



松山学院高等学校調理科卒業生 考案メニューのおせちを商品化いたしました



おせち
ご予約
承ります

お品書き「全20品」
 ◆芯の重
 紅白かまぼこ、
 伊達巻、
 愛媛県産鯛の唐揚げ
 大根人参の
 なます風、
 愛媛県産里芋の
 炊き合わせ、
 パストラミビーフ、
 愛媛県産豚の角煮、
 数の子の土佐煮、
 紅鮭の
 三色テリース、
 愛媛県産ぶりの
 照り焼き、
 海老の旨煮
 ◆式の重
 ミックスナッツの
 田づくり、
 ブチ田舎風パイ、
 牛肉の八幡巻き、
 海老の
 チリソース和え、
 瀬戸内レモン
 きんとん、
 アボカドと黒豆の
 柚子マリネ、
 ローストビーフ、
 愛媛県産鶏の照り焼き、
 昆布巻き、
 テリーストドカンパニニユ

昔ながらのおせちの伝統を大切にしつつ、若い世代の方も食べたいと思えるような
おせちをコンセプトに調理科の生徒さんがメニューを考案してくれました。

地元愛媛の食材を多く取り入れ「愛」ある愛媛おせちが完成いたしました。
生徒さんの想いがこもったおせちを是非お召し上がりください！

○お申込み方法○

下記 QR コードを読み取っていただき、予約・決算していただく
または、裏面の用紙ご記入の上 FAX お送りください。

FAX の場合は後日請求書を送付させていただきます。FAX：089-947-3809



3~4名用 ¥17,800 (税・送料込み)
 【予定販売数】200個 【段数】2段
 【申込締切日】2021年12月3日
 【お届け】冷凍で2021年12月30日
 【賞味期限】2022年1月31日 (要冷凍)
 【取消料】2021年12月10日～ 100%
 【監修・製造元】ナカフードサービス



○お問い合わせ先○

東武トップツアーズ松山支店 仲野 TEL:089-941-9231

「新春の華やぎ おせち」の手配、配送のために必要な範囲内での、おせち製造会社等への個人データ提供について
 同意のうえ申し込みます。※受取主様のご住所は番地、マンション名(棟)・部屋番号まで正確にご記入ください。
 ◆お申込みは、販売店担当者までお願いいたします。お申込書はエクセルシートタイプもご用意しております。ご希望の方は
 販売員にお申しつけください。 記入日:2021年 月

2022 「新春の華やぎ おせち・(お歳暮・年末)お取り寄せ」□申込書

★ 住所は、マンション名(棟の名前)、部屋番号まで正確に記入をお願いします。

ご依頼主様 (お申込者名)	ご住所	〒									都・道 府・県		市・区 郡・町	
	お名前	フリガナ:								お勤め先	フリガナ			
	ご連絡先	TEL [ご自宅・会社・携帯電話・その他]						FAX [ご自宅・会社・その他]						

★ 住所は、マンション名(棟の名前)、部屋番号まで正確に記入をお願いします。

受取主様 (お届け先)	ご住所	〒									都・道 府・県		市・区 郡・町	
	お名前	フリガナ:								ご連絡先	TEL			
													※お届け日当日、直接お客さまにご連絡可能な電話番号をご記入してください	

	商品コード	商品名	金額	個数	計
1	7510	松山学院高等学校 「愛」ある愛媛おせち	17,800		
2					
3					
合計					

FAX:089-947-3809 東武トップツアーズ松山支店 担当:仲野 栞

※個人情報の記入内容に誤りがあった場合、サービスの提供に支障をきたしますので、正確なご記入をお願いします。
 ※ご希望商品の配達可能地域をご確認ください。(専用パンフレット参照)
 ※販売個数に限りがございますので、お早めにお申込ください。
 ※お届け日は施設の指定日(専用パンフレット参照)となります。日時の指定はできませんので、あらかじめご了承ください。
 ※天災・事故などによる交通渋滞、天候事情(積雪等)が原因で配達が遅れる場合がございますので、ご了承ください。
 ※お取り寄せ商品もこちらのお申込書をご利用ください。
 ※おせち料理とお取り寄せ商品を同時にお申し込みいただいても、お届け日が同じになるとは限りません。あらかじめご了承ください。
 ※ご記入いただきました個人情報は商品の確実なお届けのためのみ利用させていただきます。
 ※ご請求につきましては、請求書をご自宅に送付、または販売担当がお持ちいたします。

【弊社使用欄】

申込書受付日:	旅客コード:	受付番号:
営業担当者名: 仲野 栞		担当者コード: 015