

【贈答用】

No.

京都中小企業振興センター

FAX 075-361-1101

申込年月日 年 月 日

【注文者】

事業所番号	—
個人番号	
事業所名	
所属	
担当者名	

ご依頼主 住所・氏名・TEL	
ご住所 〒	
お名前	
携帯等TEL	

お支払いは コンビニ・LINEPay請求書払い 銀行振り込み(チェックをお願いします)

※北海道、沖縄へ送付の場合は送料500円(税込)を頂きます。

※変換できない文字の場合は、カタカナ表記になる場合があります。

短冊形(のし記入例)

御中元/寸志 など	苗字/社名 など
--------------	-------------

◎お届け先のTEL・郵便番号は必ずご記入下さい。

	お届け先 住所・氏名・TEL	商品名(記号)	数量	(A) 欄	(B) 欄
1	〒 様 ☎				
2	〒 様 ☎				
3	〒 様 ☎				
4	〒 様 ☎				
◎商品の金額は表面をご参照ください		お申込み合計	個	¥	



◆ 申込期限2024年7月31日 受付まで ◆

全国一律送料込み価格

北海道、沖縄は別途500円(税込)頂きます



島原の細系(HS-30)
化粧箱 50g×20束(1,000g詰)
標準小売価格 1個 3,888円
↓
販売価格 1個 2,900円

【商品写真はHS-30/20束です】

島原の細系(HS-45)
化粧箱 50g×36束(1,800g詰)
標準小売価格 1個 5,076円
↓
販売価格 1個 3,350円

島原の細系(HS-55)
化粧箱 50g×54束(2,700g詰)
標準小売価格 1個 6,156円
↓
販売価格 1個 4,000円



冷麦 麦作(GS-40)
90g×14束(1,260g詰)
標準小売価格 1個 4,536円
↓
販売価格 1個 2,900円



細系の舞(KS-55)
木箱 50g×40束(2,000g詰)
標準小売価格 1個 6,156円
↓
販売価格 1個 4,000円

提示の価格は全て税込価格です

◎お申し込み方法 別添えの申込書に購入希望個数、合計金額をご記入のうえ

『公益財団法人京都中小企業振興センター (FAX/075-361-1101)』まで、ご注文下さい

◎申し込み最終締め切り日 **2024年7月31日** までです。

◎商品お届け 商品のご注文承り後、約1週間前後で、ご指定の場所にお届けさせていただきます。※お届け時間帯のご指定はできません。

◎お支払方法 お申し込みのあと、商品代金はKPCより請求書をお送りいたしますので、KPCへお支払い下さい。

コンビニ決済・LINEPay請求書払い (別途手数料160円が必要です)

銀行振り込み 京都銀行・京都信用金庫の本支店窓口にて振込手数料が不要です。

◎商品問い合わせ先 (発送元)

〒854-0065 長崎県諫早市津久葉町5-142 TEL 0957-25-8033

島手延素麺協同組合総発売元 **島手そうめん販売株式会社** 営業時間9:00~17:00 (土日祝日除く)

◎ご注意

・お客様都合による、返品・キャンセルはご容赦ください。

・送料込みの価格ではございますが、北海道、沖縄に送付の場合には別途送料500円(税込)をご請求申し上げます。

・のし紙(無地・短冊型)は無料で準備しておりますので、ご注文の際にご記入を頂きましたら商品と一緒に一括して納入致します。ご記入漏れにご注意ください。

切り取ってご利用ください

『そうめん』は毎年、御中元として百貨店人気商品の上位にランキングされています。

当社の「手延そうめん」は360年に及ぶ島原のそうめんの基本で大切な三つの要素「細さ」「舌さわり」

「こし」を守りながら一級製麺技能士の熟練した技を駆使し丁寧に製造致しました商品です。

また、当社がこだわっておりますのは「蔵囲い」した商品のみを出荷するというごさいます。

※「蔵囲い」とは…定温倉庫の中で半年以上「熟成」させることをさします。熟成させることによって「こし」が強く「喉越し」が滑らかな製品となります。

古くから伝わる「そうめん」を代表する乾麺は、昨今のコロナ禍の状況の中で、無添加無漂白でありながら、常温で長期保存できる保存食として再注目されました。皆様で、ぜひご利用ください。



切り取ってご利用ください

簡単豚しゃぶ冷麦

豚肉を生姜とミョウガでさっぱりと
食欲がない暑い日にぴったりの一品です

材料(2人分)

- 冷麦……2束
- 豚肉薄切り……250g
- 水菜……100g
- ミョウガ……1個
- 生姜……1かけ
- めんつゆ(ストレート)……1カップ
- 酒……大さじ1



- 冷麦は3分ゆで、流水で洗い水気を切る。
- 鍋に湯を沸かし酒を加えます豚肉をさっと茹で粗熱をとる。
- 水菜は4～5cmに切り、ミョウガ・生姜は細切りにする。
- 器に冷麦を盛り、その上に水菜・ミョウガ・生姜をのせる。
- 器の縁からめんつゆを優しくまわしかけて完成!

島手そうめん販売【期間限定】特別キャンペーン申込書

【個配用】

No.



075-361-1101

◆申込期限◆

2024年7月31日まで

取り扱い団体名コード 5553

京都中小企業振興センター

※配達時間帯のご指定はご容赦ください。

※お申込み後の注文変更、キャンセルはできません
のでご注意ください。

お申込み日：2024年 月 日

事業所番号	—	お届け先住所	〒
個人番号			
事業所名			
所属			
担当者名			携帯等TEL (連絡が付きやすいもの)

◎枠内に楷書で丁寧に記入をお願い申し上げます。不備がございますと、商品をお届けできない場合がございます。

品名	記号	内容	標準小売価格 (税込)	販売価格 (税込送料込)	注文個数	金額
① しまばら ほんいと 島原の細糸	HS-30	そうめん50g × 20束	¥3,888	¥2,900	個	¥
② しまばら ほんいと 島原の細糸	HS-45	そうめん50g × 36束	¥5,076	¥3,350	個	¥
③ しまばら ほんいと 島原の細糸	HS-55	そうめん50g × 54束	¥6,156	¥4,000	個	¥
④ ひやむぎ むぎさく 冷麦・麦作	GS-40	冷麦90g × 14束	¥4,536	¥2,900	個	¥
⑤ ほんいと まい 細糸の舞	KS-55	そうめん50g × 40束 (木箱)	¥6,156	¥4,000	個	¥
(無料)	のし紙 (無地短冊)	枚		合計		¥
お届け希望日	月 日				個	

お支払いは コンビニ・LINEPay請求書払い 銀行振り込み(チェックをお願いします)

贈答用配送 (中元等宅配) ご希望の場合は、裏面の贈答用注文書にご記入ください

よろしくお願い申し上げます。