

鶴岡のこだわり No.47

お客様 特別ご送付

日頃より、ご最厚いご愛顧を
お客様だけにご案内申し上げております。
この機会を是非ご利用ください。

食べる分だけ温めて
おもてなしにもお夜食にも

やまがた
佐徳
在来野菜

TV番組で
大絶賛!!

組む女神

本当に美味しい
だだちゃ豆おこわ

佐徳
夏の
ころづくし

おうちごはんには是非どうぞ
袋のままレンジでチン!

大好評

「だだちゃ豆おこわ
レンジパック」

要冷凍 冷凍
クール便

箱入・大(180g×6袋入)

注文番号 1314 価格 3,100円 (税抜)

箱入・小(180g×4袋入)

注文番号 1315 価格 2,100円 (税抜)

単品(180g)

注文番号 1302 価格 500円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。



▲箱入・大



▲箱入・小



▲単品

人気のだだちゃ豆おこわのトレー入タイプにギフトパッケージが登場!
電子レンジで温めるだけで手軽に蒸したての美味しさが味わえるので、
小腹がすいた時や、お忙しい方にもおすすすめ。夏のギフトには是非どうぞ。

やまがたふさと
食品コンクール
優良賞受賞

全国観光地推奨
土産品審査会
日本商工会議所
会頭努力賞受賞

「BRUTUS」
決定! お取り寄せグランプリ
おこわ・ちまき部門
グランプリ受賞



お中元
夏ギフト

「だだちゃ豆おこわ」 要冷凍 冷凍
クール便



▲18ヶ入

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注文番号 1308 価格 4,500円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注文番号 1307 価格 3,000円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注文番号 1304 価格 1,500円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注文番号 1303 価格 500円 (税抜)

本場鶴岡白山品種のだだちゃ豆だけを
厳選して作りました。金色をあしらった
高級感のある桐箱入りです。

桐箱入(12ヶ入(1ヶ70g))

注文番号 1300 価格 5,500円 (税抜)



▲12ヶ入



▲6ヶ入

鶴岡特産だだちゃ豆のもちもちおこわ
本場鶴岡産だだちゃ豆と、鶴岡産もち米「でわのもち」を使って
風味豊かに蒸しあげた「だだちゃ豆おこわ」です。冷凍庫に
常備しておいて、食べる分だけ電子レンジで温めるだけで
蒸したての美味しさが楽しめます。

保存方法: 冷凍-18度以下 賞味期限: 60日間(冷凍) ※解凍後はお早めにお召し上がりください。

当店の製品の主な原材料は国産野菜を使用し、(こま・とうがらしを除く)
保存料・合成着色料は一切使用しておりません。

鶴岡のこだわり
佐徳
satoku



鶴岡のしあわせ
北家
kitaya

997-0011 山形県鶴岡市宝田 2-9-79

☎0235-24-1180 FAX 0235-23-3564



インターネットでラクラクご注文!
<http://satoku.co.jp>

または「佐徳」で検索! 佐徳 検索

インターネットからのご注文で、便利な
クレジットカード払いがご利用いただけます。
その他最新の商品情報や製造工程、厳選原料について
などなど佐徳の情報が満載です。



佳き日に
佐徳のお赤飯鶴岡の
赤飯おこわ

鶴岡の

鶴岡の赤飯おこわ

要冷凍

冷凍
クール便

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1374 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1373 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

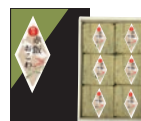
注 文 号 1372 価 格 1,500 円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1370 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下 賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

▲12ヶ入



▲6ヶ入

鶴岡のもち米と小豆で作った「鶴岡の赤飯おこわ」です。着色料等は使わず、小豆の煮汁だけで自然な色合いを出しています。シンブルに塩のみの味付けで飽きのこないおいしさです。

御祝いのご贈答に、おめでたい席のごちそうに、日常の軽食にも最適です。



さわやかな梅の風味

鶴岡

梅おこわ

えこまへり



「梅おこわ」

要冷凍

冷凍
クール便

18ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×3箱組)

注 文 号 1365 価 格 4,500 円 (税抜)

12ヶ入(1ヶ70g, 1箱6ヶ入×2箱組)

注 文 号 1364 価 格 3,000 円 (税抜)

6ヶ入(1ヶ70g, 箱入)

注 文 号 1363 価 格 1,500 円 (税抜)

2ヶ入(1ヶ70g, 袋入)

注 文 号 1361 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下 賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。

鶴岡産梅干しと自家製のゆかりの風味が抜群の「梅おこわ」です。もちもちの食感に梅干しのさわやかな酸味が食欲をそそります。

今話題の食材「えこま」(山形県産と白こまをトッピングして、プチプチした食感も楽しい一品です。

鶴岡産梅干し 山形県産えこま

新発売

要冷凍

冷凍
クール便

鶴岡の赤飯おこわ 天神はん

箱入・大(180g×6袋入)

注 文 号 1379 価 格 3,000 円 (税抜)

箱入・小(180g×3袋入)

注 文 号 1378 価 格 1,500 円 (税抜)

単品(180g)

注 文 号 1377 価 格 500 円 (税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下 賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。おうちごはんには是非どうぞ
袋のままレンジでチン!

▲【1378】3個入

鶴岡の天神祭は、学問の神様といわれる菅原道真公を祀る鶴岡天満宮のお祭り、通称「化けものまつり」として広く知られています。そんな天神祭のおもてなしに欠かせない赤飯を、鶴岡産もち米「えこま」と、鶴岡産の小豆を使って手づくりで風味豊かに蒸しあげました。出来立ての味と香りをそのまま急速冷凍いたしましたので、電子レンジで温めていただきますと、小豆の風味ともち米のもちもち感が蘇ります。

鶴岡の赤飯おこわ

天神はん

優秀賞受賞

やまがたふるさと食出コンクール

新発売



「おうちごはんのおつけもの」

注 文 号 216 価 格 600 円 (税抜)

今号だけの
お得なセットです!

【出羽しぐれ】大根と胡瓜の味噌漬の細切り仕立て。ごはんにもそのまま混ぜても、卵とごはんと一緒に炒めてチャーハンにしても◎。

【ブルーベリー楽京】ブルーベリーを加えた大粒らっきょうの甘酢漬。カレーライスのつけあわせにピッタリです。

【秘伝豆梅キムチ】山形県産の大粒の完熟梅と秘伝豆をキムチ仕立てにしました。冷麺や冷やし中華に添えたり、ビールのつまみにも最高です。

セット内容

人ごみや外出を控える方も多い今日この頃、少しでも美味しく楽しい「おうちごはん」の時間を過ごせるように、当店の人気商品の特別セットを期間限定の特別価格にてご提供させていただきます。

おうちごはんの
おつけもの

期間限定販売 (7月中旬～9月初旬)

夏の
味覚

セット内容

- ・丸小なす一夜漬 200g×1
- ・だだちや豆ごはんの素×1
- ・山形青菜漬 230g×1
- ・宝みそ漬 150g×1
- ・からし胡瓜3本入×1



庄内の夏の味覚満載
夏の定番ギフト

夏のたより

「夏のたより」

要冷蔵



注文番号 **191** 税込価格 **2,900円** (税抜)

賞味期限：7日間(冷蔵)

※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召上がり下さい。

- ※冷蔵クール便でのお届けになります。
- ※発送可能時期は丸小なすが収穫される**7月中旬～9月初旬**までの予定となっております。
- 気候によって前後する場合がございます。
- ※ご注文内容に「夏のたより」が含まれている場合は、**一括して7月中旬以降の発送となります。**
- ※冷凍クール便の商品との同梱はできません。



鶴岡特産の丸小なす一夜漬をはじめとした佐徳特産のおつけものと、だだちや豆の風味豊かな炊き込みごはんが簡単に作れる「だだちや豆ごはんの素」の期間限定セットです。庄内の魅力的な夏の味覚をギュッと詰めこみました。

期間限定販売 (7月中旬～9月初旬)



パリッと
歯ごたえ!

夏の
味覚

庄内平野の茄子畑に紫の花が咲き、丸くて可愛い実をつける頃、鶴岡の夏が来ます。出羽庄内の風物野菜「丸小茄子」を一夜漬にしたものは、旬の最高のごちそうです。朝もぎたての丸小なすをその日のうちに一夜漬にしました。水水等に浮かべてよく冷やしてお召し上がり頂くと、皮はパリッと適度な固さで、しまった肉質の黄色い果肉はプリプリとした歯ごたえが格別です。暑さで食欲がない時にもピツタリですし、庄内ではお茶請けにふるまわれたりもします。

庄内特産夏の味覚の丸小茄子 鶴岡・夏の風物野菜のあつさり一夜漬

「丸小茄子一夜漬」200g

注文番号 **443** 価格 **550円** (税抜)

要冷蔵



賞味期限：7日間(冷蔵)

※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召上がり下さい。

- ※クール便でのお届けになります。
- ※発送可能時期は丸小茄子が収穫される**7月中旬～9月初旬**までの予定となっております。
- 気候によって前後する場合がございます。
- ※ご注文内容に「丸小茄子一夜漬」が含まれています場合は、**一括して7月中旬以降の発送となります。**
- ※冷凍クール便の商品との同梱はできません。

鶴岡に古くから伝わる在来野菜の一つで、小ぶりなひとくちサイズの実は歯応えがよく漬物にピッタリ。夏の間だけ収穫される茄子なので、特に一夜漬はこの時期だけの旬の味です。佐徳の丸小茄子は地元農家との長年の契約栽培による原料を使用しています。そのため、新鮮で質の安定した漬物にすることが出来ます。佐徳の丸小茄子にはその一粒一粒に、自然の恵みと多くの方の愛情が込められています。

丸小茄子(まるこなす)



ありがとうございます！累計販売数300,000個突破！

「だだちゃ豆ごはんの素」

(2合炊)

注文番号 702 価格 630円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



美味しさの秘密は薄皮にあり！



枝豆に含まれる糖分は、豆をおおう薄皮によって中に閉じ込められます。

見た目は良くないかもしれませんが、佐徳では、美味しさのためにあえて薄皮を残しております。

「枝豆の王様」とも呼ばれる本場鶴岡産のだだちゃ豆だけを贅沢に使って手作りしました。お米と一緒に炊飯器で炊くだけで、手軽に香り高いだだちゃ豆ごはんの出来あがりです。

「だだちゃ豆ごはんの素と庄内米つや姫のセット」

〈セット内容〉
だだちゃ豆ごはんの素×1
庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 721 価格 1,050円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「舞茸ごはんの素」(2合炊)

注文番号 779 価格 630円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素」(2合炊)

注文番号 765 価格 630円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「舞茸ごはんの素と庄内米つや姫のセット」

舞茸ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 780 価格 1,050円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「孟宗筍ごはんの素と庄内米つや姫のセット」

孟宗筍ごはんの素×1 庄内米つや姫(2合)×1

注文番号 766 価格 1,050円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



厳選素材の手作り炊き込みごはんの素。鶴岡ならではの厳選素材を丁寧に下ごしらえし、素材の味を生かす味付けで仕上げました。普段のお食事はもちろん、おもてなしのお食事、お祝いのお食事を盛り立ててくれます。



2合炊き用の炊き込みごはんの素にそれぞれ2合のお米がセットになっています！

庄内米
つや姫
(2合)

セット内容

だだちゃ豆ごはんの素と庄内米つや姫のセット×1
孟宗筍ごはんの素と庄内米つや姫のセット×1
舞茸ごはんの素と庄内米つや姫のセット×1

セット内容はお好みで組み合わせられます。お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素と庄内米つや姫のセット」

注文番号 786 価格 3,150円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

美味しいお米で美味しい炊き込みごはんを。佐徳特製の手作り炊き込みごはんの素に、抜群に美味しいお米がセットになりました。簡単に「ごちそうごはん」が炊けます。



セット内容

だだちゃ豆ごはんの素×1
孟宗筍ごはんの素×1
舞茸ごはんの素×1

セット内容はお好みで組み合わせられます。お気軽にご用命ください。

「旬味ごはんの素」

注文番号 788 価格 2,000円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

美味しいさいっぱい！鶴岡の炊き込みごはんの素セット



4袋入

セット内容

ふき粕漬
出羽しぐれ
民田茄子からし漬
ブルーベリー楽京

「みちのく味づくし・小」

4袋入

注文番号 292 価格 1,700円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



6袋入

セット内容

ふき粕漬
出羽しぐれ
甘口みそ漬
民田茄子からし漬
ブルーベリー楽京
小茄子粕漬

「みちのく味づくし・大」

6袋入

注文番号 290 価格 2,500円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



佐徳の人気のおつけものを厳選して詰合せにした「みちのく味づくし」は、少量ずつの小袋詰合せになっておりますので、色々な味を少しずつお楽しみいただけるギフトとして人気の商品です。

いろいろな味を少しずつ人気の漬物詰合せ みちのく味づくし



調理・味付け済み

パックから出してそのままお召し上がりいただけます

- ・お弁当に
- ・おかずにもう一品欲しいとき



「浜の夕陽漬 2切入」

注文番号 803 価格 640円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「浜の夕陽漬 1切」

注文番号 802 価格 320円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



焼鮭の醤油漬の身を手でほぐしました。
鮭ごはんや鮭チャーハンに。

「夕陽のしずく」

50g入×2袋

注文番号 808 価格 500円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「浜の夕陽漬 5切入」

5切入

注文番号 804 価格 1,700円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「浜の夕陽漬 10切入」

10切入(1箱5切入×2箱組)

注文番号 806 価格 3,400円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

焼きたての銀鮭を、本醸造割烹醤油を使った特製タレに漬け込んだ「焼鮭の醤油漬」です。調理の手間をかけずに「簡単・お手軽・便利」に召し上がっていただける美味しいギフトです。

焼鮭の醤油漬 浜の夕陽漬



みちのくのおもてなし みちのく御膳



セット内容

からし粕漬
ブルーベリー楽京
出羽しぐれ
浜の夕陽漬(2切)
舞茸ごはんの素
だだちゃ豆ごはんの素

佐徳の人気のおつけもの、おかず、炊き込みごはんの素の詰合せ。この一箱で特別な食卓を演出します。手間をかけず、みちのくのこだわりのおもてなしの膳を堪能できます。

「みちのく御膳」

注文番号 190 価格 3,680円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)



「柏漬詰合せ袋入・大」

330g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 106 価格 1,300円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



「柏漬詰合せ袋入・小」

180g(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 102 価格 750円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

白瓜のシャリツとした歯ざわりが抜群です。

「うり粕漬」170g



注文番号 104 価格 630円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

しまった肉質の胡瓜を丹念に漬込みました。

「胡瓜粕漬」150g



注文番号 103 価格 630円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

きざんだ粕漬を酒粕と一緒に食べられます。

「きざみ粕漬」170g



注文番号 115 価格 500円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

こだわりの
味お中元
夏ギフト

老舗のこだわり三度漬粕漬
三度の漬け替えにより仕上げた、塩辛くなくまろやかで深みのある旬菜粕漬です。全国的に人気のある老舗佐徳の粕漬はご贈答にも大変喜ばれます。いろいろな種類の粕漬を一度に楽しめるオススメのセット。御自宅用に袋入りもごさいいます。

「粕漬詰合せ箱入・大」

330g×3袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 108 価格 4,000円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・中」

330g×2袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 107 価格 2,700円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)

「粕漬詰合せ箱入・小」

330g×1袋(瓜、茄子、ふき、胡瓜)

注文番号 105 価格 1,400円(税抜)

賞味期限：90日間(常温)



◀粕漬詰合せ 箱入・小

やまがた
伝来の
野菜

▲【6】大



▲【3】小

「民田茄子からし漬」

(大) 170g

注文番号 6 価格 550円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

(小) 120g

注文番号 3 価格 400円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

秘伝の技法・元祖の味
純からし粉仕立てのからし漬
佐徳は民田なすのからし漬の元祖として、職人の技法を今に受け継ぎ、純からし粉だけの風味を守り続けています。独特の歯ざわりとピリツとした辛みを、茄子に含まれた漬け汁のまろやかさがいっそうひきたてます。

全日空ファーストクラス機内食に採用!!

外内島(とのじま)きゅうり

やまがた
伝来の
野菜

鶴岡市外内島(とのじま)地区で、わずかに栽培されているのがこの外内島きゅうり。その由来は定かではありませんが、弘法大師が出羽三山に向かう途中、このきゅうりで喉の渇きを癒したとの言い伝えをもつ在来作物です。鶴岡では、昔はごく当たり前に栽培されていたそうですが、手間がかかるわりには収穫量が少なく、次第につくめる人が減ってゆきました。ぱりとした食感の、極めて薄い皮に、香気に溢れたみずみずしい果肉が格別の味わいのきゅうりです。



新商品

「外内島きゅうり粕漬～からし風味～」

2本入

注文番号 135 価格 630円(税抜)

賞味期限：60日間(常温)

ピリツとした辛みとまろやかな酒粕独特の歯ざわがくせになる
庄内の珍しい在来野菜の外内島きゅうりを当社秘伝の技法でからし風味の粕漬にしました。純からし粉を加え、ピリツとした辛みを酒粕のまろやかさが包みます。外内島きゅうりの独特の歯ざわがくせになる美味しさです。



乾燥豆

詳しい食べ方が書いてあります。

秘伝豆の美味しさがいつでも楽しめる「乾燥豆」です。水で戻し、塩ゆでにして枝豆のようにして食べたり、豆ごはんや煮豆など、どのように食べても美味しい豆です。茹でると約2倍の量になります。

「乾燥秘伝豆」

500g

注文番号	962	価格	1,100円(税抜)
------	-----	----	------------

賞味期限: 365日間(常温)



TVで話題のスーパーフード 秘伝豆

味と栄養究極の豆

「秘伝豆浅漬」

160g

注文番号	428	価格	480円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 30日間(冷蔵)
※商品到着後は冷蔵庫で保管し、お早めにお召し上がりください。

発売以来大人気!

山形県産秘伝豆のあつさり浅漬

山形県産の希少な青大豆「秘伝豆」を程よい固さに茹で、昆布とかつおの合わせだしをきかせた漬けダレに漬けこみました。味のしみた秘伝豆は豆の甘みと旨みがより一層引き立ち、ポリポリとした歯ごたえであとひく美味しさです。

化学調味料・保存料・着色料は一切使用しておりませんので、自然な味わいで安心して召し上がりがいただけます。



「からし胡瓜」

5本入

注文番号	465	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

3本入

注文番号	464	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 10日間(冷蔵)

あつさり美味しい、胡瓜の浅漬

和がらし粉、砂糖、塩でさっぱりと仕立てた胡瓜の浅漬。佐徳のロングセラー商品で大変人気の一品です。



「梅酒なす」

170g

注文番号	458	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 30日間(冷蔵)
※開封後はお早めにお召し上がりください。

発売以来大人気!

芳醇な梅酒の風味

採れたて新鮮な鶴岡産丸小茄子を酒粕で仕込み、梅酒仕立てにいたしました。



ブルーベリーを加えた大粒らっきょうの甘酢漬。

「ブルーベリー楽京」 160g

注文番号	683	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 60日間(常温)



大根、胡瓜、人参の熟成みそ漬細切り仕立て。

「出羽しぐれ」 150g

注文番号	676	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 90日間(常温)

山形県食品産業協議会長賞 受賞



きざんだ粕漬にからし粉を加えピリツとした味わいに。

「からし粕漬」 150g

注文番号	111	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 90日間(常温)



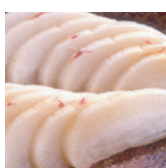
肉厚の国産原木しいたけの醤油漬。

「しいたけ丸漬」 100g

注文番号	697	価格	630円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 90日間(常温)

山形県議会議長賞 受賞



紅花をあしらった梅シロップ仕立てのたくあん漬です。

「紅花たくあん」 半割 1本

注文番号	628	価格	450円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 60日間(常温)



醤油味で仕上げた青菜漬。あつさかではんにぴったりです。

「青菜漬」 230g

注文番号	604	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 10日間(冷蔵)



熟成仕立ての甘口みそ漬。

「宝みそ漬」 150g

注文番号	671	価格	600円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 90日間(常温)



刻み青菜、大根・人参を黄菊で彩った山形伝統の漬物です。

「おみ漬」 210g

注文番号	615	価格	500円(税抜)
------	-----	----	----------

賞味期限: 10日間(冷蔵)

おうちで食べる楽しいおやつ

お出かけ自粛の日々の中、すこしでもご家庭で笑顔のお手伝いができればと思いご用意したのがこの手づくりいちごシフォンケーキ。お好みでフルーツやホイップクリームなどを添えてお召し上がりください。

新発売!!



要冷凍



「いちごシフォンケーキ」

注文番号 1411 価格 1,000 円(税抜)

保存方法: 冷凍-18度以下
賞味期限: 60日間(冷凍)
解凍後はお早めにお召し上がりください。



「月の山」1箱8袋入
(抹茶4袋・いちじく4袋)

注文番号 1565 価格 1,250 円(税抜)

賞味期限: 30日間(常温)

こだわり素材の手づくり焼き菓子
素材にこだわり、手づくりで焼き上げた和風フィナンシェです。出羽三山と月を模した焼印で、見た目も美しい一品に仕上げました。ぷちぷちとした食感と豊かな味わいの「いちじく」と、宇治抹茶の香りが贅沢な「抹茶」の2種類の詰合せです。

新発売!!

重くて買いに行くのが大変なお米は、贈ると大変喜ばれるギフトです。

もっちりした
粘りと甘み
食味ランキング
毎年連続特A



「庄内米はえぬき」

5 kg
注文番号 953 価格 2,550 円(税抜)

10kg
注文番号 954 価格 5,100 円(税抜)

際立つ白さ
粒もっちり
減農薬・
減化学肥料の
特別栽培米



「庄内米つや姫」

5 kg
注文番号 949 価格 3,000 円(税抜)

10kg
注文番号 950 価格 6,000 円(税抜)

庄内のお米の
新品種!!
大粒で
食べ応えある
お米



「庄内米雪若丸」

5 kg
注文番号 955 価格 2,900 円(税抜)

10kg
注文番号 956 価格 5,800 円(税抜)

※ご注文いただいたから精米いたしますので、お届けまで少々お時間をいただきます。

ご注文に関するご案内 このカタログに記載してある商品価格はすべて税抜価格となります。写真は調理例・盛付例です。

◆ご注文方法について

●お電話でのご注文

☎0235-24-1180

電話受付時間/AM9:00~PM5:00

※日曜、祝祭日はお休みさせていただきます。

●郵便でのご注文

〒997-0001 山形県鶴岡市宝田2-9-79
株式会社佐徳 行

●ご注文書にご記入の上、弊社にお送りください。
(切手不要の専用封筒が便利です)

●郵便事情などにより弊社へのご注文の到着が遅れる場合がございます。お急ぎの場合は、お電話・FAX・インターネットでのご注文をおすすめします。

●FAXでのご注文

FAX 0235-23-3564

24時間受付

●インターネットでのご注文

<http://www.satoku.co.jp>

佐徳

検索

24時間受付

●インターネットからのご注文のみ、便利なクレジットカード決済がご利用できます。

●日曜、祝祭日定休のため、ご注文、お問い合わせ、発送等の受付を休ませていただきます。
●詰合せの内容、パッケージのデザインが予告なく変わる場合がございます。

◆送料について 一箇所送り、一個口につき、下記の配送料金がかかります。

北海道	東北	関東・信越	北陸・中部	関西	中国・四国	九州	沖縄
北海道	青森 秋田 岩手 宮城 山形 福島	群馬 栃木 山梨 茨城 千葉 埼玉 東京 神奈川 新潟 長野	富山 石川 福井 静岡 愛知 三重 岐阜	大阪 京都 奈良 滋賀 兵庫 和歌山	島根 鳥取 山口 広島 岡山 愛媛 香川 高知 徳島	福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎 鹿児島	沖縄
1,350円(税抜)	750円(税抜)	800円(税抜)	850円(税抜)	900円(税抜)	1,100円(税抜)	1,200円(税抜)	1,900円(税抜)



クール便料金 200円(税抜)

■要冷蔵の商品は冷蔵クール便、要冷凍の商品は冷凍クール便にて発送いたします。

■常温便と冷蔵クール便の商品を一緒にご注文いただいた場合は冷蔵クール便に同梱包で発送いたします。

■冷蔵クール便の商品は、常温便、冷蔵クール便の商品との同梱包はできません。

■冷蔵クール便の商品と、常温便、冷蔵クール便の商品を一緒に送る場合は2個口となり、2個口分の送料がかかります。

※お届けする納品書には上記の価格に消費税が加算された税込価格での記載になります。