

郵便はがき



918-8790

株式会社

Fujiコーポレーション

お客様係行

福井県福井市問屋町4丁目705

APCビル2F

天壇 黒毛和牛カルビ 350g 天壇 特製 焼肉のタレ付 (2種)

天壇は1965年、京都祇園で開業。京都に古くから伝わる濃い味のタレをもみこんだお肉をお出汁のような透き通ったタレにくぐらせて“さっぱり”食べる「洗いだし」の文化を継承し、さらに進化し続けています。京都の名門の焼肉をご賞味ください。



自家製
もみだれ・つけたれと
厳選されたお肉で…

天壇の美味しい焼肉をご自宅にお届けします

1. 天壇
黒毛和牛カルビ 350g
特製 焼肉のタレ付き (2種)

申込番号 FG-107103

- ・生産地：日本(国産)
- ・商品内容：牛肉(バラ) 350g
カルビたれ×1 つけたれ×1
- ・賞味期限：牛肉90日(冷凍)
タレ各種180日(冷凍)

本鮭中トロと赤身 (各200g)

きめ細やかな脂がひろがる舌ざわりのよい中トロ。深みのある味わいの赤身。本マグロの味の濃淡を心ゆくまで楽しめます。



8. 本鮭中トロと赤身
(各200g)

申込番号 FG-101640

- ・生産地：スペイン・マルタ
- ・加工地：大阪府
- ・商品内容：本鮭中トロと赤身(各200g)
- ・賞味期限：冷凍10日

旬のくだもの詰め合せ

四季おりおりのバラエティに富んだ果物を、贅沢に詰め合わせました。冬にはりんごやみかん、夏にはメロンやぶどうなど、旬の熟した果実をお楽しみください。



9. 旬のくだもの
詰め合せ

申込番号 FG-8250

- ・生産地：内容に準ずる
- ・商品内容：アールスメロン
パイナップル、グレープフルーツ、オレンジ、キウイ、ブドウ等(季節によって中身は変わります)
- ・賞味期限：内容に準ずる

りんご和牛信州牛 ロースステーキ 200g×2枚

信州牛は特性りんご入り発酵飼料を与え、豊かな自然の中で丹念に育てられた和牛です。キレのある味わいをステーキでお楽しみください。



4. りんご和牛信州牛
ロースステーキ
200g×2枚

申込番号 FG-105841

- ・生産地：長野県
- ・加工地：長野県
- ・商品内容：りんご和牛信州牛
ロースステーキ
200g×2枚
- ・賞味期限：冷凍30日

りんご和牛信州牛 ロースしゃぶしゃぶ400g

信州牛はA4以上の等級がついている黒毛和牛です。風味豊かで柔らかなお肉を、是非しゃぶしゃぶでお召し上がりください。



6. りんご和牛信州牛
ロースしゃぶしゃぶ
400g

申込番号 FG-105872

- ・生産地：長野県
- ・加工地：長野県
- ・商品内容：りんご和牛信州牛
ロースしゃぶしゃぶ
400g
- ・賞味期限：冷凍30日

近江牛焼肉セット 400g

牛のストレスを軽減するべく、清潔な牛床や自家配合の飼料やきれいな水などにこだわる生産牧場から厳選した近江牛の雌牛を買い付けています。肉質の違いをご賞味ください。



5. 近江牛焼肉セット
400g

申込番号 FG-106104

- ・生産地：滋賀県
- ・加工地：滋賀県
- ・商品内容：近江牛焼肉セット
400g
- ・賞味期限：出荷日から冷凍
30日

若狭牛ロース すき焼き 400g

福井の四季に富んだ気候で育てた若狭牛。希少価値が高く、A4以上の等級がついています。最高級の部位ロース肉を、すきやきだれの割り下で、さっと火通して頬張ってください。



7. 若狭牛 ロース
すき焼き 400g

申込番号 FG-8572

- ・生産地：福井県
- ・加工地：福井県
- ・商品内容：若狭牛 ロース
すき焼き 400g
- ・賞味期限：出荷後 30日

作田屋 若狭がれい一塩干し

若狭湾は古来より良産で、一年を通して四季折々の魚が水揚げされています。厳選した笹がれいを、天然塩「越前塩」で旨味を凝縮させた一塩干しです。



2. 作田屋 若狭がれい
一塩干し(×30尾)

申込番号 FG-1611

- ・生産地：日本
- ・加工地：日本(福井)
- ・商品内容：若狭がれい 30g×
40g×30尾
- ・賞味期限：出荷日から60日
(冷凍庫3日)

伊勢屋 松阪牛 焼肉用 500g

最高級和牛ブランド松阪牛。体温で溶ける上質な脂は、頬張った瞬間のまろやかさと甘さが絶品です。創業明治四十五年、松阪牛の全てを知り尽くした伊勢屋が買い付け、プロの技でカットしました。美しい「さし」が入ったお肉を焼肉でどうぞ。



3. 松阪牛 焼肉用 500g

申込番号 FG-104056

- ・生産地：三重県
- ・加工地：三重県
- ・賞味期限：出荷日から冷凍約 14日
- ・商品内容：松阪牛 焼肉用 500g

お申し込みの流れ

下記お申し込みハガキに必要事項を記入後、キリトリ線で切り取り
ポストに投函してください。

また、お客様控えにもご記入いただき、商品到着まで大切に保管してください。



ご記入方法

- ①各商品名の下にある、申込番号にご記入ください。
- ②カタログを受け取られた方の氏名をご記入下さい。
- ③商品のお届け先をご記入ください。マンション名など必ずご記入をお願いします。
- ④郵便指定日をご記入ください。ハガキ投函日から2週間以降の日付をご記入ください。
※4/29～5/8のGW 閉期
※12/25～1/10の年末年始
※8/11～8/17のお盆期間
の指定はできません。
※希望日に間に合わない場合は最速にて商品をお手配致します

お客様控えご記入欄

申し込み商品名

申し込み商品番号

商品お届け予定日

えらべるギフト藤お申し込みハガキ

ご希望の商品

申込番号

商品名

カタログを受け取られた方の氏名

お名前

商品のお届け先

〒

ご住所

お電話

お名前

配達指定日

必ずご投函日より2週間以降の日付をご記入ください(お盆・年末年始のご指定は出来ません)

配達する時間帯は必ずご確認ください
午前中(12時まで)
14時～16時・18時～18時
18時～20時・19時～21時

※希望日に間に合わない場合は最速にて商品をお手配致します