

ヌキタ・ロフィスト 貫田 桂一
tel 090-1529-7229
FAX 011-762-3348

<注文方法>

- 1 **申込みのFAX送信** お客様→ヌキタ・ロフィスト
- 2 **締切 月 日 () 午前10** 通常は1週間以内に発送、遅くなるときは連絡します。
- 3 **商品到着後、5日以内に郵便振替でお支払!** →商品に振替用紙を同封いたします。

手がつるつるになる石鹼
食用油が主役で大根葉の保湿力をプラス! 北海道医療大学で手づくりしています。食用にがりで中和させると保湿成分が倍増します。毛髪や全身にもOK!

海水塩 海の精が伊豆大島で製造する苦り分を含むあと味のよい食塩。しっとりした**あらしお**、さらさらと使いやすい**やしお**などを用意しています。

極小・計量スプーン!
普通の計量器では難しい1cc以下の4本入りで0.1、0.25、0.5、1gの塩が計れる、スグレモノ!
100gの**トンカツ**なら、**やしお**で1gを両面に振るのが「適塩」。刺し身のさくなら重量1%の**あらしお**を上下に振ります。30分室温において水気をぬぐい刺し身に切ると、しょう油をたらすだけで、いつもよりおいしくなります!

<商品について> **値下げしました! オリーブ油**
スペイン産、テトラパック入りで遮光性にすぐれ鮮度保持がよい、おしゃれな容器。炒め物などの**加熱用**とパスタの上りに回しかける**仕上用**とがあります。

「さっぽろ木べら」は、札幌市と貫田シェフとのコラボで生まれた道産木材の調理用・木べら。握り部分の角を取り、女性の手になじみやすく細く削りました。半年係りでつくった型紙と名称・包装形態もシェフデザインによる、人気商品!

ソテー用は、右利き用と左利き用があり、「鉛筆握り」で持つと炒めものがスムーズになり「チャーハンが倍おいしくなる!」と全国で人気です。
カレー用は、一度かき混ぜると鍋の側面と底面が焦げ付かないよう、ていねいな設計をしました。
パスタ用は、スパゲティの1人分と1.5人分を計量でき、炒めるのが快適なおしゃれな1本!

1万円以上は送料無料! 人数まとまるとお得!!
数量だけ記入してください。

No	品名	規格	数量	単位	円	金額	備考
1	極小・計量スプーン	4種;1、0.5、0.25、0.1cc		本	700		これは、便利!
2	ゴムべらプロ用	一体成型・シリコン製		本	700		超・衛星的!
3	シェフ監修木べら	右の3種+左利き用		本	1100		ソテー、カレー、パスタ
4	オリーブ油	加熱用、1ℓ入		本	1250		おしゃれな容器!
5	オリーブ油EV	仕上用EXV、1ℓ入		本	1250		熟成オリーブ使用!
6	すずしろ石鹼	2個入、簡易包装		袋	1000		お肌つるつる用
7	食用にがり	海の精50mlプラ容器		本	450		石鹼中和&食品用
8	海の精あらしお	170g		袋	450		しっとり、下味用
9	海の精あらしお	500g		袋	1250		同上、お徳用
10	海の精やしお	110g		袋	450		さらさら、仕上げ用
11	海の精やしお	540g徳用サイズ		袋	1850		同上、お徳用
12	海の精やしお	食卓ビン60g入り		本	450		さらさら、食卓用
13	海の精やしお	携帯プチソルト10g		本	200		さらさら、食卓&携帯用
14	送料	ゆうパックほか		式	570		ご注文量によります!
*木べらは、希望の商品に○印をつけてください。					合計	0	

お名前(フルネーム) 郵便番号 税込 ☆ゆうパック等で送ります!

ご住所 FAX番号 □電話と同じ