

海づり公園直売

年末大売出し

産地直送

活きふぐの旨

鮮度抜群で安いよ!

ぶり・カンパチの販売は2日間限りで!!

申込み締切12/25(月)

かんぱち

真鯛販売は31日限り

12/30 ± 31日

①

約3.5~5kg前後の正月用フリとカンパチをFAXにて注文できます。
なお、半身での注文販売もうけたまわります。

※裏面に必要事項をご記入のうえ、FAXで申してください。産地直送(長崎県産)で、その日にめた鮮度抜群のフリとカンパチです!!ご希望の方は下処理いたします。

下処理料(3枚おろしまで): 1尾につき500円(有料)

②

活きた真鯛(約0.8~2.5kg)を取り揃えています。
その場でめるので鮮度は抜群!! ご希望の方は有料で下処理いたします。
お正月のおせち料理にぜひご賞味ください。



◎販売場所: 海づり公園横緑地
【販売時間: 9時から12時まで】

福岡市海づり公園

TEL809-2666

FAX809-2669

<http://www.umizuri.com>

例年ご購入の皆様から、『おいしい』との好評をいただいております。今年も、1年間の感謝の心を込めて活きのいい真鯛を販売いたします。

◆◆◆年末年始の開園・休園のご案内◆◆◆

年末年始休園日

12月29日(金)~1月3日(水)

新春開園日

1月4日(木)・AM7:00~PM5:00

元旦初釣り6時オープン 10時まで



FAXで注文書を送信

電話でも承ります

NO. _____

海づり公園宛：FAX 番号 (092) 809-2669

◎申込み締切 12 / 25 (月)

1. 次の事項にご記入ください

①お名前

様

②連絡先 (すぐに連絡が取れる番号でお願いします)

携帯番号() - 電話番号() -

2. 次の事項にご記入または、該当するものに○をつけてください

①ブリ本数 本 ※約 4 ~ 5 kg 前後

②ブリ片身 本

③カンパチ本数 本 ※約 3.5 ~ 4 kg 前後

④カンパチ片身 本

⑤下処理のご要望事項 ※下処理料：1尾につき500円 (有料)

(イ) エラ、腹ワタ取りのみ (ロ) 2枚おろし (ハ) 3枚おろし

⑥希望日 30日 ・ 31日

⑦下処理の内容 ※当日は、混雑が予想されるため下処理等到大変
時間がかかります。

(イ) 直接選んで下処理をする (ロ) 先に下処理を済ませて良い

メモ

キリトリ線

お客様控え

お名前

様 NO. _____