

ご利用案内

有効期限
2024年04月21日(日)まで

- ※商品には限りがありますので品切れの際はご了承ください
- ※掲載商品とパッケージが一部異なる場合があります
- ※在庫があれば注文受付後7日以内でお届けします

お電話 FAX 郵送 インターネット **にて承ります。**

お電話 **0120-42-5533** FAX **0120-84-5544**
(当社からの発信は0162-23-5533からになります) (送信中に0162-23-5544に切り替わる場合がございます)

郵送 付属の封筒に注文書を入れ差出人を記載の上、お近くの郵便ポストに投函してください。
(注文書は当館から到着まで1週間ほどかかります)

インターネット あけたの旬 で 検索 **インターネット注文の場合のみクレジットカード決済可能!!**
手数料0円 (通信料はお客様負担です) URL <http://dm.aketa.jp/>

ご注意 FAX、郵送のご注文は当店到着後の確認連絡は致しませんのでご注意ください。
 FAX、郵送で注文した際に当店に未着の可能性がございますのでご不安の際は、
 至急0120-42-5533までお電話にてお問い合わせください。

お支払い方法について

●安心後払い(コンビニ)
 商品とは別送で届く請求書でお支払い
(請求書が発行されてから14日以内にお支払いください)

●代金引換(ヤマト運輸・佐川急便)
 ご自宅に商品が届いた際に配達員に現金でお支払い

安心後払いにかかる手数料

商品代金と送料の合計(税込)	手数料(税込)
¥108,000以内	¥330

代金引換にかかる手数料

商品代金と送料の合計(税込)	手数料(税込)
¥300,000以内	¥330

注文書に未記入の場合は当店にて可能な支払方法を選び発送させていただく場合がございます。

お届け先1件毎に送料がかかります

送り先地域	送料(税込)
北海道	¥1,500
東北・関東・中部・近畿	¥2,000
中国・四国・九州	¥2,500
沖縄	¥4,400

- ※お荷物があまりに大きくなるか冷凍冷蔵別の発送の場合2個口発送となり、別途送料がかかります
- ※送料無料の商品と送料有料の商品を同じ届先に送ると2個口発送にならない限り送料無料でお届けします
- ※送料無料の商品を除く商品合計金額が税込¥15,000になる度に1件分送料が¥2,000引きになります

ポイントが3倍貯まります

税込商品代金の4%~3%ポイントが付きます。
 ※次回以降1ポイント1円として値引きできます
 ※ご利用の際は、ご注文の際にお伝えください
 ※現在のポイント数は納品書に記載します
 ※2年間ご購入がないと全ポイント消失します

株式会社 魚常明田鮮魚店 責任者 明田 敏子
 〒097-0021 北海道稚内市港1丁目6番28号 函港市場
 TEL: 0120-42-5533 FAX: 0120-84-5544

電話対応 朝9時~午後15時
※受付終了時間は変わる場合がございます。 ※お客様の個人情報は当社サーバーにて厳重に保管しております。当社からの商品案内、商品の発送、お問い合わせ等のご連絡の目的以外では一切使用しておりません。



春の感謝祭

~新年激安市場~

ご挨拶

寒さもようやく衰えはじまりましたが、皆様ますますご健勝のほどお喜び申し上げます。いつも一方ならぬお力添えにあずかり、誠にありがとうございます。この度も無事に1年を終えることができ、新年を迎えることが出来ました。日頃よりお世話になっている皆様へ、少しでも還元できればと考え、大変お得な明田の福袋を掲載いたしました。本年も皆様におかれましてはくれぐれもご自愛ください。最後まで読んで頂き、誠にありがとうございました。

明田鮮魚店一同



株式会社 魚常明田鮮魚店

稚内で獲れた 旬でたての毛蟹

稚内産 産地直送

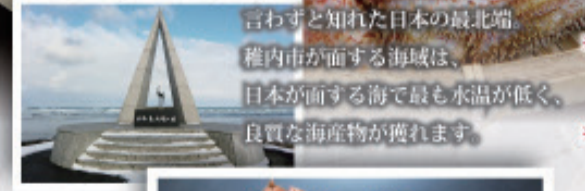


限られた時期しか獲れない、稚内で水揚げされた、新鮮な毛がにを、当社、独自の伝統技法で茹で上げ



旬には店頭で茹でて立ての毛がにが並び、ご来店されるお客様に大好評です。

冷凍ではない毛がにを食べたことがありますか？稚内の港で水揚げされた生きた毛がにを、七十年来の伝統製法で茹で上げて発送します。



言わずと知れた日本の最北端、稚内市が面する海域は、日本が面する海で最も水温が低く、良質な海産物が獲れます。

- ※天候が悪く毛ガニの水揚げが無いと、荷物の到着が遅れます。必着はできません。予めご了承の上でご注文ください。
- ※ゆでたてを解凍を落とさずに急速冷凍して発送することも可能です。

※送料は送料2,000円になります
各便の送料と決済手数料が無料

番号 934 訳あり茹でたて毛蟹1.5kg前後
¥12,000 (税込) 冷蔵
※足が欠けてたり身入が少ない可能性があります ※毛蟹の尾数はランダムになります

番号 935 茹でたて毛蟹2尾セット
¥13,000~ ¥26,000 (税込) 冷蔵
※1尾(500g~1kg)の注文も可能です ※1尾のみの場合は別途送料がかかります



冬には流氷が接近し、潮の流れが速い事も良質な海産物が獲れる大きな要因となっています



私が責任を持って良い品を送ります。もし何かあれば、すぐに私宛にご連絡ください。誠意を持ってご対応させていただきます。

稚内で獲れた 北ムロサキウニ

稚内産 産地直送



【先行予約受付中】

最北端、稚内市の夏季しか食べることができない海の幸。高級利尻昆布を食べて育っている「北紫うに」を生食用で販売いたします。新鮮さはもちろん、苦味なども一切ありません。そのままお召し上がりください。

稚内産のウニは賢識にも、あの料亭でも使われる、高級食材「利尻昆布」を食べて育っています。



稚内近海はウニにとって、エサが豊富なため、つぶが大きく育ちます。お刺身でも美味しいです。



早朝、水揚げした「北紫うに」を、漁師さんが1つ1つ丁寧にむいて市場に並びます。

「お茶碗」でうに丼を作ると、生うに丼4杯分程度になります。

- ※天候が悪くウニの水揚げが無いと、荷物の到着が遅れます。必着はできません。予めご了承の上でご注文ください。

※送料は送料2,000円になります
冷蔵便送料と決済手数料が無料

番号 937 北紫うに木折120g前後×2枚
¥10,000 (税込) 冷蔵
(期間限定5月中旬~9月上旬まで) ※無添加に近いウニのため配達途中で形崩れする事があります

ウニ品質責任者 高木 啓司
 私が責任を持って良い品を送ります。もし何かあれば、すぐに私宛にご連絡ください。誠意を持ってご対応させていただきます。

