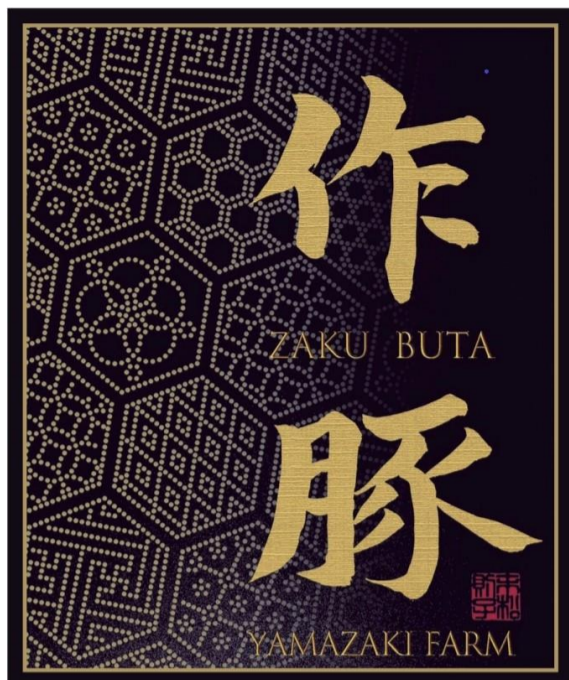


# 年末限定 作豚予約

受付締切日 **12月20日**



令和元年三重セレクションに受賞された「作豚～ZAKUBUTA～」を是非ご賞味ください

## 作豚とは・・・

ヤマザキファームで天然温泉を飲ませて育てられた「幻泉山崎豚」の中でも生産者が選りすぐった発育のよい豚にだけ“伊勢志摩サミットの乾杯酒”にも選ばれた清水清三郎商店の「作」の酒粕を手作業で食べさせて育てた特別な豚肉である。口の中で脂身の甘さが広がり、旨みがより長く楽しめます。豚特有の臭みが全くなく、豚肉本来の美味しさが味わえます。肉質はとても柔らかく、きれいなピンク色がとても鮮やかです。

セット内容: ¥5,400(送料別)	注文数
作豚ロースしゃぶ 600g 作豚バラしゃぶ 450g	

引き渡し日 12/27/28/29

必ず〇印して下さい。

合計金額

円

お名前

(フルネーム)

住所

TEL

切り取り線

お客様控え

※12/21以降からのキャンセルはお受けできません。※必ずお引き取りをお願いいたします。

無断でキャンセルされた方へは着払いにて発送いたします。

ご了承くださいますようお願いいたします。

引き渡し日 12/27/28/29

必ず〇印して下さい。

セット内容	個数
作豚セット ¥5,400	

合計金額

円

お名前

(フルネーム)

株式会社ヤマザキファーム 鈴鹿市東玉垣町 500-211  
TEL:0120-69-3139 携帯 09093367926  
FAX 0593240434