

みなさまからいただくご質問にお答えいたします

Q

商品はどのくらい日持ちしますか

A 真空パック未開封で、お届け日から3日後まで生でお召し上がりいただけます。(粗骨・カマは加熱してください)

Q

到着後どのように保存したら良いですか

A すぐに冷蔵庫に入れて保存してください。なお、冷凍すると身が劣化しますのでお勧めいたしません。

Q

DM を知人にも送っていただきたいです

A ご連絡いただければ対応いたします。

電話:0959-46-3368 (月～金 16:00まで対応)
FAX:0959-46-2928 (24 時間受付)

Q

FAX の注文が完了しているかわかりません

A 注文受付後、こちらから受付完了 FAX をお送りいたします。この FAX が届かない場合はお電話ください。

Q

金太郎まぐろも一緒に購入したいです

A お電話にて承っております。部位ごとの価格などは、徳丸の web サイトをご確認ください。

Q

商品発送元が上五島ではないのですが

A ファイル加工商品は魚を生きたまま加工場のある唐津と佐世保に運び、加工後現地から発送しております。(1本もの商品は上五島から発送いたします)

ぶりの出荷サイズ変更に伴う価格改定と商品価格のお知らせ

ぶりの出荷サイズアップ (4.5kg から 5.0 ～ 5.5kg へ) に伴い、価格を改定させていただきましたので下記の通りお知らせいたします。

		出荷サイズ	商品本体 (税 8%)	包材・加工代他 (税 10%)	新価格 (税込)
電話・FAX 等	ぶり1本もの	5.5kg程度	6,300 円	500 円	6,800 円
	ぶり1本まるごとセット	5.0kg程度	5,700 円	2,500 円	8,200 円
	ぶり半身お刺身セット	5.0kg程度	2,900 円	1,500 円	4,400 円
	ひらまさ1本まるごとセット	4.5kg程度	7,300 円	2,500 円	9,800 円
	ひらまさ半身お刺身セット	4.5kg程度	3,700 円	1,500 円	5,200 円
オンラインショップ*	ぶり1本もの	5.5kg程度	6,300 円	400 円	6,700 円
	ぶり1本まるごとセット	5.0kg程度	5,700 円	2,400 円	8,100 円
	ぶり半身お刺身セット	5.0kg程度	2,900 円	1,400 円	4,300 円
	ひらまさ1本まるごとセット	4.5kg程度	7,300 円	2,400 円	9,700 円
	ひらまさ半身お刺身セット	4.5kg程度	3,700 円	1,400 円	5,100 円

*オンラインショップ事務手数料を安くし、お値引きを行っております。

お申し込みは、お電話・FAX・オンラインショップからお願いいたします

電話

0959-46-3368
(受付時間 / 月～金 9:30 ～ 16:00)

FAX

0959-46-2928

※FAX からのご注文受付後、受付完了 FAX をお送りします

インターネット
パソコン
スマホ
タブレット

徳丸オンラインショップ

検索

tokumaru-gotou.com/online

送料無料 クレジット決済 24 時間対応

オンラインショップからのご注文に限り、クレジットカード決済がご利用いただけます。

ご注意

注 1: ヤマト運輸で発送 (発泡スチロール箱氷詰め) いたします。

注 2: 生鮮食品につき返品は承っておりません。

注 3: 北海道・沖縄への配送は飛行機の積載制限により遅れる場合がございます。余裕をもってお届け日をご指定ください。なお、石垣島への配送は承っておりませんので、あらかじめご了承ください

ぎますようお願いいたします。

注 4: 当 DM は過去にご注文いただいたことのあるお客様へ郵送しております。今後郵送を希望されないお客様はお手数をおかけいたしますが、お電話にてご連絡いただきますようお願いいたします。

五島列島の激流に揉まれて育った、徳丸のぶり・ひらまさの季節です。おかげさまで今年も、良質な脂肪分をたくわえたおいしい魚を育てる事ができました。年末年始のハレの席に。どうぞご賞味くださいませ。

激流育ち

徳丸産直便2020 ぶり・ひらまさ

ご注文受付期間

2020年
11/15 (日) ～ 12/20 (日)

ご注文は、お電話・FAX・オンラインショップから承っております。詳細は中面の案内をご覧くださいませ。また、数量を限定して販売いたしますので、お早めにご注文いただきますよう、お願い申し上げます。



加工品・まぐろも
送料無料!



オンラインショップは
クレジット払い可能!



ご贈答としても
おすすめ!



株式会社 徳丸

【生産販売元】株式会社徳丸 853-2301 長崎県南松浦郡新上五島町若松郷 769-29 TEL: 0959-46-3368 / FAX: 0959-46-2928

ご注文いただきありがとうございます

- ①「魚種」は、「ぶり」もしくは「ひらまさ」を丸で囲んでください。
②「商品番号」は別紙チラシ記載の表をご確認ください。
③お客様の個人情報はご連絡・商品発送のみに使用し、それ以外では使用いたしません。

ファックス送信方向

0959-46-2928

—24 時間受付—

受付期間

11 月 15 日～12 月 20 日

お電話でも注文いただけます（月～金 9:30～16:00）

☎0959-46-3368 /

枚中

枚送信

激流育ち産直便 注文用紙

申込日 月 日

ご依頼主様	ふりがな 氏 名	電話番号	総注文数	件
		FAX 番号 (FAX での注文受付後返信 FAX をお送りします)	総 額	円
	住 所 □□□-□□□□	都 道 府 県		

お届け先①	ふりがな 氏 名	住 所 □□□-□□□□	都 道 府 県				
	電話番号	魚 種	商品番号	数 量	お届け希望日 (○で囲む)	時間指定 (○で囲む)	金 額
	ぶり ひらまさ			12 月 28 日 12 月 29 日 12 月 30 日 12 月 31 日	希望なし 午前中 14 時～16 時 16 時～18 時 18 時～20 時 19 時～21 時	円	

お届け先②	ふりがな 氏 名	住 所 □□□-□□□□	都 道 府 県				
	電話番号	魚 種	商品番号	数 量	お届け希望日 (○で囲む)	時間指定 (○で囲む)	金 額
	ぶり ひらまさ			12 月 28 日 12 月 29 日 12 月 30 日 12 月 31 日	希望なし 午前中 14 時～16 時 16 時～18 時 18 時～20 時 19 時～21 時	円	

お届け先③	ふりがな 氏 名	住 所 □□□-□□□□	都 道 府 県				
	電話番号	魚 種	商品番号	数 量	お届け希望日 (○で囲む)	時間指定 (○で囲む)	金 額
	ぶり ひらまさ			12 月 28 日 12 月 29 日 12 月 30 日 12 月 31 日	希望なし 午前中 14 時～16 時 16 時～18 時 18 時～20 時 19 時～21 時	円	

お支払い 方法 (□にチェック)	☐ クロネコ代金引換 別途代引き手数料が必要です (～1万円未満 330 円 (税込) 1 万円以上 440 円 (税込))	☐ 郵便局 入金確認後の発送 払込取扱票での振込 (12/20 締切) 記号 017203 番号 33452 ※弊社発行払込票に限り手数料無料	☐ 銀行振込 入金確認後の発送 ※銀行名が変わりました ☐ 十八親和銀行 新上五島支店 普通 1280078 ※口座名義 株式会社徳丸 ※振込手数料はお客様ご負担をお願いいたします
------------------------	--	---	---

FAX

24 時間受け付けております

0959-46-2928

電話でのお申込み（月～金 9:30～16:00）

☎0959-46-3368



株式会社 徳丸

〒853-2301

長崎県南松浦郡新上五島町若松郷 769-29

A

第48回
水産製品品評会
長崎県知事賞
受賞

ブリのレモンペッパー焼

900円(税込) **NET** 180g(3枚)

朝メの新鮮なブリをレモンペッパーのオイルのタレに漬け込みました。お子さまに大人気!

C

第51回
水産製品品評会
長崎県知事賞
受賞

ぶりの塩こうじ焼

900円(税込) **NET** 180g(3枚)

朝メの新鮮なブリを特製塩麹に漬け込みました。グリルやフライパンで本格焼き魚!

E

ブリのソース煮

450円(税込) **NET** 150g

朝メの新鮮なブリをじっくりと洋風のソースで煮ました。温めるだけで食卓にもう一品!

G

ぶりの煮つけ

450円(税込) **NET** 150g

朝メの新鮮なブリをコクのある和風タレで煮込みました。湯せんにかけるだけで本格煮つけの完成です。

食 彩 便

五島列島・激流育ち

長崎県・五島列島の激流にもまれて育ったぶり・金太郎まぐろを、ご自宅で簡単に楽しめる冷凍加工品に仕上げました! 幅広い世代から支持される自慢の品々です!

B

ブリのバジル焼

900円(税込) **NET** 180g(3枚)

朝メの新鮮なブリをバジルオイルのタレに漬け込みました。お手軽に本格イタリアン!

D

ブリのミックスパン粉焼

600円(税込) **NET** 150g(3~4枚)

朝メの新鮮なブリをチーズ&ハーブ入のパン粉でまぶしました。お子さまに大人気!

F

黒鯖煮っころ

1,000円(税込) **NET** 130g

お刺身用の金太郎まぐろを特製のタレで煮込みました。おつまみとしても最適!

H

びみ
美海らんまん

300円(税込) **NET** 1個

ブリのソース煮をおまんじゅうの皮に挟みました。プレーン、レモン、しょうが、大葉、カレー風味の5種からお選びいただけます。

TEL 0959-46-3368 平日16時まで

FAX 0959-46-2928 24時間受付

五島海の幸エプロン工房

潮の香り会

853-2301 長崎県南松浦郡

新上五島町若松郷 769-29 ((株) 徳丸内)

徳丸とは



通信販売



年内お届けの最終受付日は 12月20日 です

- ①枠内に黒のボールペンにて記入いただきますようお願いいたします。
 ②「品番」「商品名」「単価」の記入の際は、別紙チラシをご確認ください。
 ③お客様の個人情報をご連絡・商品発送のみに使用し、それ以外では使用いたしません。

ファックス送信方向

0959-46-2928

— 24 時間受付 —

五島列島・激流育ち

食彩便 注文用紙

枚中

枚送信

申込日 月 日

ご依頼主様	ふりがな 氏 名	電話番号	総注文数	件
		FAX 番号	総 額	円
	住 所 □□□-□□□□ 都道 府 県			

お届け先①	ふりがな 氏 名	電話番号	品番	商品名	数量	単価	金額	
							円	
	住 所 □□□-□□□□	都道 府 県					円	
							円	
							円	
	のし	・御祝 ・御礼 ・お中元 ・その他 ()	・お歳暮 ・寸志 ・無地	お届け希望日 月 日 ()				円
				午前中				円
ご希望 時間帯		14:00 ~ 16:00 16:00 ~ 18:00	18:00 ~ 20:00 19:00 ~ 21:00	送料	円	送料込合計金額	円	

お届け先②	ふりがな 氏 名	電話番号	品番	商品名	数量	単価	金額	
							円	
	住 所 □□□-□□□□	都道 府 県					円	
							円	
							円	
	のし	・御祝 ・御礼 ・お中元 ・その他 ()	・お歳暮 ・寸志 ・無地	お届け希望日 月 日 ()				円
				午前中				円
ご希望 時間帯		14:00 ~ 16:00 16:00 ~ 18:00	18:00 ~ 20:00 19:00 ~ 21:00	送料	円	送料込合計金額	円	

送り先 1 件につきお買い上げ商品の合計額 10,000 円以上送料無料 ※ヤマトクール便（冷凍）でお届けします

地域・価格別送料(税込)	九州・中国	四国・関西	中部・北陸	関東・信越・沖縄	東北	北海道
3,000 円未満	800 円	900 円	1,000 円	1,000 円	1,400 円	1,800 円
3,000 円～ 5,000 円未満	600 円	700 円	800 円	1,000 円	1,200 円	1,600 円
5,000 円～ 10,000 円未満	400 円	500 円	600 円	800 円	1,000 円	1,400 円

お支払い 方法 (□にチェック)	☐ クロネコ代金引換 別途代引き手数料が必要です (～ 1 万円未満 330 円 (税込) 1 万円以上 440 円 (税込))	☐ 郵便局 入金確認後の発送 記号 017506 番号 62303 ※口座名義 潮の香り会 ※徳丸の払込取扱票での振込可	☐ 銀行振込 入金確認後の発送 ※銀行名が変わりました □十八親和銀行 新上五島支店 普通 1298341 ※口座名義 潮の香り会 ※振込手数料はお客様ご負担をお願いいたします
------------------------	--	--	--

FAX 0959-46-2928 24 時間受付

TEL 0959-46-3368 平日16時まで

五島海の幸エプロン工房

潮の香り会

853-2301 長崎県南松浦郡
新上五島町若松郷 769-29 ((株) 徳丸内)

徳丸とは 通信販売

