

ゆめや特製御節のご案内

こんにちは、ゆめやの高野清一です。いつも応援して頂きありがとうございます。
ゆめやの庭の木々も日を追って色づき、秋の深まりを感じる季節となりました。
今年もあと3ヶ月、大晦日に販売する特製御節も毎年沢山の方から「楽しみにしているよ」と声をかけて頂き本当ありがたいことです。

さて、昨年までは富士屋と共におつくりしていた「御節」ですが、今年はゆめやの調理場のみでおつくりすることとなりました。つきましては、限定100個、種類も前回までのスペシャル重を特製御節としてリニューアルして、販売することとなりました。価格の変更もさせていただきましたが、一生懸命つくらせていただきますので、是非注文をお待ち申し上げます。



◎特製二段・二人前
38,500円(税込)
◎特製三段・四人前
66,000円(税込)

内容は、以下の通りでございます。
二段と三段は、すべて同じものが入りますが、
量が違って参ります。

喉黒の味噌漬、伊勢海老、鮑柔煮、車海老艶煮、鰻の八幡巻、鴨燻製、鯛の柚庵焼、蛸柔煮、数の子醤油漬、鰯粕漬、真鱈親子漬、鮭昆布巻、蟹の絹田巻、黒豆、栗きんとん、田作り、小川巻、牛市松煮、松風、氷頭生酢、菊蕪甘酢漬、里芋甘煮、新筍、慈姑旨煮、梅人参、どんこ椎茸、蛇腹蓮根、ぜんまい旨煮、ふきの旨煮、酢取り生姜、小さい伊達巻、塩いくら、子持ち昆布、サーモン磯の雪巻、干柿チーズ

おすすめポイント

佐渡沖で水揚げされた鮑、名物親父が作る塩引鮭の昆布巻、丹波の大栗のきんとん、極上の伊勢海老、A5ランクの村上牛、じっくり煮込んだ鮭の頭で作る氷頭なます等、更に厳選した食材を手間暇かけて。

令和元年産・新潟県特別栽培

こがねもち「切り餅」10枚 500g(50g×10枚)×1袋がついています。



最高級品種のもち米「こがねもち」を使った、モチモチ美味しい無添加・杵つきの切り餅です。
粘りがあってなめらかで腰が強く、色、艶、舌触り、風味の良さも抜群です。
注文を受けてから餅をつく受注生産で、出来立ての味です。お正月用の包装をいたします。
追加もできます。
500g(50g×10枚)×1袋 1,300円

ゆめや特製御節注文書

ご本人様	様	tel		fax	
	《ご住所》〒				前回と 変更あり・変更なし
特製二段・二人前	38,500円	ヶ	特製三段・四人前	66,000円	ヶ
こがね餅100%の杵つき餅	1,300円	ヶ	送料1,370円～		
お届け時間帯希望 14:00-16:00、16:00-18:00、18:00-20:00、19:00-21:00					

ご贈答	様	tel		fax	
	《ご住所》〒				前回と 変更あり・変更なし
特製二段・二人前	38,500円	ヶ	特製三段・四人前	66,000円	ヶ
こがね餅100%の杵つき餅	1,300円	ヶ	送料1,370円～		
お届け時間帯希望 14:00-16:00、16:00-18:00、18:00-20:00、19:00-21:00					

- 口座振込(前払い)となります。それ以外をご希望の場合は、ご連絡下さいませ。
- 振込手数料はお客様負担となります。
- お届けは12月31日の午後14時以降となります。

FAX でのご注文のお客様へ

- ご注文を受け付けましたら、受付番号・金額・振込先を書いた「**受付票**」をご返信致します。
- 正午までの受信は当日中に、それ以降は翌日正午までに返信いたします。

メールでのご注文ご希望のお客様へ

- 件名には【ゆめや特製御節注文書】と入力してください。
- 必要事項を明記の上 info@i-yumeya.com へ送信ください。
- 携帯・スマホからの場合は、返信メールを受信できるよう設定してください。
- 翌日まで返信が無い場合はお電話くださいませ。

お電話でのご注文のお客様へ 11:30～13:30、16:00～21:00 にお願ひ致します。

☎ **0256-82-5151** 受付番号をお控え下さいませ。

受付期間 2019年11月15日まで

担当 武藤