

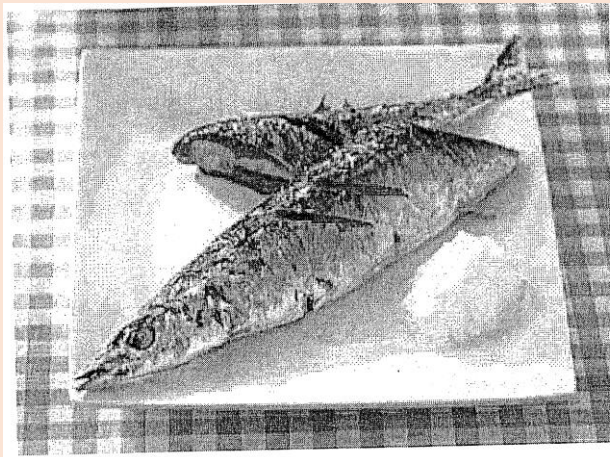
ふれあいワークからの
お知らせです。

東北復興支援 香りさんま一本塩焼風 の販売始めました。

一雨ごとに寒くなる今日この頃ですが、皆様いかがお過ごしですか？
この度、ふれあいワークと交流のある 宮城の作業所の仲間が作っている**香りさんま**を販売することになりました。早速私も購入して食べてみましたが、すごく美味しいので、この商品なら自信を持ってご紹介できると思いました。それに美味しさんまを食べることが復興支援になることも素敵ですよ。是非一度ご賞味ください。
ご注文頂ける方は、下記にご記入の上、代金を添えてお申し込み下さい。
どうぞよろしくお願い致します。

香りさんま一本塩焼風 1尾 200円

宮城の作業所の仲間より…



宮城県気仙沼産の脂がのった大ぶりのさんまを臭み抜きをして、塩焼風に調理、レトルト加工を施した一品に仕上げました。

骨まで柔らかく食べられるのでご飯のおかずやお酒のおつまみにぴったり、長期常温保存も可能です。

また、ご贈答用にもお使いいただける製品です。ぜひご利用くださいませ。

ご注文書

(お名前) _____

(お電話番号) _____

お問い合わせ先

ふれあいワーク・里崎 美香

TEL 096-338-4213

香りさんま一本塩焼風 1尾 200円を(合計額(

尾)注文します (円)