

西和賀 冬の名物

一本漬け

オーナーになりませんか

私らが愛情込めて
育てました



おいしく食べてもらいながら、
丹誠を込めて漬けてます。

まんずうめがら
食ってみてけれ



一本漬けが美味しいわけ

大根を育てるところから漬け込みまで
すべて『西和賀』でやっています。
これが美味しさの理由です。

「大根の一本漬け」オーナー制について

西和賀名物「大根の一本漬け」は、昔ながらの特殊な技法で漬け込んだ自慢のお漬物です。「丁度いい塩味とパリパリとした食感がおいしい」とTV番組や雑誌等でも取り上げられ、毎年たくさんのご注文を頂いておりますが、漬け置き管理の難しさからなかなかご要望にお応え出来ずおりました。

しかし、今シーズン（12月下旬～2月上旬）は、冷蔵保存システムの改良と「大根の一本漬けオーナー制」を導入することで、約30,000本をご提供できることとなりました。

私どもが生産から管理までしっかりと行い、オーナー様の必要な時に確実にご提供いたします。

どうぞご利用下さい。尚、詳細は裏面をご覧ください。

「大根の一本漬け」オーナー制について

◎ご注文数 : 5本以上から承ります。

◎価格 : 1本450円
(税込・送料別)

◎お引渡し時期: 平成29年12月20日
~平成30年2月上旬

◎送料 : 1口 10本以下 700円
(税込・全国一律料金)

- ・ご注文の本数の中で、複数に分けての発送ができます。
- ・直接の受け取りも可能です。

(受け取り場所: 西和賀産業公社本社)

◎お支払いについて: お支払いは前金になります。

オーナー制のお申込みをいただいたあと、弊社より「郵便払込用紙」を郵送致します。

到着後1週間以内にお近くの郵便局にて手数料ご負担の上、お支払い下さい。



オーナー制 申込書

ご注文日 平成 年 月 日

ご住所 (〒)	ご注文数	本	配達希望日	月 日 頃
ふりがな				複数回の配達をご希望の場合、ここにチェックをしてください。 チェック欄 → <input type="checkbox"/>
お名前	電話番号 ()			内容確認の電話を当社から致します。

※お申込は申込書に必要事項を記入し FAX にてお送りください。ご記入漏れのないようにお願いします。お電話・Eメールでも結構です。

※お電話での申込は、月曜日から金曜日(祝日を除く)の8時30分から17時30分までとさせていただきます。

※発送先を指定する事が出来ます。その際は、ご希望の発送先をお知らせください。

ご注文・お問合せ先

株式会社 西和賀産業公社

〒029-5512

岩手県和賀郡西和賀町川尻 40-73-11 商工会館2F

電話番号 : 0197-82-2211

FAX : 0197-82-2203

E-mail : nishiwagasangyo@echna.ne.jp

★ 食べ方いろいろ (お料理してもおいしく頂けます) ★

※「一本漬け」は低塩分となっておりますので、期間の経過とともに乳酸菌の働きにより酸味が増してきます。

