



■ 当社発送運賃表		
地域別	全サイズ一律	お届けに要する日数
東北・関東・信越	<b>800円</b>	翌日(午前着可能)
中部・北陸	<b>800円</b>	翌日(午後以降着)
関西	<b>900円</b>	翌日～翌々日(夕方以降着)
北海道	<b>1,000円</b>	翌々日
中国	<b>1,100円</b>	
四国	<b>1,200円</b>	
九州	<b>1,300円</b>	

「生うに」は翌日お届け可能エリアのみの受付となります  
 ※お中元パンフレット掲載商品では、「生うに」のみ送料が必要となります。  
 ※離島の場合、上記運賃に離島運賃が加算になります。

■ 熨斗・包装について

のしをご希望のお客様にはのしをお付けいたします。  
 ご注文の備考欄にご記入下さい。その他ご希望がございましたら、お申し付け下さい。紙袋もご用意しております。  
 必要な方はお申し付け下さい。

■ お申し込み・お問い合わせ

ご注文方法	お電話で	午前8時より午後6時まで受付けております 全国どこからでも通話無料です。尚お中元期間中は混み合いますので「 <b>ご贈答品</b> 」分については出来るだけファックスやメールをご利用下さい。 <b>0120-515-615</b>	2度目からのご注文の場合、コンピューターに住所等が登録してありますので、お名前と電話番号をお知らせ願います。又、商品名・個数・配達日・配達時間・お支払い方法をご指定下さい。
	ファックスで	24時間受付致します <b>FAX 0226-36-2374</b>	ダイレクトメールで郵送したファックス用紙(個人用・贈答用)をご利用下さい。尚、ホームページからも用紙をダウンロード頂けます。
	メールで	メールアドレス <b>uni@utatsu.com</b>	ご注文の他に、お問い合わせ等にもご利用下さい。
	ハガキで	ハガキ(ご本人様用)をご利用下さい。	ダイレクトメールで郵送した「無料ハガキ」をご利用下さい。
	インターネットで	インターネットショップからお買い上げの場合は、お支払い方法として、 <b>代金引換・クレジットカード決済・コンビニ支払い・郵便局・銀行振込</b> がご利用頂けます。	

■ 輸送方法

ご指定日に合わせてお届けします。(ご指定日が無い場合はご注文受付後、2~3日後迄着くよう発送致します)  
 クロネコヤマト・佐川急便・ゆうパックのいずれかで発送致します。

お支払方法	代金引換	代引手数料 <b>300円</b> (税込)	代金引換は配達時にドライバーにお支払い下さい
	後払い	取扱手数料一律 <b>200円</b> (税込)	後払いは、商品到着後10日以内にお支払い下さい(専用の振込用紙を同封致します)

お買上額が <b>5,000円</b> 以上で <b>手数料無料</b> (当社が負担します)	お買上額が <b>10,000円</b> 以上で <b>手数料・送料無料</b> (当社が負担します)
---	---

**海産物加工業 丸栄水産工業(株)**

〒988-0442 宮城県本吉郡南三陸町歌津字番所 72-1  
 TEL 0226-36-2115 (代表) FAX 0226-36-2374

ご注文お問合せ **0120-515-615**  
 通話無料フリーダイヤル

【午前8時～午後6時迄 定休日：日曜・祝日】





南三陸丸栄のお中元






丸栄 <<5つ>> のおすすめポイント

<b>鮮度</b> 獲れたその日に発送致します (「生うに」のみ)	<b>価格</b> 自社加工の為低価格で提供 (「汐ウニ」・「ホヤ」等)	<b>味</b> 保存料無しの、海産物そのものの味を愉しめます	<b>歴史</b> 大正12年から、93年間続く『伝統の味』	<b>真心</b> 注文の半分以上がリピーターのお客様です
---	--	------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------------

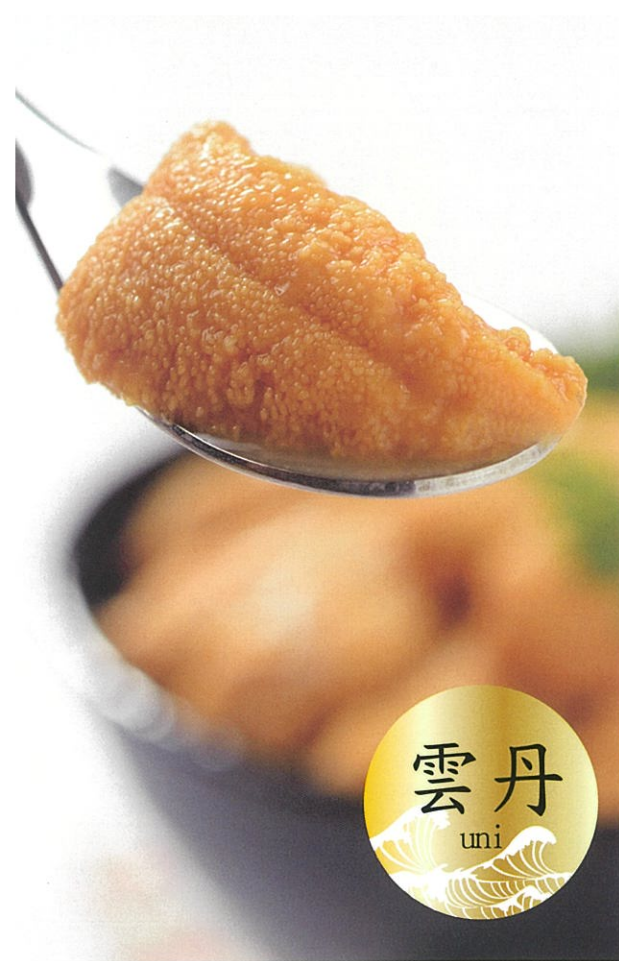
ごあいさつ

大正12年の創業から、沢山の皆様を支えられて、今年で93年が経ちました。有難う御座います。感謝の気持ちを込めて、今年から『生うに』を、皆様にお届けする事に致しました。贈り物として、気になるのは『味』。今までの歴史が『生うに』の味を保証致します。

三代目 社長 三浦







おすすめ新商品

注文受付  
7/31  
まで

# 塩水生うに

※生うにのみ7月末までの注文となります

獲れたて直送『生うに』の美味しさ

三陸産ムラサキウニの甘みと旨味の濃厚な味わいをお楽しみ下さい。  
■賞味期限：水揚げから4日 ■発送：水揚げ当日～翌日



自分へのご褒美に♪

**1 塩水生うに** (100g)  
**2,160円** (税込) ※送料別途

ミョウバン不使用のため、味は良いですが、型崩れし易くなっております。

海の状況により、ウニが獲れてからの発送となりますので、代引きでの対応とさせていただきます。※生うにの受け取り時間は、確実に受け取れる時間をご指定下さい。日付は指定できません。

健康志向のあの人に送りたい

# ほや

鮮度が良いからこそ味わえる海の恵み

ほやは、低カロリーでビタミンとミネラルを豊富に含んでいます。特に、食事での摂取が難しい亜鉛を多く含んでおり、他にグリコーゲンやビタミンB12等、認知症予防に効果があると言われるプラズマローゲンを豊富に含む体にうれしい海産物です。

むき身ほや 100g 当たりの成分表

「五訂日本食品標準成分表」参考

エネルギー	脂質	炭水化物	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム
30kcal	0.8g	0.8g	1,300mg	570mg	32mg	41mg
リン	鉄	亜鉛	ビタミンE	ビタミンB2	ビタミンB12	葉酸
55mg	5.7mg	5.3mg	1.2g	0.13mg	3.8μg	32μg

丸栄水産のこだわり

丸栄水産では、水揚げしたほやをその日のうちに下処理加工します。新鮮で鮮度の良いうちに加工しているため強い「クセ」がなく、どのほや商品も食べやすくおいしく召し上がって頂けます。



箱代・のし代・送料込み！ 詰め合わせギフト商品 ギフト商品は専用の化粧箱に入れてお届け致します



**2 南三陸うにギフト 4,500円** (税込)

【セット内容】汐うに 65g・焼うに 80g



**3 南三陸うに & ほやギフト 6,500円** (税込)

【セット内容】汐うに 130g・焼うに 80g  
ほやの塩辛 130g



**4 ご飯のお供ギフト 3,500円** (税込)

【セット内容】いくら海鮮漬 300g・ほやの塩辛 130g



**5 おつまみ ほや三昧 4,500円** (税込)

【セット内容】おさしみほや 200g・煮ほや 250g  
ほやの塩辛 130g・ほやくん 60g



汐ウニが出来るまで

丁寧に身の部分を取り出し、キレイなむき身にします



社長が伝統の技で塩を振り、味を均一にする



## 汐うに

三陸産「生うに」と「塩」  
シンプルだからこそ味わえる  
うに本来のうまみをご堪能下さい



## 「塩水生うに」 おすすめの食べ方

うにが届いたら、ご飯に乗せるだけ。  
本場のうにに井をご家庭でお楽しみいただけます♪  
お茶碗で、1杯半ほど「うにに井」でお召し上がり頂けます。  
丸栄の塩水生うには南三陸の飲食店にも提供しております。  
南三陸キラキラうにに井は、1杯80g程塩水生うにを使用。



## おさしみほや

生ほやを急速冷凍。肉厚で磯のうまみたっぷり。



## ほやくん

旨みをぎゅっと濃縮。ほやの乾燥おつまみです。



## ほやの塩辛

本来の味を残しながら食べやすく味付けしました。



## いくら海鮮漬

いくらとめかぶの醤油漬けでご飯が進む一品。



## 煮ほや

殻の栄養とエキスが染み込んだ濃厚な甘い旨味。



## 焼うに

香ばしい高級珍味。



## ほやの加工工程

本場の「ほや」は、大量に水揚げされます

鮮度が良い状態で加工する為、剥き作業も速さが命