヒレ  
の部分のコリコ  
リとした軟骨、  
そして煮ごごり。  
温かいご飯に針  
生姜を添え、プ  
ルブルの煮ごご  
りをかけてお召  
上りください。

**早割対象**

からかい煮

M014	〈1袋〉	1,080円(税込)
M014-3	3袋以上ご注文で	1袋あたり <b>3%OFF</b> 1,048円(税込)

■商品内容/1袋250g ■賞味期間/常温90日 小麦 大豆



**昆布は長寿の秘訣  
新年に家族の健康を願って**

菌舞産の一等級昆布と本醸造醤油  
を使用し、鯉、米沢牛を熟練の職人  
が手間暇惜しまず煮上げた逸品です。

**早割対象** どちらも

鯉昆布 長寿巻

M012	〈1本〉	702円(税込)
M012-3	3本以上ご注文で	1本あたり <b>3%OFF</b> 681円(税込)

■商品内容/1本160g ■賞味期間/常温90日 小麦 大豆

米沢牛 昆布巻

M013	〈1本〉	1,080円(税込)
M013-3	3本以上ご注文で	1本あたり <b>3%OFF</b> 1,048円(税込)

■商品内容/1本140g ■賞味期間/常温90日 小麦 牛肉 大豆



米沢牛 昆布巻

鯉昆布 長寿巻

**ご飯がすすむ  
脂の乗ったさばの味噌煮**

ノルウエー産  
の脂ののったさ  
ばを丁寧な下処  
理し、老舗醸造  
蔵の熟成味噌で  
煮上げました。  
ふっくらとした  
身の食感と濃厚  
な味噌たれの美  
味しさをお楽し  
みください。

**早割対象**

さばのみそ煮

M017	〈1袋〉	500円(税込)
M017-3	3袋以上ご注文で	1袋あたり <b>3%OFF</b> 485円(税込)

■商品内容/1袋110g ■賞味期間/冷蔵30日 小麦 大豆 さば



**滋養にすぐれた  
珍しい鯉グルメ**



鯉たまご煮は通の  
方に喜ばれる人気商  
品です。鯉の洗いや  
唐揚げをつくる際  
に出た卵を取り置きし  
卵が硬くならないよ  
う煮上げて瓶詰め  
しました。

鯉はオスとメスが  
半数ずつなので数量  
は限定されます。お  
待ちいただく場合が  
ございますがご容赦  
いただきますようお願い  
申し上げます。

**早割対象**

鯉たまご煮

M053	〈1瓶〉	600円(税込)
M053-3	3瓶以上ご注文で	1瓶あたり <b>3%OFF</b> 582円(税込)

■商品内容/1瓶120g ■賞味期間/常温180日 小麦 大豆



●送料別途かかります。北海道、北陸、関西は別途220円(税込)、四国、中国以南は別途440円。冷蔵・冷凍便は別途220円(税込)頂戴いたします。●ギフト商品はすべて化粧箱入の価格となっています。●単品商品はギフト箱(有料)へお好みで詰め合せ可能です。●アレルギー表示27品目(特定原材料含む)を表記。●写真はイメージです。

**早割対象** このマークのついている商品は早期割引対象品です。2020年12月10日(木)までにご注文いただきますと、表示価格より**8%割引**いたします。

本格派レストランの味をご家庭で

自家製フォン・ド・ヴォーで米沢牛を柔らかく煮込み、赤ワインやトマトペーストで再度煮込み、デミグラスソースを加え仕上げました。200gの内容量に約40gの米沢牛が入っています。特別な日のご馳走としておすすめです。

早割対象

米沢牛ビーフシチュー

T007	〈1箱〉	1,296円(税込)
T007-3	3箱以上ご注文で 1箱あたり	3%OFF 1,257円(税込)
■商品内容/1箱200g ■賞味期間/常温365日		
小麦 乳 牛肉 豚肉 鶏肉 大豆 セラチン		



贈り物にも喜ばれるうなぎの蒲焼き

国産の肉厚の鰻を炭火でじっくり焼き上げました。香りとコクのある蒲焼きのタレは、うなぎの頭と中骨、本醸造醤油、本みりんで作った本格的な味わい。ほかほかご飯の上にぜひお楽しみください。うなぎの蒲焼きを製造販売して51年。グルメな方々もうなる、みやさかやの隠れた人気商品です。

早割対象

うなぎ蒲焼き(真空パック)

M061	〈1串〉	1,700円(税込)
M061-3	3串以上ご注文で 1串あたり	3%OFF 1,649円(税込)
■商品内容/1串100g ■賞味期間/冷蔵7日		
小麦 大豆		



やわらかジューシー肉の旨みたっぷり

きめが細かく柔らかな山形県産黒毛和牛と北海道産玉ねぎをコクのある甘辛の割り下で煮上げました。隠し味に地元の高畠産赤ワインを使用。黒毛和牛の持つ肉本来の深い味わいが十分ご堪能できる自信作です。

早割対象

山形県産黒毛和牛 極旨牛すき丼の素

T013	〈1袋〉	540円(税込)
T013-5	5袋以上ご注文で 1袋あたり	3%OFF 524円(税込)
■商品内容/1袋130g ■賞味期間/冷蔵60日		
小麦 牛肉 大豆		



米沢牛使用 名物山形の芋煮

山形の秋の風物詩・いも煮会。いも煮会の出来立ての味を再現しました。山形県産の里いも、舞茸、そして米沢牛を使った逸品です。通常市販されている舞茸ではなく、牛肉と相性がぴったり、肉の味が良くアクの出ない大変珍しい「とび色舞茸」を選びました。

早割対象

米沢牛入り 山形のいも煮

T060	〈1袋〉	756円(税込)
T060-3	3袋以上ご注文で 1袋あたり	3%OFF 733円(税込)
■商品内容/1袋350g ■賞味期間/冷蔵30日		
小麦 牛肉 大豆		



年間10万食提供される人気No.1メニュー  
本製品は道の駅米沢のラーメン店「毘沙門」で人気ナンバー1のメニューを、ご自宅で美味しくお召し上がりいただけるようにいたしました。お土産用にもどうぞ。

早割対象

「毘沙門」米沢ラーメン

S0247	〈1箱〉	1,296円(税込)
S0247-2	2箱以上ご注文で 1箱あたり	5%OFF 1,231円(税込)
■商品内容/1箱3人前・600g(麺120g×3、スープ45g×3、チャーシュー20g×3、メンマ15g×3)		
■賞味期間/常温180日		
小麦 卵 大豆 鶏肉 豚肉		



米沢牛の旨味とコクが決め手

米沢牛ひき肉と、ごぼう・人参・椎茸など野菜の食感がベストマッチ。米沢牛肉本来のうまさを活かすため、塩分や糖分は抑えて、うす味に仕上げました。チャーハンやパスタの具材としても美味しくお召し上がりいただけます。

早割対象

米沢牛まぜご飯の素

T026	〈1袋〉	702円(税込)
T026-3	3袋以上ご注文で 1袋あたり	3%OFF 681円(税込)
■商品内容/1袋60g・2合分 ■賞味期間/常温365日		
小麦 牛肉 大豆		



新・山形名物B級グルメ「冷たい肉そば」

山形を代表するB級グルメ・冷たい肉そばは、親鶏で取った冷たい出汁のそばで一年中食されています。親鶏は卵を産み終わった少し硬めの肉ですが、その歯ごたえがやみつきになります。

早割対象

「十割庵」冷たい肉そば

S0246	〈1箱〉	1,296円(税込)
S0246-2	2箱以上ご注文で 1箱あたり	5%OFF 1,231円(税込)
■商品内容/1箱2人前・860g(麺100g×2、鶏肉入りつゆ330g×2)		
■賞味期間/常温180日		
小麦 そば 大豆 さば 鶏肉		



老舗の技を活かして炊き上げた牛肉の佃煮

厳選された黒毛和牛と野菜の素材を生かしながら、手間暇惜しまずこと時間間をかけてしっかりと炊き上げた自信作です。ご飯のお供やお酒のおつまみにぴったりで、ご進物にも最適なお品です。

早割対象

米沢牛すじとごぼうの佃煮

T064	〈1袋〉	1,080円(税込)
T064-3	3袋以上ご注文で 1袋あたり	3%OFF 1,048円(税込)
■内容量/1袋120g ■賞味期間/常温180日		
小麦 牛肉 大豆		



# 恋だより



## 米沢の情報あれこれ

### アルカティアおきたま再発見シリーズ <第21回>

## 『米沢の未来は、米沢を愛するものにしかつけない!』

### ～米沢ブランド戦略事業～

一昨年からはじめた米沢市のブランド戦略事業とは、挑戦と創造のあかし「米沢品質」のスローガンの元、市民が一体となり、米沢市のイメージ、産品やサービス、観光、文化、行政など様々な領域の米沢品質を持続的に向上させることで、米沢全体をブランド(高付加価値)化し、まちの活性化と関係人口の拡大を目指す事業です。

詳しくは **米沢品質 or 米沢ブランド** 検索



米沢に響々と受け継がれる「なせばなる」、それは尽きることない挑戦と創造のエネルギー。常にその先を切り拓く「精神」で挑み、自らの「行動」で創り出す。人の心を動かし、明日を輝かせる「価値」を、私たちは「米沢品質」と呼ぶ。

### 米沢品質向上運動とは

上記の米沢ブランド戦略事業において、米沢の全体ブランドを持続的に向上しよつとする施策を「米沢品質向上運動」といいます。この運動に賛同する企業・団体等を『TEAM NEXT YONEZAWA』といい、タスクフォース「みやさかや」も参加し、米沢全体のブランド向上の一助となるべく頑張っています。

米沢市では、昨年からは米沢市役所産業部に米沢ブランド戦略課を設け、この事業に取り組んでいます。同課は、官民の代表23名からなる米沢ブランド戦略会議を設置・開催していますが、鯉太郎も副会長として微力ながらお手伝いしております。

### 米沢品質AWARDとは

昨年からはじめた、米沢品質向上運動の中から生まれる「挑戦と創造」を究め、特に秀でた米沢品質を有する商品やサービス等に対する顕彰制度です。昨年は小野川温泉の登府屋旅館さん、山形大学有機質の大家である城戸教授のサイドビジネスのベジアさん(ジェラー)さん、雪割納豆の製造者ゆきん(さん)さんなどが受賞しました。今回のカタログでは、雪割納豆を紹介・販売させていただきます。

\*ちなみにブランドとは、『生活者が時間や対価を払ってでも得たい価値(魅力

## 2020米沢品質 向上へ新たな挑戦と創造

### 米沢の酒蔵4社の挑戦

米沢には東光、香梅、九郎左衛門、沖正宗という四つの銘柄の酒蔵があります。この度その若旦那たちが協力して、今までなかった新しい取り組みにチャレンジしました。人と人との交流が薄れがちなの頃ですが、大変な時こそ地域の心を一つにして乗り越えていこう!米沢の四つの酒蔵のお酒を合わせ、皆様の楽しい時間、楽しい場所づくりのきっかけになって欲しいという趣旨で生まれたお酒が、『純米吟醸酒アッサンブラージュ』(720ml/限定3000本)です。



左から東光さん、香梅さん、九郎左衛門さんの若旦那、そして沖正宗さんのお子様(笑)

アッサンブラージュとは「混合」「合わせる」という意味です。複数の異なるお酒をブレンドすることによって、単体ではつけない新しい味わいを生み出す手法です。主にワインの世界で異なるぶどう品種をブレンドする際に用いられる手法ですが、今回は日本酒で、複数の酒蔵のお酒をブレンドした新たなお酒を生み出しました。この度のアッサンブラージュの製造は、皆が「合わせる」ことが大切だというメッセージが感じられる取り組みです。

若旦那たちに拍手です!

### 『みやさかや』でも限定30本販売!

弊社では以前から酒類販売免許を持っていましたが、新たに通信販売のための酒類販売免許も取得致しました。そこで『純米吟醸酒アッサンブラージュ』(720ml/1本1,600円税別)をお一人さま1本に限り販売致します。このお酒、正規の発売が11月1日ですが、県内の飲食店への応援も兼ねて10月15日から先行販売されました。結果予



大人気!米沢四蔵  
「米沢アッサンブラージュ」

想をはるかに超える大人気で、米沢市内は元より山形、庄内の飲食店などへ半数近く提供され、一般販売されるとあつという間に品切れとなりました。弊社ではこのお便りを読んでくださるお客さまのために、酒屋さんに無理をいって30本だけ確保させていただきました。どんな味かは、下記の日本酒好き酒チャンネルの酒評を参考にしてください。

## 全国きき酒 チャンピオン誕生!

### 絶対味覚

昨年の10月25日の話です。日本酒造組合中央会(篠原成行会長)は、「第39回全国きき酒選手権大会」を東京・品川プリンスホテルで開催しました。アマチュアの利き酒日本一を決める国内最大級の大会。3,300人が参加した各都道府県の予選を勝ち抜いた約2000人が、料理との合わせ方やマナーなどに関する筆記試験と利き酒に挑みました。そこで全問正解で全国優勝を飾ったのが、山形県米沢市の横山千広さんです。

彼は米沢市にあるハイメカ(株)さんの社長で、タンタルコンデンサ(一時的に電気を蓄える部品)製造装置では、世界の75%のシェアを誇る自動機・生産設備の設計・製作を手掛ける優良企業です。

### 幻の銘酒と名

この酒を横山さんは以下のように評価しています。

さて利き酒の競技方法は、7種類の日本酒(純米吟醸酒、大吟醸酒、純米酒、本醸造酒、生酒、低アルコール酒、普通酒)を先に味わって、その後もう一度同じ酒を飲み、すべて同じ種類をマッチングさせられるかを競います。ですから音楽の絶対音感のように舌で味わい分ける鋭敏な味覚が求められる訳です。

私の好きな日本酒は香り穏やかで食事と調和し、かつ飲み飽きしないもの。この米沢アッサンブラージュとのファーストコンタクトでは一口含んで、思わず「うん、好きなヤツ」とつぶやいてしまった。米沢市四蔵の純米吟醸が絶妙な割合のブレンドにより、口に調和し、香り控えめながら単体でも美味しく、香り控えめながら単体でも美味しく、かつ米沢の甘辛な料理ともピッタリなお酒に仕上がっている。まさに「純米吟醸・米沢」自信を持ってお奨



笑顔の横山千広さん  
ああ〜栄冠は〜彼に輝く〜

### 鯉太郎の独り言

実は彼は、何を隠そう鯉太郎の良き飲み友なのである。私より3才年下のいつもニコニコ優しい笑顔のおじさんなのだ。もちろん天賦の才があるお酒は大好きであるが、大変な食いしん坊でもある。私の釣り魚には目がなく、お誘いをかけるとほぼ百発百中で食いついてくる。先日私が釣った沖メバルの刺身に肝炒め(内臓)、頭やアラの潮汁、鬼アジ(我が家)米沢品質向上運動とは、の鬼嫁とそっくりのデブアジ、45cmあった)の棒寿司を肴に、このアッサンブラージュを飲んだばかりである。

ちなみに鯉太郎も上記のきき酒大会の米沢予選に参加したが、たった2種を当てただけの惨敗であった。日本チャンネルによる、利き酒のコンテストは、味わうだけで飲み込んではいけならしい。しかし、いやしい鯉太郎は、基本飲み放題の試飲酒をすべて飲んでしまい、採点の時はずっかり出来上がったのである。



お申込の方はこの用紙をご利用ください。

ご記入日：令和 年 月 日

※当社からのご注文到着のご連絡は希望されますか。 希望 不要

1 依頼主の連絡先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

FAX - -

お支払い方法 (□に✓をご記入ください)

郵便振替 コンビニ決済 代金引換 (代引手数料¥330)

クレジットカード決済 (下記※印をご確認の上、ご記入ください)

※クレジットカードの種類 NICOS JCB VISA Master その他 ( )

※クレジットカード番号 □□□□□□□□□□□□

※有効期限 (西暦) 20 年 月

※カード御名義

銀行振込

\*初めてご購入のお客様は、代金引換またはクレジット決済をお願いしております。

2 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お歳暮	
			ご希望時間帯	お年賀	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

3 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お歳暮	
			ご希望時間帯	お年賀	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

4 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お歳暮	
			ご希望時間帯	お年賀	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

5 お届け先

住所 〒□□□□□□□□

フリガナ

お名前 様

TEL - -

商品番号または商品名	数量	合計	お届け希望日	のし	名入希望
			月 / 日	お歳暮	
			ご希望時間帯	お年賀	
			希望なし 16~18時	お祝	
			午前中 18~20時	お礼	
			12~14時 20~21時	メッセージ	
			14~16時	包装なし	包装あり
			紙袋 枚		
			小袋 枚		冷蔵・冷凍

お届け先件数が多い場合、コピーしてお使いくださるか、電話でご請求ください。

ご記入いただきましたお客様の個人情報につきましては、目的以外には使用いたしません。

「暴言」、「Bogon」(緩回転)、「誇言」  
「鬼滅の刃」と「コロナ」



主人公・炭治郎の着物柄マスクも大人気!

皆さんは『鬼滅の刃』というアニメを存じだろうか?今や大ブームで、単行本は累計1億部突破。映画が公開されるや、子供だけでなく、20~30代の女性グループが殺到し、映画館には長蛇の列、声を出して号泣してしまう人もいるという。この映画は前代未聞、10日で興行収入100億円の超日本最速記録を更新した。大正時代の人喰い鬼の棲む世界が舞台で、炭治郎の少年・竈門炭治郎(かまどたんじろう)が、人喰い鬼に家族を惨殺され、唯一生き残ったが鬼になってしまった妹の禰豆子(ねずみこ)を人間に戻し、家族の仇を討つために旅に出るというストーリーである。

私にも気にならなっていたが、還暦過ぎの親父がマンガ本を購入するとか、中高生や娘と同世代で溢れる映画館に足を運ぶわけにはいかなかった。しかしながら今は便利な時代である。自宅のテレビの画面で世界中の映画やドラマなど10万本以上が、月千円程度で視聴できるオンライン動画サービスというものがあるのだ。我が家ではNetflix(ネットフリックス)に加

入しており、Netflixで『鬼滅の刃』を観ることができたのだ。小バカにしていたこのアニメにすっかりハマリ、26話を一気に観てしまったのである。文字通り神出鬼没で人を喰らい、時には人間をも鬼に変えてしまふ鬼たち。炭治郎は「鬼殺隊」という、鬼に家族や愛する人々を惨殺された人間たちがつくれた組織に入隊する。そして師匠や同期の仲間など様々な人々との出会いや、難敵との戦いを経験しながら、人間として成長し強くなっていくのである。立ちどころ壁が大きくなればなるほど戦いは厳しくなるが、それでも正々堂々と挑み、決して諦めずひたむきで、尚且つ時には敵である鬼に対しても慈悲深く優しい炭治郎。現在の我々よりも遙かに理不尽で、死と隣り合わせの状況にある10代の子供たちが、世の中を変えようと命懸けで戦う姿には勇気付けられ、見るものの心を掴み、応援したくなる気持ちにさせられる、マンガの物語の大きな見どころでもある。しかしながら人喰い鬼VS鬼殺隊という、ただの勧善懲悪の物語でもない。そもそもこの物語に出てくる鬼は、憎しみや嫉妬の念が満ちて人が鬼に変化しただけではなく、鬼になってしまふのも無理はない、と思うほど悲惨で同情すべき身の上なのである。鬼殺隊の手によって滅ぶ前に人

間だった頃の記憶がよみがえるシーンもそれそれ描かれている。それが闘いのむくみや鬼になった人間の悲しさ、哀れみを表現し、作品に深みを与えているのである。いつ殺されるか、鬼にされるか分からない鬼滅の世界と、いつコロナに感染するか、させてしまふか分からないという現実の世界が非常に似ている。加えて強力な鬼に対して、傷つき、時に死者を出しながら立ち向かう鬼殺隊の姿は、コロナに恐怖しながらも、患者の治療やこの疫病を収束するために懸命に闘っている医療従事者、研究者そのものといえるだろう。このコロナへの恐怖感と鬼殺隊への共感と応援こそが大ヒットの要因の一つではないだろうか。コロナ多発地域での多人数での飲み会や、夜の街に出入りするという感染リスクを犯しての感染は、自己責任だといえるだろう。しかしながら感染対策に非常に気を配っていて、マスク着用は当たり前ポケットには常に自分用の消毒液を持っていて、消毒や手洗いをこまめにやっています。感染することはあるのだ。つい先日でもボクシングの世界タイトルマッチを翌日に控えたチャンピオンがコロナに感染し、興行が中止となってしまった。それこそ万全の感染防止対策を取っていたはずなのに悲劇が起ってしまったのである。このようにコロナの厄介で怖いところは、無症状な感染者がいて、その人が感染させる可能性があることだ。まるで鬼が誰だか分からない鬼のような様である。しかも知らぬ間に自分が鬼になって、無自覚のまま感染を広げるといったこともあるか



予言「素人集団がつくったラーメン・蕎麦の大逆転劇!」最終章は次号掲載予定です。

切り取ってお使いください。

ご注文方法

ご注文方法は4通りです。

FAXでのご注文をおすすめします

1 ファクシミリ FAX : 0238-21-2309

●受付時間：24時間  
P17の「ご注文承り書」にご記入の上、弊社宛に送信してください。  
受信後、お電話またはファクシミリのご確認をさせていただきます。

2 お電話 ☎ : 0120-25-7188

携帯電話からお使いいただけます  
●受付時間：午前9時～午後5時

3 郵便

同封の「ご注文ハガキ」もしくは、ページ右側の「ご注文承り書」を切り取ってご利用ください。  
必要事項をもれなくご記載の上、ご郵送ください。いずれも切手は不要です。

4 ホームページ <https://koi-miyasaka.com>  ホームページが新しくなりました!



送料 (税込価格)

1ヶ所へのお届けが  
自社商品お買い上げ8,000円以上の場合

8,000円未満の場合

	東 北 東 信 東	北 海 道 近 北	畿 伊 北	中 国 四 九 州
常 温	無 料	220円	440円	440円
冷 凍 冷 蔵	220円	440円	440円	660円

	東 北 東 信 東	北 海 道 近 北	畿 伊 北	中 国 四 九 州
常 温	660円	880円	880円	1,100円
冷 凍 冷 蔵	880円	1,100円	1,100円	1,320円

1ヶ所へのお届けが自社商品8,000円以上  
お買い上げの場合、基本送料は無料です。  
(一部除外商品がございます)

8,000円未満の場合または取り寄せ商品  
のみご注文の場合、送料は660円です。  
※ただし、北海道、北陸、関西は別途220円、中国、  
四国以南は別途440円、冷蔵便・冷凍便は別途  
220円頂戴いたします。  
※価格はすべて税込みです。

お支払い方法

初めてご購入の方

代金引換

代引手数料330円です。ご注文確認後、代金引換宅配便でお送りいたします。商品到着時に商品代金・送料・代引き手数料をお支払いください。

クレジットカード

VISA/MasterCard/UC/JCB/AMERICANEXPRESS/DinersClub/  
NICOSの7種類がご利用いただけます。



商品の返品・交換

- 商品の破損・汚損の場合を除き、返品・交換には応じかねます。到着した商品が破損・汚損していた場合は商品到着後1週間以内にご連絡ください。
- 商品の返送料は、弊社負担とさせていただきます。  
(商品の一部消費・使用後の返品・交換は応じかねます)

2回目のご注文から

コンビニ決済

商品同封の「払込依頼票」が到着後、10日以内に最寄のコンビニでお振込みをお願いいたします。商品の発送先とお客様が異なる場合は、商品発送後お客様宛に郵送いたします。コンビニ店頭にて別途手数料がかかります。



郵便振替

振込手数料無料

商品に同封されています郵便振替用紙にてご入金をお願いいたします。振込手数料はかかりません。お振込みは、商品到着後10日以内をお願いいたします。

銀行振込

商品到着後10日以内にお振込みをお願いいたします。お振込み手数料はお客様にご負担いただいております。

酒類販売に関する注意

20歳未満の方には販売できかねますので、  
ご注文の際は、年齢の記入をお願いいたします。

酒類販売管理者標識

販売場の名称及び所在地	株式会社タスクフーズ 米沢市相生町7-130
酒類販売管理者の氏名	ミヤサカ ムツ 宮坂 睦
酒類販売管理研修受講年月日	2020年11月5日
次回研修の受講期限	2023年11月4日
研修実施団体名	米沢小売酒販組合

環境と資源保護のために、エコ包装にご協力をお願いします。

裏斗紙、メッセージカード別途承りますのでお申し付け下さい。

化粧箱



ご贈答に最適な化粧箱は有料となります。

小……………216円  
中、大……………248円

木箱



大切なお客様には、木箱、風呂敷包みもご用意しております。

セット……………1,000円  
(木箱、風呂敷包み)

レジ袋の有料化にご協力をお願いいたします。  
必要な方はお申し付け下さい (1枚 5円)

お客様の声をお聞かせください

メッセージカード承ります  
ご希望のメッセージ内容をご記入ください。  
(20文字以内)

通信欄

商品カタログ希望	ご注文承り書
部	部

※ダイレクトメールを希望されない方は、お手数ですが、その旨ご一報いただけますと以後ご迷惑はおかけしません。

ご注文のご案内

FAXでのご注文

24時間受付

FAXでのお申し込みをおすすめいたします。

0238-21-2309

ご購入面をすべてFAXしてください。  
当社からの確認の連絡をご希望される方は、  
裏面の確認希望欄にご記入ください。  
送信ミスの場合は、再送信と付記ください。

お急ぎのご注文はお電話で

受付時間 / 午前9時～午後5時

☎ 0120-25-7188

0238-22-7188

インターネットでのご注文

ホームページ

ホームページに入っていたいただき、ご注文ください。

郵便でのご注文

このご注文書または、同封のハガキをご利用ください。  
ご指定日にお届けします。

お支払いについて

請求書に同封の郵便振替用紙をご利用ください。  
(送金手数料無料)

一定金額以上のご購入の際は、ご入金確認後の  
発送とさせていただきます。  
代金引換も承ります。ただし、代引手数料は  
お客様の負担となります。

料金受取人扶郵便

米沢局  
承認  
897

差出有効期間  
令和元年11月  
1日～令和3年  
10月31日まで  
 切手を貼らずに  
ご投函ください



山形県米沢市相生町7-130  
タスクフーズ(株) みやさかや 行

9 9 2 8 7 9 0

山形県米沢市相生町7-130