

予約販売

# 沖電開発株式会社



— 月曜日から金曜日まで毎日販売 —



## 海ぶどう

200g/ パック

¥1,000 (税込)

— てだこのまちのグリーンキャビア! —

浦添・宜野湾漁業協同組合にてその日に摘み取った新鮮な海ぶどう。

- 食べ方いろいろ! プチプチ食感がたまらない。
- サラダ、海ぶどう丼、冷やし中華などなど。



## ヤイトハタ

— 牧港で育てた新鮮なミーパイをご提供! —

**NEW** 約 1,000g~1,200g/ 尾  
¥2,700 (税込)

ウロコ・内臓等は処理済

約 400g~500g/ 尾  
¥1,500 (税込)

ウロコ・内臓等は処理済

**NEW**



## 北海道仙鳳趾産真かき

せんぼうし

1個から承ります!  
1個 ¥330 (税込)

北海道ブランドの仙鳳趾産が入荷いたしました!!  
釧路東側に位置し、潮の流れがきつい海域で育った為、身が締りプリプリの牡蠣に育ちます。強い甘みが特徴です。

**NEW**



## 岩手県赤崎産真かき

1個から承ります!  
1個 ¥220 (税込)

湖のように大変穏やかで牡蠣の餌であるプランクトン豊富な湾で育った赤崎の牡蠣は、更に日本最高レベルの養殖技術をかける事で、濃厚な味わいを感じつつ、爽やかな後味を残してくれます。



## 冷凍かき「剥き身」1kg

1パック / 1kg (約30~35粒)  
1パック ¥2,200 (税込)

冷凍する時の工程にこだわった冷凍「剥き身」かきです。使いやすい商品となっております。

- かきとバター・醤油をホイルで包んだ「かきのホイル焼」
- BBQ やアヒージョ・台湾風に「牡蠣のオムレツ」でも。



冷凍大粒カキフライ  
1パック 10粒入り  
¥1,100 (税込)



カキナイフ  
1本  
¥120 (税込)

御引き渡し場所：沖電開発株式会社 水産養殖研究センター

ご注文は受取希望日前日の15:00までにお問い合わせ致します!

## 注文書

※入荷状況により、産地が変更になる可能性があります。最新版の注文書は弊社HPをご確認ください！ <https://www.okikai.co.jp/>

商品名	①海ぶどう (浦添市産)	<b>NEW</b> ②ヤイトハタ	③ヤイトハタ	<b>NEW</b> ④北海道 仙鳳趾産真かき	<b>NEW</b> ⑤岩手県 赤崎産真かき	⑥冷凍かき 「剥き身」	⑦【冷凍品】 冷凍大粒 カキフライ	⑧牡蠣ナイフ
		 <small>ウロコ・内臓等処理済み！</small>	 <small>ウロコ・内臓等処理済み！</small>					
価格(税込)	1,000円/パック (200g)	2,700円/尾 (約1,000~1,200g)	1,500円/尾 (約400~500g)	330円/個	220円/個	2,200円/パック (1kg:約30~35個入り)	1,100円/パック (10個入り)	120円/本

### 【お客さま記入欄】

御注文内容	①海ぶどう	②ヤイトハタ	③ヤイトハタ	④北海道仙鳳趾産 真かき	⑤岩手県赤崎産 真かき	⑥冷凍かき	⑦冷凍カキフライ	⑧牡蠣ナイフ
	1,000円× 1パック	2,700円× 1尾	1,500円× 1尾	330円× 1個	220円× 1個	2,200円× 1パック	1,100円× 1パック	120円× 1本
	円	円	円	円	円	円	円	円
合計金額								円
お勤め先				お客さま名				
電話番号								
受取希望日時	2020 年 月 日 ( 曜日)							受取時間:
	※月曜~金曜の12:00~17:30までにお受取りくださいます様、お願い致します。(土・日・祝日は休み)							
受取方法	<input type="checkbox"/> 店舗受取: 沖電開発(株)水産養殖研究センター (浦添市牧港5-22-6)				※牧港漁港内			
<small>ご希望の受取方法に ☑を入れてください</small>	<input type="checkbox"/> 配達: 1事業所2万円(税込)以上ご購入の場合のみ(無料)				※配達地域: 那覇市、浦添市、宜野湾市、西原町			
	《配達時間は10:00~15:00でご相談させていただきます》							
支払方法	店舗受取: 現金またはクレジットカードにてお支払いください。(※Air PAY導入しました。)							
	配達: 代金引換							
備考	①ご予約締切日: <u>受取希望日の前日15:00まで。</u> ②海ぶどうは常温で保管ください。(冷蔵庫には入れないでください。) ③牡蠣は冷蔵庫にて保管し、早めにお召し上がりください。 ④海ぶどう及び牡蠣の生食賞味期限は4日であり、4日以上経過した場合、品質の保証は致しません。 ⑤注文書にて頂いた個人情報は、個人情報保護法および沖電開発(株)個人情報保護規程に基づき適正に管理、保護し、目的以外の利用や第三者への情報提供は行いません。							

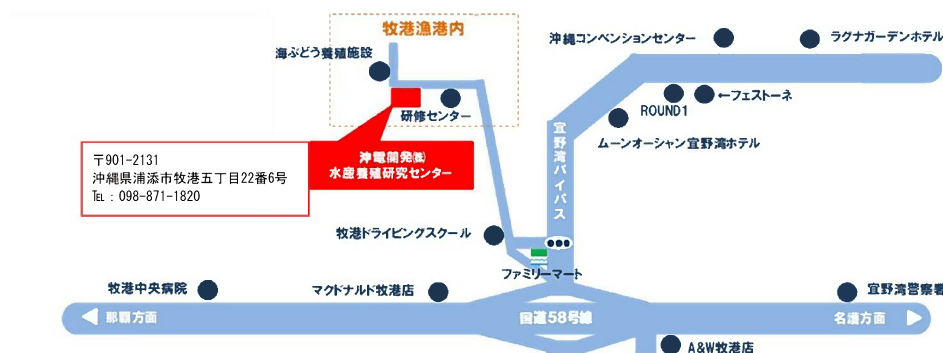
### 《注文書送信先》

メール: sangoro\_uruchan\_35@okikai.co.jp FAX: 098-870-6661

【販売元】 沖電開発株式会社

注文・お問合せ先: 沖電開発(株) 環境事業部 TEL: 098-875-4477

お問合せ受付時間: 月~金 8:30~17:00 ※祝日除く



沖電開発(株)確認欄	