

平成28年産 佐渡棚田米 F A X用注文書

ご注文 F A X 番号 0259-63-5127

お申込み日 平成 年 月 日

【ご依頼主様】

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒 -
電話番号	- -
日中のご連絡先	- -
F A X 番号	- -

【お届け先様】※ご自宅用の場合は記入不要です。

ふりがな	
お名前	
ご住所	〒 -
電話番号	- -
日中のご連絡先	- -
F A X 番号	- -

- ※ 1袋2kgで1,800円（送料込）です。発送は2袋以上の注文に対応します。
- ※ 請求書を送付いたしますので、指定の口座にお振込み願います。（振込手数料お客様負担）
- ※ お振込み確認後、商品を発送いたします。
- ※ ご注文からお届けまで、数週間かかる場合があります。ご容赦ください。

以下の中からお選びください。		注文数量（袋） （合計2袋以上）	金額 （数量×1,800円）
<p>1 岩首昇竜棚田米（岩首地区） <small>いわくびしょうりゅう</small> 岩首昇竜棚田米は、急峻な里山の棚田で安全で安心な湧き清水と天水と、やわらかな朝日に育まれたお米です。</p> 			
<p>2 夕鶴の里米（北片辺地区） <small>ゆうづる きたかたべ</small> このお米は、金北山の雪解けの清流とシベリア降ろしの潮風の厳しい環境で、平成の“おつう”と“与ひょう”が育てた夕鶴の里米です。</p> 			
<p>3 片野尾ぬくもり米（片野尾地区） <small>かたのお</small> 山の清水をたっぷりと吸い込み、昼と夜の寒暖差で鍛え上げられたお米。艶々とし食味良し。片野尾の人々のぬくもりを感じてくらんしょ。</p> 			
<p>4 月布施の小さな棚田米（月布施地区） <small>つきふせ</small> 里山に昔ながらに散在する、清らかな湧き水を利用した小さな小さな棚田で作りました。一度食べたら忘れられない味わい深いお米です。いっぺん食うてみいっちゃ！</p> 			
<p>5 猿八棚田米（猿八地区） <small>さるはち</small> 経塚山からの清流で育ち、農家の皆さんが愛情こめて育てあげた味わい深い逸品です。</p> 			
<p>6 小倉千枚田の里米（小倉地区） <small>おくら せんまいだ</small> 小倉千枚田の里米は、山からの冷たい清水を使い、日照時間が長く昼夜の温度差がある環境で育てあげられたお米です。</p> 			
合計		袋	円

お問い合わせ	佐渡棚田協議会事務局（佐渡市農林水産課内） 〒952-1292 新潟県佐渡市千種232番地 電話 0259-63-5117 メール info@sadotanada.com
--------	---------------------------------------------------------------------------------------------