



# 与作

お歳暮カタログ  
令和元年

## 杉野屋与作は

## 「真心と安心」の神髄を

## 守り伝えていきます

「杉野屋与作」は株式会社スギヨの寛永一七（二六四〇）年創業時の屋号です。今、長い歳月を経て、父祖の名を掲げるブランド名には、真心に徹した先達の手仕事の系譜を大切にしたいとする当社の「初心」が込められています。

スギヨを創業した杉野家には、代々の当主、杉野与作が「杉野屋与作」の屋号で手広く網元として漁業を営んだ歴史があります。能登の海の幸を美味しく安心して食することができるよう、心を砕いた先達の願いは、今もなお営々と受け継がれ「食の安全」と「たしかな手仕事」にこそ、当社の真骨頂が息づいています。

「杉野屋与作」の名前は、当社がお客様にお示しする「安心と真心の証し」と言ってよく、皆様にお届けするのは、感謝と精進の心、先人の知恵と手仕事の神髄を守り伝える「杉野屋与作」の海の幸の逸品です。

職人の丹精が生んだ魅惑の味を心ゆくまでご賞味ください。

杉野屋与作が推奨する

# 与作揚げと焼チーズ



## 与作揚げ6個 子持ちいか2本

品番 | 10031 | セYK

5,860円(税込)



- 箱サイズ:272×272×49mm
- 内容量:与作揚げ×6個、子持ちいか(数の子×1本、明太×1本)
- 賞味期限:冷蔵10日 [卵] [乳] [小麦]

## 与作揚げ12個 焼チーズ6個

品番 | 10022 | セYC

4,780円(税込)



- 箱サイズ:340×263×65mm
- 内容量:与作揚げ×12個、焼チーズ×6個
- 賞味期限:冷蔵10日 [卵] [乳] [小麦]

## 与作揚げ 18個

品番 | 10020 | ヨサ18

4,240円(税込)



- 箱サイズ:340×263×65mm
- 内容量:与作揚げ×18個
- 賞味期限:冷蔵10日 [卵] [小麦]

## 24個

品番 | 10021 | ヨサ24

5,320円(税込)



- 箱サイズ:310×340×45mm
- 内容量:与作揚げ×24個
- 賞味期限:冷蔵10日 [卵] [小麦]

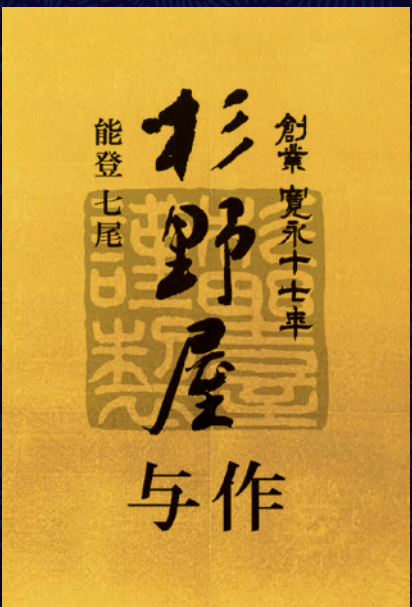
厳選したタラと、のど黒のすり身を練り上げ、ふんわりとソフトな口当たりに揚げた「与作揚げ」は今や、杉野屋与作を代表する「揚げかまぼこ」のヒット商品です。姉妹品には、香しいチーズを仕込んだ「蒸し焼きかまぼこ」の「焼チーズ」もあり、「与作揚げ」ともども、杉野屋与作が贈答品の主力商品として皆様に推奨している自信作です。



# 逸品のあかし

プレミアム・ロゴ

無添加の  
心尽くしを  
そえて



杉野屋与作はこの冬も能登の海、北陸の海の逸品を取りそろえています。高級な焼き魚、お刺身から塩辛にいたるまで、素材の目利き、丹精の仕事ぶりは申し分ありません。

お届けするのは、究極の自然の旨みばかりです。すべて無添加の心尽くしとともにお召し上がりください。プレミアム・ロゴが逸品のあかしです。



金沢港水揚げ香箱蟹

# 蟹乃寶箱

限定300セット

蟹の甲羅を器に食す  
季節限定の美味

日本海の冬の味覚の王様、ズワイガニの雌を北陸では「香箱蟹」と呼んでいます。オスのズワイも美味しいのですが、杉野屋与作の当地では、雌の甲羅に釜茹でした身と、つぶつぶした食感の外子、ほろりとした口当たりでオレンジ色も鮮やかな内子を、芳醇な蟹みそと一緒に詰めた「寶箱」のような食べ方が人気です。

小ぶりでも味が凝縮した雌のズワイガニを季節限定の3個セットでご購入いただけます。

## 蟹乃寶箱

品番 | 10066 | ㊦KN3

10,000円(税込)

冷凍 送料無料

- 箱サイズ:155×285×45mm
- 内容量:3個 ●賞味期限:冷凍35日
- 11月25日からの出荷となります
- 自然のもので、多少のバラツキがございます



杉野屋  
与作



# のどぐろ・甘鯛詰合せ

能登産だけを焼き物に  
日本海の見事な幸



限定50セット

日本海に突き出た能登半島でも屈指の漁業基地、輪島漁港は水揚げされる魚種の豊富さも指折り。杉野屋与作はこの冬、輪島をはじめとする能登産の高級焼き物として、大振りの「のどぐろ」「甘鯛」の詰合せをご用意しました。

四季を通して波の高い日本海の極上の幸ゆえに、数に限りがありますが、それこそプレミアムなご贈答の逸品です。

## のどぐろ・甘鯛詰合せ

品番 | 10092 | EINA

11,000円(税込)  

- 箱サイズ:365×275×57mm
- 内容量:のどぐろ(能登産)×1枚、甘鯛(能登産)×1枚
- 賞味期限:冷凍90日





# たたき三種詰合せ

能登ふぐ、ぶり、サーモンの  
豪華な食感





能登ふぐ、天然ぶり、ふくい  
サーモンの見事な柵を「たたき」  
でいただく豪華な一品セットが生  
まれました。

天然ふぐの水揚げ日本一を誇  
る能登のふぐは身が締まって、  
歯ごたえもしっかり。日本海の  
荒波に磨かれた天然ぶりもぷり  
ぷりとした口触りです。福井県  
産のサーモンともども、北陸の  
冬の味覚の代表格としてお薦め  
いたします。「たたき」の申し  
い醍醐味をお楽しみください。

## たたき三種詰合せ

品番 | 10064 | ヨTA3

7,500円(税込)  

- 箱サイズ:250×180×165mm
- 内容量:ふくいサーモンたたき×1袋、能登ふぐのたたき×1袋、天然ぶりのたたき×1袋
- 賞味期限:冷凍30日





# 甘えび塩辛

上品な甘み

際立つ



「甘えび」は、生で食した際のとろけるような甘さから、その名がついたとされています。北陸、能登産の上質で新鮮な甘えびを、そのまま塩辛にすると、プリツとした独特の食感ほさらに際立ち、上品な甘みも引き立ちます。程よい塩味と甘みのハーモニーをご堪能ください。

## 甘えび塩辛 2袋

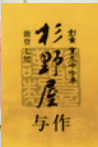
品番 | 10006 | アマシ2

5,320円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:175×215×30mm
- 内容量:甘えび塩辛100g×2袋
- 賞味期限:冷凍90日



# あおりいか

限定100セット

透明感のある、  
もっちりとしたお造り

アオリイカは胴長が40センチあまりで、日本の沿岸域に生息するイカとしては大型の部類に入ります。胴が丸みを帯び、肉厚で甘みもあって、お造りの口触りは申し分ありません。透明感のある、もっちりとした白い盛り付け。いか刺好きにはたまりません。



## 能登のお刺身 あおりいか

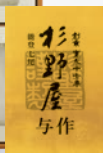
品番 | 10035 | セSAA

4,780円(税込)

冷凍

送料無料

- 箱サイズ:386×308×32mm
- 内容量:あおりいか100g×4パック
- 賞味期限:冷凍30日





# 焼ほぐし 能登ふぐとふくいサーモン



豪華な手仕事のひと品  
ご飯のお供に、あえ物の具に

北陸限定の海の幸…。能登ふぐと  
ふくいサーモンを焼きほぐして瓶詰  
にした豪華な手仕事のひと品です。  
ほぐした身は既成のフレイクより  
も大きく、だから味覚もくつきり。  
ご飯のお供ばかりか、多彩なあえ物  
の具としても重宝します。

## 焼ほぐし

能登ふぐとふくいサーモン

品番 | 10093 | ヨHA

4,400円(税込)  

- 箱サイズ:150×85×80mm
- 内容量:焼ほぐし能登ふぐ・ふくいサーモン各100g
- 賞味期限:冷蔵30日





# 牡蠣の米油漬け

里海の芳醇な味わい

富山湾に面した能登半島の内海は、北陸有数のカキの養殖産地です。豊かな「里山」から流れ下った栄養分は、「里海」の懐でカキの身を太らせ、この内海には自然の恵みが循環する、見事な天然のいけすが広がっています。

ここで水揚げされた大粒のカキを杉野屋与作は「米油」でじっくり漬け込みました。これにより、素材本来の風味が増し、ふっくら、やさしい能登の旨みが凝縮した「牡蠣の米油漬け」が仕上がります。



## 牡蠣の米油漬け 2個

品番 | 10008 | カキコ2

5,980円(税込)



- 箱サイズ:140×220×95mm
- 内容量:牡蠣の米油漬け130g×2個
- 賞味期限:冷凍30日



「里海の恵み」

懐かしい能登秘伝の

和塩を再現

能登はかつて塩田の半島でした。江戸時代の初期、能登には多彩な製塩技法が花開き、同じ時代に創業した杉野屋と作とともに「和」の心を脈々とはぐくんできました。

杉野屋と作は今、そうした能登の先人の技と魂を守ろうと、太陽と風が奏でた和の塩「里海の恵み」を発売しました。揚げ浜塩田と枝条架製塩を併用した現代の能登秘伝の「和の塩」はハイブリッドだからこそ、昔懐かしい、まろやかな塩味に仕上がっています。



竹の枝に海水をつたわせ、天日と風で水分を蒸発させて塩分濃度をあげる枝条架を蘇らせた。



里海の恵み

品番 | 10066 | ヨシオ

650円(税込)

●内容量:100g

伝統を磨き



# 時代を拓く



賛否両論 店主

笠原 将弘

笠原将弘さんが

商品開発に知恵

「能登の魚を食卓の

主役にしてみせます」



杉野屋与作は当代一流の和の料理人、笠原将弘さん。賛否両論店主の広い視野と発想力を力に時代を拓く新製品の開発を進めています。

独創的なレシピを生む和食の異才、笠原さんにとって、練り物はどのような食材なのでしょう。

そう尋ねられ「魚が苦手なお子様、魚料理を敬遠しがちな女性にとって練り物は便利な食材。お魚だと思ってもらえばいい」と答える笠原さん。「能登の新鮮な魚から新製品を生み出したい。きっと、食卓の救世主になります」とも言い切る、気鋭の感性が私たちを勇気づけてくださいます。



能登は里海の聖地

# 杉野屋与作のふるさと 豊穰の里海と風趣漂う 能登の文化が宝物

能登半島は日本で初めて国連の世界農業遺産に登録された「里海」「里山」の聖地です。

半島をぐるりと囲む海岸線は日本海、富山湾に面して変化に富み、沖合には日本有数の漁場、大和堆が広がっています。

豊穰の海からもたらされる新鮮な魚介はあまたあり、杉野屋与作が丹精する食材は、このふるさとの里海からの贈り物です。

能登は足利氏の一門、畠山基国が守護として治めた室町時代から、七尾が文化、物流の中心地でした。畠山氏の都の雅をもとに風趣漂う文化をはぐくみ、桃山・江戸期に活躍した七尾生まれの画聖・長谷川等伯が宿した感性は代々の杉野屋与作の商いにも形を変えて脈打っていたことでしょう。



## 能登の冬の伝統発酵食

# かぶら寿し

北陸の冬の味覚の代表といえは「かぶら寿し」です。とりわけ能登の家庭で作られてきた「かぶら寿し」は、麴がたつぷり。大きな切り身の鰯が挟まれ、風味も食感も格別です。

杉野屋与作は、地元石川県産の青首カブラに天然鰯を挟み、生麴でゆつくり

と漬け込みました。食品添加物を一切加えず、能登の米を使った麴と能登の海洋深層水塩で味付けした自慢の「かぶら寿し」は見た目に美しく、ほどよく発酵した香しさが抜群です。

暮から新年にかけての食卓の逸品として、ぜひお試しください。



天然鰯を  
贅沢に挟んで



### かぶら寿し

6個

品番 | 047 | カフ6N

8,400円(税込)



- 箱サイズ:340×264×54mm
- 内容量:6個
- 賞味期限:冷蔵7日

3個

品番 | 046 | カフ3N

4,800円(税込)



- 箱サイズ:165×305×60mm
- 内容量:3個
- 賞味期限:冷蔵7日

かぶら寿しのお申し込み承りは12/14(土)まで、お届けは12/20(金)・25(水)・年末届けとさせていただきます。

※遠方の場合や、天候、交通状況により配達が遅れることがあります。※商品の都合上、返品はお断りさせて頂いております。



能登半島の極上の冬の贅沢

# 天然鰯しゃぶセット

寒さが深まる初冬を経て、能登に本格的な冬が到来するころ、雪をもたらす激しい雷鳴が聞こえると、能登の近海に丸々と太った寒鰯の群れがやって来ます。

古くから「鰯おこし」と呼ばれる、この雷鳴は、文字通り「寒鰯」の季節の始まりを告げる冬のグルメの号砲と言つていいでしょう。

厳冬の日本海を回遊した天然の寒鰯

は、身が引き締まり、それでいて極上の脂がのった北陸の冬の味覚の王様です。

能登の天然鰯は漁獲と同時に血抜きされ、見事に絞められた肉質は長く高い鮮度を保ちます。「天然鰯しゃぶセット」は、とろけるような食感と舌触りが抜群で、口中に広がる寒鰯の自然の甘みを存分にご賞味いただけます。能登から産地直送される、真冬の贅沢な逸品をぜひご堪能ください。



寒鰯を  
味わい尽くす

## 天然鰯しゃぶセット

4人前 品番 | 088 | ナHB4

10,800円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:365×240×120mm
- 内容量:ぶり150g×4/パック、冷凍うどん180g×2個、うす切餅200g×1袋、ポン酢50g×4袋、鍋だし60g×2袋
- 賞味期限:冷凍30日

3人前 品番 | 089 | ナHB3

8,560円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:310×235×90mm
- 内容量:ぶり150g×3/パック、冷凍うどん180g×1個、うす切餅200g×1袋、ポン酢50g×3袋、鍋だし60g×2袋
- 賞味期限:冷凍30日

# 能登ちよっこり干し

潮風と手仕事で丹精した  
日本海からの贈り物



能登は鮮魚の宝庫です。  
この地で作られる干物は、日本海から吹く湿り気を含んだ潮風と地元産の塩で味付けした手作り感いっぱい逸品ぞろいです。  
フグあり、サバあり、カイあり、カマスあり…。秋から冬にかけての日本海で獲れた多彩な鮮魚が年季を積んだ漁師の女将さん、干物職人たちの丹精を経て皆様のお手元まで届きます。

## 能登ちよっこり干し

品番 | 11121 | セIFC

9,640円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:385×315×115mm
- 内容量:真鯛×2枚(石川県産)、かわはぎ×2枚(石川県産)、真いか×1枚(石川県産)、真ふぐ×2枚(石川県産)、赤かれい×2枚(石川県産)
- 賞味期限:冷凍30日 [乳]

品番 | 10098 | セIFB

6,400円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:385×315×115mm
- 内容量:真いか×1枚(石川県産)、かます×2枚(石川県産)、赤かれい×2枚(石川県産)、さば×2枚(石川県産)、れんこ鯛×2枚(石川県産) ●賞味期限:冷凍30日 [乳]

※写真は、9,640円のもの



老練な「かまぼこ」の芸術

## 匠の彩り

杉野屋与作の伝統の技は多彩なメニューの「オードブルかまぼこ」に凝縮されています。

開発から半世紀。すべて職人の洗練された手仕事から生まれる商品は、一つひとつが原料と具材にこだわり、色彩も鮮やかです。「匠の彩り」という名前に託すのは、能登の海の食材を熟知した老練な技の巧みさにほかなりません。



胡蝶



磯ぼっくり



能登の香

### 能登の香

ほおばれば、口の中に青のりの磯の香りが広がります。アオサ、昆布、きくらげ、チーズを練り込んだすり身を、青のり入りのすり身で薄く巻いた、かまぼこの芸術品です。

### 胡蝶—こちよう

市松模様に重ねた上質なハムとチーズを、刻んだきくらげを練り込んだすり身で包んだかまぼこです。晴れの日の食卓を華やかに彩る逸品です。

### 磯ぼっくり

能登沖の日本海で獲れた小ぶりなスルメイカの胴を裏返し、唐辛子を加えたすり身にチーズ、きくらげ、グリーンピースを入れて、丸ごと揚げたかまぼこです。能登の里海の香りがじんわりと口の中に広がります。

## 匠の彩り

品番 | 10143 | ヨG3

5,000円(税込)

冷蔵

送料  
無料

- 箱サイズ:205×140×60mm
- 内容量:磯ぼっくり×1本、能登の香×1本、胡蝶×1本
- 賞味期限:冷蔵30日 [卵][乳]小麦



漁獲量日本一の能登ふぐ

# 能登ふぐづくし



能登ふぐ

ゴマフグ、トラフグ、マフグ、シロサバフグ…。食用に適したこれら天然ふぐの漁獲量において、能登は日本一を誇っています。海洋深層水からとれる天然塩を使った天日干し、香ばしく丁寧に炙<sup>あぶ</sup>ったたき、など、その味わいは多彩です。能登のふぐの贅沢な詰合せをお楽しみください。

## 能登ふぐづくし

品番 | 10030 | セFB

8,000円(税込)



- 箱サイズ:283×210×106mm
- 内容量:からあげ200g、ちよこり干し×2枚、みりん干し×2枚、ふぐたたき×1袋、ボン酢×2袋、ふぐの子×1個
- 賞味期限:冷凍30日  乳  卵

ふぐ処理業者:株式会社山田屋 石川県七尾市矢田新町八七4  
ふぐ処理資格者登録番号:第138号(石川県)



## 数の子、明太を詰めた2種類

# 子持ちいか



能登は古くから日本でも有数のイカの漁獲量を誇っています。

漁師のあいだには、それぞれの家に伝わるイカ料理が息づいていて、そのうちのひと品をヒントに、真イカにたつぶりの魚卵を詰めた「子持ちいか」を考案しました。「数の子」「明太」を詰め込んだ二種類の「子持ちいか」があり、もっちりとした肉厚なイカの歯ごたえと、数の子、明太の微妙に異なる食感をご堪能いただけます。能登の漁師から転じた職人が味付け、加工のすべてに精魂を傾けています。

## 子持ちいか 数の子 子持ちいか 明太

品番 | 10144 | ヨコMX

4,800円(税込)



- 箱サイズ:195×275×50mm
- 内容量:子持ちいか(数の子×1本、明太×1本)
- 賞味期限:冷蔵15日  卵  乳  小麦





発酵の食文化から生まれた

# 汐の香り

能登は多彩な発酵の食文化が磨かれた土地です。半島という袋小路であるがゆえ、古くから生の食材は自家消費され、保存食を工夫する知恵の積み重ねから生まれたのが「塩辛」です。



淡い桜色が食卓を彩る

# 小鯛の笹漬



桜色のレンコタイ（キダイ）を塩とお酢でしめ、杉の樽に詰めました。淡い桜色の小鯛は新年を寿ぎ、穏やかな新年の食卓を彩るまたとない一品です。シンプルな味付けが小鯛を引き立たせ、どのように盛り付けてみようと心も浮き立ちます。わさび醤油やしょうが醤油でお召し上がりください。



## 小鯛の笹漬 2個

品番 | 11032 | ヨコタ2

5,320円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:小鯛の笹漬120g×2個
- 賞味期限:冷凍30日

## 汐の香り<舞>

品番 | 10034 | ヨシマイ

4,040円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの赤作り160g、いかの黒作り160g、いかの笹漬160g
- 賞味期限:冷凍30日 小麦



## 汐の香り<宴>

品番 | 10033 | ヨシウタ

4,240円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの赤作り160g、いかの黒作り160g、ほたるいか粉づくり160g
- 賞味期限:冷凍30日 小麦



## 汐の香り<雅>

品番 | 10032 | ヨシミヤ

5,340円(税込)



送料  
無料

- 箱サイズ:220×140×95mm
- 内容量:いかの黒作り160g、ほたるいか粉づくり160g、牡蠣の米油漬130g
- 賞味期限:冷凍30日 小麦



# ご注文ガイド

※ご注文の際には必ずお読みください

## お届け日について

**■前払いの場合**  
 ご入金確認後より  
**7日前後**で  
 発送いたします。

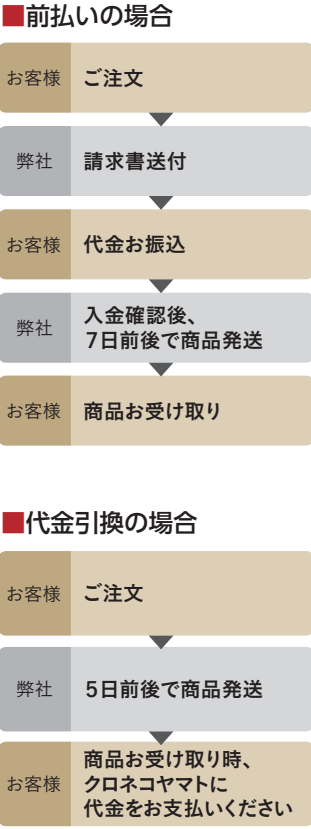
**■代金引換の場合**  
 お申込み承り日より  
**5日前後**で  
 発送いたします。

年内発送お申込承り期限  
 12月20日(金) 17:00まで

年内最終商品発送日  
 12月25日(水)

※12月21日(土)以降  
 の承り分につきましては、  
 1月6日(月)以降の発  
 送となります。

## お支払い方法



## ご注文〜商品到着までの流れ

コンビニ振込	※コンビニ決済手数料は杉野屋と作にて負担となります。	
銀行振込	ホッククギンコウ ナナオシテン 北國銀行 七尾支店 普通預金 23598 カ)ノトハントウ	※振込手数料はお客様にてご負担ください。ご連絡した金額を左記の銀行にお振込ください。
代金引換	商品と引き換えにお支払いください。	手数料はお客様負担(330円)となります。10,800円以上お求めの際は、手数料は杉野屋と作負担です。

## ご注文方法

**お電話** フリーダイヤル **0120-194-439** いくよまさく  
 <受付時間> 9:00~17:00  
 ※土日・祝祭日、ゴールデンウィーク、お盆、お正月を除く  
 携帯電話からもご利用いただけます。

**FAX** フリーダイヤル **0120-778-439** ちちはまさく  
 ◎別紙の「ご注文承り書」をご利用ください。  
 ※次頁のご記入例をご参考ください。  
 ※14:00以降のご注文は、翌日の受付となります。ご了承ください。

**郵送** 封筒にてご投函ください。

**インターネット** 杉野屋と作オンラインショップ  
**www.suginoyayosaku.jp** **杉野屋と作** **検索**  
 検索は杉野屋と作で。

## ご返品について

ご購入金額に応じて「杉野屋と作ネットポイント」が貯まります。

■「杉野屋と作ネットポイント」は杉野屋と作オンラインショップからのご注文の特典です。■杉野屋と作ネットポイントは、貯めたポイントに応じて、杉野屋と作オンラインショップでのお買い物にご利用いただけます。  
 ※杉野屋と作お客様窓口へのお電話・FAX等でのご注文は対象外です。  
 ※杉野屋と作直営店でのご注文の場合も対象外となります。

**特典 1** 初回ご登録で ※ポイントプレゼントは1回限りです  
**ポイント500円分プレゼント!**

**特典 2** 杉野屋と作オンラインショップでお買いあげ  
**1商品に対し1%のポイント加算**

■食品という商品の性質上、開封済みの商品やお客さまのご都合による返品、交換は致しかねます。あらかじめご了承ください。

■商品の品質については万全を期しておりますが、万一当社に起因する商品の不良・破損、またはお届けした商品がご注文と異なる場合は、お届け後7日以内にご連絡ください。至急交換手配をさせていただきます。【送料は弊社負担】

■お届け先の不明や長期不在で商品を送付する場合、別途料金をいただくことがあります。

■賞味期限が短い商品に関しましては、お届け先様が長期不在の場合、または転居等で不明の場合、その他、音信不通の場合等には、ご依頼主様へお戻しさせて頂くことがあります。あらかじめご了承ください。



送料 無料 マークのある商品は

**送料無料**

代金引換手数料について  
1件につき330円

10,800円以上のお買い上げで  
代引手数料無料

■ご注意ください

※お届け希望日のご記入がない場合は、注文承り書到着後準備ができた際、発送いたします。

※天候状況及びご注文が集中した場合、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※一部の商品、又は一部の地域など配送できない場合がございます。ご注文時にご確認ください。

「ご注文承り書」ご記入例

※石川県からの送料となります。

① 北海道

普通便 1,320円 (税込)  
(常温)  
クール便 1,540円 (税込)  
(冷蔵・冷凍)

② 関東・関西・中部・中国・四国地方

普通便 770円 (税込)  
(常温)  
クール便 990円 (税込)  
(冷蔵・冷凍)

④

④ 沖縄県

普通便 1,980円 (税込)  
(常温)  
クール便 2,200円 (税込)  
(冷蔵・冷凍)

③ 東北・九州地方

普通便 990円 (税込)  
(常温)  
クール便 1,210円 (税込)  
(冷蔵・冷凍)

A お支払方法

ご希望のお支払い方法を○で囲んでください。

C お届け希望日

お届けご希望の日時がありましたらご指定ください。

※お断り なるべくご希望にそった日時にお届けさせていただきますが、ご贈答時期などの混雑時にはご希望に添えない場合がございます。あらかじめご了承ください。

お支払先 株式会社 石川 七尾

FAX番号: 0120-778-439

### ご注文承り書

申込日 年 月 日

〒 926-0041 石川 七尾 府中町員外27-1

フリガナ スギノヤ ヨナク

依頼主 杉野屋 与作 様

電話 (0767) 53-8410

ご利用FAX (0767) 52-2575

お支払方法 (ご希望を○でお囲みください) ※カテゴリー22「お支払い方法」をご参考ください

**A** 前払い ○ **代金引換**

※ご購入の力は必ずお支払いください。お支払いの滞りが発生した場合、ご注文のキャンセルとなります。

大正 昭和 平成 54年 3月 13日

---

二重線枠内の必要事項は、記入もれがないよう記載をお願いいたします。

品番	品名	単価	数量	お届け日時	備考欄
144	子持ちか 数の子 子持ちか 明太	3,400	1	7月 15日 (土) 午前	
020	みずぼろ(お徳)	3,200	1	7月 15日 (土) 午前	

お届け先様

〒 926-0041 石川 七尾 府中町員外11-2-2

依頼主 七尾 太郎 様

備考欄

お返し袋  要  不要

B お届け先様

ご自宅への配送の場合は住所欄に「自宅へ」とご記入ください。

D のし

のしは各種ご用意できます。○で囲んでいただく、ご指定ください。

E 手さげ袋

手さげ袋が必要な場合はしてください。

## 直営店

### 金沢百番街店

〒920-0858

石川県金沢市木ノ新保町1-1

金沢百番街「あん」と内

TEL&amp;FAX 076-260-3763

### 大和店

〒920-0961

石川県金沢市香林坊1-1-1

大和地下1F

TEL&amp;FAX 076-220-1063

### 能登食祭市場店

〒926-0041

石川県七尾市府中町員外13-1

能登食祭市場内

TEL&amp;FAX 0767-52-9808

### 築地店

〒104-0045

東京都中央区築地4-14-15

松悦築地ビル1F

TEL 03-3547-1185

FAX 03-3545-0541

### 杉野屋与作

〒926-0041 石川県七尾市府中町11番地2の2

フリーダイヤル  
お電話  **0120-194-439**

<受付時間> 9:00 ~ 17:00  
(土日・祝、GW、お盆、お正月を除く)

フリーダイヤル  
お電話  **0120-778-439**

※ 14:00 以降のご注文は、  
翌日の受付となります。

WEB [www.suginoyayosaku.jp](http://www.suginoyayosaku.jp)

杉野屋与作 検索

LINE@  
はじめました  
新商品やお得な  
クーポンなど配布中



### 個人情報のお取り扱いについて・ アレルギー成分のお問い合わせは

当社では、お客様からお預かりしたお名前・住所・注文商品などの個人情報は、カタログ送付や商品発送、連絡などの目的以外では使用いたしません。お名前・住所などお客様の個人情報・アレルギー成分に関するお問い合わせは、お手数ですが当社お客様窓口までご連絡ください。

#### 杉野屋与作お客様窓口

〒926-0041 石川県七尾市府中町11番地2の2

〈フリーダイヤル〉0120-194-439

受付時間 / 9:00 ~ 17:00 (土日・祝祭日、ゴールデンウィーク、お盆、お正月を除く)