予約登録数　300件以上！

お魚喰楽部

新規登録者募集

川崎北部水産　大林さん

お魚喰楽部ってな～に？

関東でも築地市場の次を争う川崎北部市場より活きの良い鮮魚だけを買い付けし、調理しやすく下処理した魚を月１回定期的（約３品レシピ付）に通常配達でお届けする、登録者だけのシステムです。

「旬の魚・おいしいお魚が食べたい！」

全国から川崎北部市場に入荷する旬の鮮魚を、割烹で修行した料理人でもある大林さんが自ら買い付けて、手切りで下処理し１回凍結で高鮮度のままお届けします。厳しい目利きが選んだ魚は毎回組合員の皆さんに大好評です。

申込後お届け：毎月１回（冷凍物流）
価格：１セット（約３品レシピ付き）
1667円　税込1800円
申込期間　**7月28日（月）～8月1日（金）**
申込後下記カレンダー：8月からのお届けとなります。

予約登録が必要です。

組合員の皆さんに、旬の旨い魚をできるだけおいしく食べて頂きたい。買い付けのロスを減らせる事が出来、安定的にお届けする為、予約登録制を受け付けています。

１）「お申し込み」は一度だけ

一度登録していただければ、定期的にお届けします。
（お届けカレンダーをご覧下さい）

【お魚喰楽部お届けカレンダー】
8月お届け：8月25日（月）～ 8月29日（金）
9月お届け：9月22日（月）～ 9月26日（金）
10月お届け：10月20日（月）～ 10月24日（金）
11月お届け：11月24日（月）～ 11月28日（金）
12月お届け：12月22日（月）～ 12月26日（金）

２）何が来るかは届いてからのお楽しみ

お魚喰楽部でしか味わえない旬の水産品が届きます。
セット内容は届いてからのお楽しみです。（セット数は約３品）

【過去のお届け例】
・天然真鯛　片身・・・長崎県産
・目鯛切身　２切・・・九州産
・金目鯛刺身用　１柵・・・三崎産

お魚の知識や簡単な調理レシピ記載のしおり付ですので、お魚調理の苦手な方に是非お勧めです。貴重な国産の天然魚をもっと食卓に！そして、お魚をもっと美味しく、簡単に食べていただきたいと思われている大林社長の意気込みを感じてください。

キリトリ

新規登録「お魚喰楽部」申込書

コース＿＿＿＿＿＿　班名＿＿＿＿＿＿　組合員番号＿＿＿＿＿＿

氏名＿＿＿＿＿＿　セット数＿＿＿＿＿＿

キャンセルご希望の方は、商品課までご連絡ください。　商品課　045-895-2525
※すでに、ご登録の方は、申込不要です。