

うみ ぎり
十勝海霧そば®

とち大樹町 有限会社 大石農産生産 石臼挽き蕎麦粉

ご注文書

お申し込み日: 年 月 日

FAX 0155-54-2202

開拓舎とち株式会社

〒089-0612 北海道中川郡幕別町字明野426番地

TEL/FAX:0155-54-2202 担当:栗田

☎ <http://www.kaitakusha.net/>

商品到着後10日以内にアンケートにお答えいただける方に!

サンプル1kg **無料送付** ■挽き方:15回転/分
 ■30メッシュ・少々粗め

サンプル到着後、10日以内にアンケートにお答えいただける方には無料でサンプルを送付いたします。期間を過ぎてもお答えいただけない方には、大変申し訳ございませんが後日、代金の請求書をお送りさせていただきます場合がございますので、ご了承ください。

■ **ご注文方法** 太枠内をご記入の上、FAXしてください。挽き方などのご要望に関してこちらからお問い合わせをさせていただいた後、代金と納期を記載したものをご返送させていただきます。FAXを受け取り後、下記口座にご入金ください。入金確認後、商品発送となります。

ご注文いただいてから製粉いたします!

通常注文	<input type="checkbox"/> 初回 (見積 <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない)		<input type="checkbox"/> 定期購入		<input type="checkbox"/> 年間契約(業務用)	
	1kg	2kg	5kg	10kg	20kg	数量 袋
挽き方	回転数				左記のメモリに○をつけてください。 【玄そば投入量】■低速～少ない(細かい) ■高速～多い(粗挽き) ※当社では回転数と投入量の組み合わせは一定にしております。 ※記載がない場合、当社の標準(15回転/分)で製粉させていただきます。	
	フルイ (単位:メッシュ)	標準 20・30・40・50・60 (少々粗め)			数字が小さくなるほど粗いフルイとなりますので、さな粉が残ります。ご不明の場合は下記の備考に「ご希望の状態」をご記入ください。 ※記載がない場合、当社の標準30メッシュ(少々粗め)で製粉させていただきます。	

備考 ※挽き方のご要望やご質問、見積り内容などをご記入ください。むき身の方は要相談

お届け先

発送先住所	〒 -		
店名			ご氏名 または ご担当者名
受取希望日		受取希望時間	
電話番号		FAX番号	
携帯番号		メールアドレス	
顧客No.	※顧客Noをお持ちの方はご記入ください。		

代金・納期	内	商品	円	合計金額	円	受付	予約	入金
	訳	送料	円			納品予定日		
			消費税	円				

※上記金額に振込手数料は含まれておりません。振込手数料はご負担ください。※発送は入金確認後となりますので、ご了承ください。

お振込先 開拓舎とち株式会社 北陸銀行 帯広支店 普通口座 6017909