

NHK総合テレビ「プロフェッショナル 仕事の流儀」や、テレビ東京「カンブリア宮殿」にも出演したスーパー福島屋さんで予約発売している[きあげ醤油]を、三桝屋でもご予約にて発売いたします



幻の醤油 自然のものを、自然のままに
【無加熱・無濾過・無添加】

きあげ醤油

＝伝統的発酵調味料＝

加熱処理もマイクロフィルターも通さず、生きた醤油です。取り扱いによっては白カビが発生することもあるのですが、これが昔から農家でも作られた自家醤油です。よって発売を月に1日とさせて頂き、ご予約のスタイルをとらせて頂いております。素敵な醤油文化の香りをお楽しみください。

ご予約商品 毎月20日発売

※ご予約は10日までをお願いいたします。

まさに醤油の原型からの生の醤油もろみ搾りです。ミネラル、乳酸菌などが生きたまま入っています。お豆腐。おしんこなどにかけてと素材の味が際立ちます。色もきれいなアメ色で、見た目も素材を引き立てます。



500ml
(税込価格)

598 円

(税抜価格 554円)

1000ml
(税込価格)

1,030 円

(税抜価格 954円)



- ご予約方法……代金を添えて、申込用紙をレジ係にお渡し下さい。
- ご予約……毎月10日締切り
- お渡し日……毎月20日発売
- 商品のお受け渡しは、ご予約店にてお願い致します

■商品引換券〈お客様控え〉※お引換えの際は、必ずこの引換券をお持ち下さい。

お名前		様	受付日	500ml ×	本 =	円
			月 日			
お渡し店名	<input type="checkbox"/>	三桝屋西那須野店 TEL (0287) 36-6033	お渡し日 毎月20日以降	1000ml ×	本 =	円
	<input type="checkbox"/>	三桝屋大田原店 TEL (0287) 23-6621	代金 未・済	レジ担当者		

we present that you have a good meal. mimasuyo

きりとり線

■「きあげ醤油」ご予約申込用紙〈店側控え〉

お名前		様	受付日	500ml ×	本 =	円
			月 日			
お電話番号 () -			お渡し日 毎月20日以降	1000ml ×	本 =	円
お渡し店名	<input type="checkbox"/>	三桝屋西那須野店 TEL (0287) 36-6033	代金 未・済	レジ担当者		
	<input type="checkbox"/>	三桝屋大田原店 TEL (0287) 23-6621	レシート貼付欄			