



北室白扇オンラインショップのご案内

<http://www.kitamuro.co.jp/>

北室白扇のオンラインショップでは、本カタログに掲載している商品以外にも、様々な商品をお買い求めいただけます。また、結婚式の引き出物などにぴったりのプライダル商品などもご用意しております。ご用途に応じた体裁でご利用頂けますので贈り物などにお役立て下さい。

ご注文は **TEL 0883-64-3234**
FAX 0883-64-3925

受付時間 平日 9:00~17:00 (土日祭除く)

個人情報保護方針

本カタログ (DM) 掲載商品のご注文にあたり、お客様からお預かりする個人情報は、以下のとおり取扱います。

1. 個人情報の利用目的

お届け先様のお名前、ご住所、電話番号は、ご注文商品のお届けのために利用させていただきます。ご依頼主様のお名前、ご住所、電話番号、お支払い情報及びその他当社との取引情報は、以下の目的で利用させていただきます。

- (1) カタログ販売事業に係る受発注処理、顧客管理及び商品、サービスの品質管理に関する業務
- (2) 当社のカタログやDMなどの送付、その他通信販売に関する事業活動
- (3) 郵便等による商品サービスなど各種情報のご案内
- (4) 事業活動の一環としてのマーケティングなどのための統計データの作成
- (5) お取引に関する与信管理、回収管理、債権管理

2. 個人情報の取得に際する同意

個人情報のご記入は任意ですが、ご依頼主様及びお届け先様のお名前、ご住所等が記入されない場合は、ご注文をお受けすることが出来ませんので予めご了承下さい。

3. 個人情報の開示等のご請求

お客様ご本人から個人情報の利用目的の通知、開示、内容の訂正、追加又は削除、利用の停止、消去及び第三者への提供の停止のご請求があった場合は合理的な範囲で速やかに対応いたします。

特定商取引に関する法律に基づく表示

【販売者】 有限会社 北室白扇 【販売責任者】 北室 サキ

【所在地】 〒779-4401 徳島県美馬郡つるぎ町半田字松生 108-5

【TEL・FAX】 0883-64-3234 / 0883-64-3925

【E-mail】 info@kitamuro.co.jp 【ホームページ】 <http://www.kitamuro.co.jp>

【休業日】 第2、第4土曜日・日曜日・祝日 【商品代金以外の必要料金】 商品代金+送料 (全国一律 800円※但し北海道・沖縄 1,200円) 海外送料は実費を頂戴致します。代金引換は代引手数料一律 315円、銀行振込は恐れ入りますが、振込手数料をご負担下さい。コンビニ払いと郵便振替払いは払込手数料は弊社負担。【申込の有効期限】 ご注文の日を含め 7日間 【不良品】 配送中の事故による汚破損や出荷間違いは商品到着後、7日以内にご連絡ください。交換対応致します。品質に問題がある場合は賞味期限以内の初期不良に限りです。【販売数量】 特に数量指定はありません。【お支払い方法】 代金引換・郵便振替・コンビニ払い・銀行振込、贈答品の場合は、後日依頼主様に請求書と郵便振替兼コンビニ払込用紙をお送りします。ご本人様受取の場合は、荷物に払込用紙を同封します。【お支払期限】 代金引換は商品配達時にお支払いください。郵便振替・コンビニ払いは商品到着後 2週間以内に、銀行振込は商品到着後 7日以内にお振込下さい。【返品期限】 品質による初期不良は賞味期限内。汚破損、商品の出荷間違いなどは商品到着から 7日。【返品送料】 お客様の都合による返品・交換 (間違いない注文など) はご負担いただく場合がございます。それ以外は着払いでお送り下さい。【配送方法 (指定運送業者)】 ヤマト運輸・佐川急便・ゆうパック、全国一律 800円にてお送りいたします。ただし、北海道・沖縄は 1,200円 【配達日時指定】 ご利用になられる場合は、注文日の 5日以内の日付をご指定下さい。5日以内のご指定は、ご希望に添える場合と添えない場合がございます。【時間帯指定】 午前中・16~18時・18~20時・20~21時 【顧客情報の保守について】 お客様からお預かりした個人情報は、ご案内 (ダイレクトメール) 以外、第三者に渡したり、流用することはありません。※お届け先のお客様にはダイレクトメールは発送しません。



半田そうめんによく合うひと皿

徳島の海の幸で作るアクアパッツァ

徳島の海は貝も魚もおいしい。春から夏にかけて出てくる白身の魚は、切り身でもそのままでもアクアパッツァに。鯛や鮭、海老などで作っても美味しいですよ。アクアパッツァのスープは半田そうめんにかかると相性がぴったり。爽やかなハーブと白ワインで食べる直前に仕上げ、食卓に運ぶのがおすすめ。



【材料】 2~3人前

スズキまたは白身魚	切り身 3切れ
あさり	200g
プチトマト	5~6個
しめじ	1パック
バジル	お好みで
※ハーブは、ローズマリー・ディル・パセリでも可	
バター	30g
オリーブオイル	50cc
んにく	1片
鷹の爪	少々
酒または白ワイン	100cc
すだち	1個 (輪切りにして)

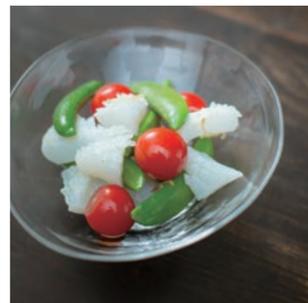
【おいしい作り方】

1. 白身魚に小麦粉をまぶしてオリーブオイルを入れて焼く。
2. 魚が焼けたら、一度フライパンから出してんにく、バター、鷹の爪を入れて火にかける。温まってきたところへあさりを入れる。
3. 酒もしくは白ワインを回し入れて酒蒸しにする。
4. さりの口が開いてきたら、焼いておいた白身魚としめじ、プチトマトを入れて焼く。
5. 仕上げにバジルを飾り、お好みですだちを絞ってできあがり。

いかとスナップエンドウと プチトマトのオリーブオイルあえ

【材料】 2~3人前

いか (刺身用)	短冊 1枚
	※カット・切り目入りの冷凍でも良い
プチトマト	1パック
スナップエンドウ	1パック
オリーブオイル	50cc
生姜	針生姜に刻む
塩	少々



【おいしい作り方】

1. いかに切り目を入れる。
2. スナップエンドウはしっかりと、いかは固くならないよう軽く湯がく。
3. 湯がいたいかとスナップエンドウは、氷水に落として熱を取る。
4. 冷やしておいたプチトマト、いかとスナップエンドウをボウルに移し針生姜も混ぜて、少し強めに塩を振る。
5. オリーブオイルを熱しておき、ボウルの材料の上に掛ける。
6. 粗熱を取ってから、涼しげな器に盛ってできあがり。
7. 水でべた半田そうめんと軽く混ぜるとさっぱり冷たくいただけます。

ミントや香菜と食べる 搾菜と豚肉の炒め物

【材料】 2~3人前

搾菜 (ザーサイ)	50g
豚ひき肉	100g
白ネギ	1/3本
甜麺醤 (テンメンジャン)	大さじ 3杯
サラダ油	適宜



【おいしい作り方】

1. 熱したフライパンに油を引き、甜麺醤を入れて炒める。
2. 炒めた油に豚ひき肉を入れて、よく混ぜ合わせて火を通す。
3. 炒めたひき肉が冷めたところに、細かく切った搾菜と白ネギを混ぜ合わせる。
4. できあがってすぐよりも、味がなじむのでしばらくおいて器に盛り付ける。
5. 水でべた半田そうめんの上にそぼろを盛り、ミントやパクチーを乗せてできあがり。
6. つゆ無しで混ぜめんで食べても、つゆありで食べてもおいしい。



夏

SUMMER GIFT
2018



SUMMER GIFT 2018
KITAMUROHAKUSEN