

# たつちの海産珍味「萩の味」



## ご贈答・ご進物に

ちりめん天日干し

番号	内容	金額 (消費税込み)	数量	金額
萩の味 詰合せ例	1 ちりめん220~240g(@1,100円) わかめちりめん180g(@550円)	ケース入 1,760円		
	2 ちりめん・わかめちりめん・山椒ちりめん (@400円) (@400円) (@400円)	ケース入 1,300円		
	3 瀬付あじ一夜干(4~6枚)・かますフライ用(4~5枚) ちりめん(80g)・干わかめ茎酢かえり(真いわし)(100g)	ケース入 2,600円		
	4 瀬付あじ一夜干(4~6枚)・かますフライ用(4~5枚)・ちりめん(130g) 干わかめ茎酢甘鯛(1~2枚)・かえり(真いわし)(100g)	ケース入 4,300円		
萩の味 単品	5 ちりめん	80~100g 400円・130~150g 600円 220~240g 1,200円		
	6 ちりめん釜揚げ	100~110g 300円		
	7 ①わかめちりめん ②山椒ちりめん	① 100g 400円・180g 600円 ② 100g 400円		
	8 いらこ(真いわし) つまみいらこ(真いわし)	450g 650円 450g 700円		
	9 かえり(真いわし)	100g 300円		
	10 ①金太郎一夜干 ②かます一夜干	① 1箱 750円から ② 4~5尾入 600円		
	11 ①瀬付あじ一夜干②瀬付あじみりん干 ③いわしみりん干	1箱 各 600円		
	12 ①かれい一夜干(3~6尾 1箱) ②甘鯛一夜干(1尾)③のどぐろ一夜干(2~4尾)	① 1,200円 ②③ 1,200円から		
	13 剣先いか一夜干 剣先いか刺身用	2~3枚入 各1,300円から		
	14 さば一夜干	1尾入 400円から		
	15 ふく一夜干(みりん味)	1パック 1,200円		
	16 鍋・唐揚げ用ふく(真ふく)	ぶつ切り1袋 2,000円から		
	17 しめさば	1尾入 650円		
	18 さばみりん干	1尾入 400円 2尾入 600円		
	19 開きかれい(骨ぬき・みりん味)	1箱 1,200円		
20 ①瀬付あじフライ用(5~6枚)②さわらフライ用(1尾分) ③かますフライ用(4~5枚)	各 600円			
21 釜揚げクリームコロッケ	4ヶ入 450円			
22 瀬付あじ南蛮漬	3尾入 400円			



②ちりめん3種詰合せ 1,300円



③萩の味詰合せ 2,600円



⑤ちりめん 1,200円



④萩の味詰合せ 4,300円



⑤ちりめん 600円



⑩瀬付あじフライ用 5~6枚 600円



⑪瀬付あじ一夜干 4~6尾 600円



⑫かますフライ用 4~5枚 600円



⑫かれい一夜干 3~6尾 1,200円



⑨かえり(真いわし) 100g 300円



⑧いらこ(真いわし) 450g 650円



⑦萩わかめ 干わかめ 刻み(手切り)・わら付 各 600円



⑭さば一夜干(1尾入) 400円

番号	内容	金額 (消費税込み)	数量	金額
萩の味 単品	23 うるめ目刺(上乾)	80~90g 400円 500g 2,200円		
	24 うるめ目刺(軟乾)	1箱 600円		
その他 珍味	25 粒うに(アルコール入)	1本 1,600円		
	26 わかめ茎酢	180g 350円		
	27 萩わかめ 干わかめ(みそ汁・サラダ用) ①わら付②刻み(手切り)	各 600円		
	28 素焼手摘岩のり	600円		
	29 夏みかんゼリー	1箱(6個入) 1,500円		

※蒲鉾・ちくわは製造元が令和6年5月をもって廃業の為、取り扱いがございません。

※お早目にご予約ください。送料は別途申し受けます。



⑫釜揚げクリームコロッケ (4ヶ入) 450円

⑩かます一夜干 4~5尾 600円

⑬剣先いか一夜干 2~3枚 1,300円から

⑯鍋・唐揚げ用 ふく(真ふく) (ぶつ切り) 2,000円から



⑫甘鯛一夜干 1尾 1,200円から



⑫のどぐろ一夜干 2~4尾 1,200円から



⑭うるめ目刺 (軟乾) 600円



⑫瀬付あじ南蛮漬 3尾 400円



⑰しめさば(1尾入) 650円

## 海産珍味「萩の味」ご注文書

ご依頼主

氏名

〒

住所

様

お届け先

〒

ご住所

氏名

品名

TEL.

海産物製造・直売

# たつち (株) 田槌商店

〒758-0023 山口県萩市浜崎新町  
TEL(0838)22-0636(代) FAX(0838)22-5104  
フリーダイヤル 0120-220636  
ホームページアドレス <https://tatsuchi.net>  
電話注文は平日午前9時~午後5時に承ります。  
TEL.

●他、海産珍味も有ります。お客様のご要望に応じて単品又は、各種詰め合わせ致します。バザーやコンペの景品などにもどうぞ！  
お支払い方法：着払いまたは郵便振替でお支払いください。送料が10月より改定予定です。 令和6年6月