

贈答用

なばたけ農場 注文書

TEL FAX: **0776-68-1951**

発送・お支払い方法などこちらまでお気軽にお問い合わせください。

太枠内のお名前、ご住所、ご連絡先をご記入ください。FAXまたは郵送でお送りください。折り返し確認のご連絡をさせていただきます。

申し込み者	ふりがな お名前	様		電話番号
	ご住所			〒 ー

お届け先のお宛名、ご住所、ご連絡先、商品番号と数量、合計金額をご記入ください。

お届け先 1	ふりがな お名前	様宛		商品番号	数量	のし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 内祝 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	ご住所			〒 ー	都道 府県		市区 郡
	電話番号				を		を
						送料 円	合計金額 (商品合計+送料) 円

お届け先 2	ふりがな お名前	様宛		商品番号	数量	のし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 内祝 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	ご住所			〒 ー	都道 府県		市区 郡
	電話番号				を		を
						送料 円	合計金額 (商品合計+送料) 円

お届け先 3	ふりがな お名前	様宛		商品番号	数量	のし <input type="checkbox"/> あり <input type="checkbox"/> なし <input type="checkbox"/> お中元 <input type="checkbox"/> お歳暮 <input type="checkbox"/> 内祝 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	ご住所			〒 ー	都道 府県		市区 郡
	電話番号				を		を
						送料 円	合計金額 (商品合計+送料) 円

備考・お客様ご意見欄

合計金額 (1 + 2 + 3) 円

送料表 (単位:円)	北陸・関東・関西・信越・中部	中国・東北・四国・九州	北海道	沖縄
~2kg	620	720	1,050	1,300
~5kg	720	820	1,250	1,500
~10kg			1,550	1,800
~30kg	600		1,250	1,500

ご注文・お問い合わせ

いのち 生命を育む農場

なばたけ農場

TEL/FAX: **0776-68-1951**

kome@nabatake-farm.jp
www.nabatake-farm.jp
福井県坂井市坂井町若宮43-12
稲澤 宗一郎

お支払い方法は申し込み者宛に郵便振替でのご請求になります。後日こちらからご連絡させていただきます。

なばたけ農場 商品一覧

	商品番号	商品名	税込価格	商品紹介	
米	コシヒカリ	R-1	玄米 1kg	620円	なばたけのコシヒカリは香り、粘り、甘み、ツヤが特徴のお米です。冷めてもおいしいとご好評を頂いています。ご自宅用、贈答にご利用ください。★決まった日にお届けする、便利な定期発送もしております。ご希望に合わせ、七分や五分づき精米も致します。数字が小さい程玄米に近くなります。
		R-2	白米 1kg	680円	
		R-3	七分づき米 1kg	680円	
		R-4	五分づき米 1kg	680円	
	あきさかり	R-5	玄米 1kg	570円	福井県生まれの『あきさかり』。なじみが薄いかもかもしれませんが、知る人ぞ知るおいしいお米です。それもそのはずコシヒカリの孫にあたります。香り、粘り、甘みともに、コシヒカリと遜色ありません。お買い求めやすいように、価格変更いたしました。(2013.10より)
		R-6	白米 1kg	620円	
		R-7	七分づき米 1kg	620円	
		R-8	五分づき米 1kg	620円	
	中粒米	R-9	玄米 1kg	500円	なばたけのお米は市場より大きな粒を揃えて出荷しています。その通常商品より 0.05 mm 小さいお米が「中粒米」です。作り方も、込める思いも通常商品と変わりません。※玄米の中には緑色のお米も通常より多く混じりますが、これは黄金色に熟す直前のものであり、実もしっかり詰まっています。※品種の選択はできません。※中粒米は在庫が少ないので、在庫の有無をご確認ください。
		R-10	白米 1kg	550円	
		R-11	七分づき米 1kg	550円	
		R-12	五分づき米 1kg	550円	
	もち米	R-13	玄米 1kg	720円	お餅やお赤飯、おこわ、おはぎにどうぞ。お餅にした時の伸びのよさが自慢です。 ★おはぎには、なばたけの小豆もお勧めです。
		R-14	白米 1kg	780円	
こうじ	K-1	白米 1升	1,340円	創業 100 余年の糀専門店さんに、なばたけのお米 100% を糀にしてもらっています。「生糀」なので発酵力も強く、乾燥糀とは香り、うまみが一味違います。味噌仕込みや、塩糀、醤油糀作り、甘酒(酒を使わないのでお子様にも安心!!)、漬物に! ★味噌仕込みにはなばたけの青大豆を合わせてご利用ください。	
	K-2	玄米 1升	1,400円		
小麦	粉	W-1	地粉 500g	520円	なばたけ農場の小麦は、香りと風味のよさが自慢です。時間をかけてじっくり外皮のふすままでも製粉しているので、甘みがあります。お菓子やパン作りや普段の調理にお使いください。★中力粉となります。
		W-2	極細めん 250g	460円	
		W-3	太めん 250g	460円	
豆	丸大豆	B-1	青大豆 (岩手緑) 250g	360円	なばたけには2種類の青大豆があります。こちらは外皮も中身も青色です。甘みが強いのが特徴です。一晩浸水し塩茹で 10 分で枝豆のように召し上がれます。煮物や、豆ごはん、サラダ、豆乳などバリエーション豊富です。 外皮のみが青く、中身は黄色。煮物や煮豆、豆腐作りなどオールマイティーに使える青大豆。一晩浸水後 10 分程の火入れで様々な料理に合わせられます。茹でた後は冷凍保存もできます。手作味噌にもどうぞ。 赤い大豆って耳を疑いますよね?! とても珍しくなかなかお目にかかれません。この甘みに魅せられて作り続けています。深い甘みが自慢の赤大豆。煮た時の色がキレイです。食感もほっくり美味。※赤えんどうや金時豆とは異なります。 なばたけの黒豆は、もっちりした触感と甘みが特徴です。表面にうっすら白い「粉」がふいていますが、これはおいしいサイン。自信を持ってお届けする大豆です。
		B-2	青大豆 (岩手緑) 500g	620円	
		B-3	青大豆 (岩手緑) 1 升	1,500円	
		B-4	青大豆 (大だるま) 250g	360円	
		B-5	青大豆 (大だるま) 500g	620円	
		B-6	青大豆 (大だるま) 1 升	1,500円	
		B-7	赤大豆 250g	390円	
		B-8	赤大豆 500g	670円	
		B-9	赤大豆 1 升	1,540円	
		B-10	黒豆 350g	560円	
	B-11	黒豆 700g	1,030円		
	小豆	B-12	小豆 250g	510円	ぷりとした丸み、炊きあがり柔らかく甘みがあります。一粒一粒手選別をしていますので、粒ぞろいです。
	福は打豆	B-13	青大豆 (岩手緑) 180g	420円	おいしくてたんぱく質も豊富な大豆は、できればたくさん摂りたい!けれど、浸水や、調理に時間がかかるのが敬遠される理由。そんな想いに応えてくれるのがこの『福は打豆』。浸水いらずで「今、使いたい!」時に鍋に入れば短時間で食卓に!! 先人の知恵が詰まった福井の郷土食材です。にぎやかに 4 色そろいました。煮物、スープやみそ汁に。ハンバーグなどひき肉料理やかき揚げなど油との相性もばっちり。
B-14		青大豆 (大だるま) 180g	420円		
B-15		赤大豆 180g	460円		
B-16		黒豆 180g	520円		
みそ	M-1	なばたけの味噌 1kg	1,030円	なばたけの青大豆と糀、天然塩を使ってできた味噌。優しい味と評判です。10 か月以上寝かしじっくり発酵しています。	
加工品	玄米珈琲	G-1	玄米珈琲 50g	980円	なばたけの玄米で作りました。お米の甘み、深煎りした香ばしさがおいしい新しいタイプの飲み物です。ノンカフェインだから妊婦や授乳中の方におススメ。便通がよくなったという声も届いています。熱湯を注いで召し上がれる粉末タイプ。
		G-2	玄米珈琲 100g	1,800円	

お知らせ

※お米は 2kg からの注文となります。 ※糀の発送は、ご注文から発送まで 10 日ほどお時間を頂きます。

いのち
生命を育む農場

なばたけ農場



TEL/FAX: 0776-68-1951
kome@nabatake-farm.jp