新商品

特大３点セット

乳・卵アレルギーはありません！

調理方法

焼き・蒸し・揚げ

乳・卵アレルギーはありません！

調理方法

揚げ

乳・卵アレルギーはありません！

調理方法

焼き・蒸し・揚げ

職人の丁寧な手仕事にこだわり美味しくできました

手作りの味　3点セット価格　3,000円 税込

乳・卵アレルギーはありません！

おいしっ

千葉県袖ケ浦市産の米粉使用冷凍食品

袖っ粉唐揚げ

Sodekko

袖ケ浦市企画監修

乳・卵アレルギーはありません！

手作りの味

「大日本水産会ＨＡＣＣＰ認定」「冷凍食品協会認定証」
当社工場製品を安心してどうぞ！

製造・販売　株式会社　鈴木食品

〒267-0056 本社･工場　千葉市緑区大野台2-10-1 TEL：043-295-7700(代) FAX：043-295-5533

新商品：特大３点セット（特大餃子・特大エビフライ・特大にらまん）

定番人気商品：Ｄｏエビフライ

：袖っ粉唐揚げ

ＦＡＸ専用

ご注文用紙

FAX:043-295-5532

ご注文者

住所	〒　　－ 都道 府県	電話番号	
個人様用	フリガナ 様	企業様用	ご担当者様

商品

商品	価格	ご注文数	希望お届け日
特大３点セット （冷凍：特大餃子６個入） （冷凍：特大エビフライ６個入） （冷凍：特大にらまん６個入）	3,000 円（税込）	ご注文数　　箱	月　　日
Do エビフライ （冷凍：約 50ｇ×10 本入り）	2,150 円（税込）	ご注文数　　箱	月　　日
袖っ粉唐揚げ （冷凍：10 個入 ×3 袋入り）	2,150 円（税込）	ご注文数　　箱	月　　日

ご希望の時間帯がありましたら〇をしてください。　8～12 時・12 時～ 14 時・14 時～ 16 時・16 時～ 17 時・指定なし

●当社（鈴木食品）でのお届けとなります。お届けまでの日数３日～５日かかります。（土日祝日を除く）
●希望お届け日は、注文予定日から５日目以降の希望日を記入ください。
●業務用やパーティーなど大量のご注文の場合はご相談下さい。（注文日から５日目以降のお届けになります）
●天候・事故、在庫の都合で指定日時の商品到着が出来ない場合もございますが、その際はご了承下さい。
●配達範囲は千葉市（中央区・緑区）と市原市全域とさせて頂きます。お支払いは代引のみとさせていただきます。
（千葉市・市原市以外は、宅配便にて承ります。別途料金掛かります）
※商品のご到着後、すぐに冷凍庫に保管ください。ご家庭用冷凍庫（-18℃）での保管は１ヶ月を推奨しております。
※お召し上がりの際、かならず加熱してください。

袖っ粉唐揚げの上手な揚げ方

衣に米粉を使用し、味付けを醤油味にしているため
高温で揚げてしまうと黒くなってしまいます。
低温で油を約 160℃に熱し約６分 30 秒揚げて下さい。

こんな揚げ方もあります！

凍ったままの唐揚げをレンジで半解凍にしてから低温で
ゆっくり揚げきつね色になったら一度取り出し２度揚げ
してみるとよいでしょう。

餃子の美味しい焼き方

1：油をひく — フライパンを充分温め少量の油をひきます

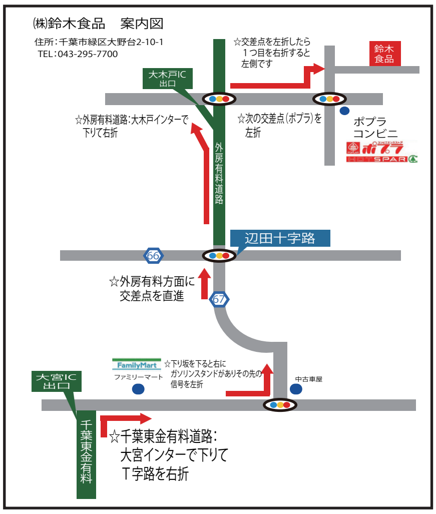
2：餃子を並べる — 餃子どうしがくっつかないように並べる

3：水を入れて蓋をする — 強火のままカップ 100cc の水を餃子の上からかけてすぐに蓋をします

4：ゴマ油を入れる — 水分が少なくなったら蓋を外し中火にしますごま油を回し入れます

5：焼き目をつける — 餃子に焼き目をつけます

6：完　成 — 餃子の底がキツネ色になったら出来上がりです。



株式会社 **鈴木食品**
〒267-0056　本社・工場　千葉市緑区大野台2-10-1

◎お電話でのご注文は　担当者 小倉・鈴木 まで
TEL：043-295-7700(代)