

## ～季節のおすすめ～

師走とはよく言ったもので、走るかの如く毎日があつという間に過ぎていきます。天候も雪が降ったかと思えば、10度を超える気温を記録したりと慌ただしく。お忙しい日々をお過ごしのことと思いますが、皆様どうかお体ご自愛ください。

### 佐渡の人気商品 とびうおのすり身



味噌汁にはこれ！というくらい、佐渡島民にとっては身近な存在の両蒲のとびうおのすり身。島外の方も取り寄せる人気の商品です。

具としても美味しいのはもちろん、しっかりとしたあご汁も出て一石二鳥。袋の端をちょっと切ってスプーンで落とす手軽さも人気です。お鍋はもちろん、おでんの具としても人気です。しっかり水切りしたお豆腐と混ぜてハンバーグにするのも美味しいです。

(冷凍品・最短2日・賞味期限解凍後4日以内)

170g入 231円 / 業務用1Kg入 1,250円

※写真は170g 1kg詰めは透明袋入りです  
(いずれも税別・手数料別・送料別)

### 佐渡はミカンも採れるんです。

佐渡で採れる果物として驚かれることが多いのが「みかん」です。今年は割と小粒なものが多いようです。酸味もあって昔ながらのみかんを味わいたいというお客様にご好評いただいております。

小粒10個入 330円～  
(税別・手数料別・送料別)



### カラフル野菜、彩りに

生でサラダも美味しいですが、酢漬けにしてピクルスもお勧めです。

ラディッシュ、黄色人参、赤大根など

いつもご注文いただいているお品  
(冷凍以外)に同梱可能です。



### 年末年始営業日のご案内

年の瀬も押し迫り、ご多用中のことと存じます。  
今年一年も格別のご愛顧を賜りまして厚くお礼申し上げます。

誠に勝手ながら、弊社の年末年始の営業は下記のとおりとさせていただきます。  
皆様にはご不便とご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご容赦いただけますようお願い申し上げます。  
良い新年を迎えられますよう、皆様のご多幸を心よりお祈り申し上げます。

年内営業：平成30年12月28日(金)  
16:00まで  
年始営業：平成31年1月7日(月)  
9:00より

### お問い合わせ先

Team Sadogashima

#### (株) チーム佐渡島

〒952-0109 佐渡市新穂大野1650-2 2F

佐渡窓口 TEL/FAX 0259 (58) 7020

担当：兼平（携帯090-8479-8086）

新潟窓口 TEL/FAX 025 (290) 7121

担当：大竹（携帯080-3592-5362）

Mail [sado\\_ouen@teamsado.com](mailto:sado_ouen@teamsado.com)

営業時間：平日9:00-16:00

- 同一温度帯の商品は出来る限り同梱発送いたします。
- 手数料として商品代金税抜額の合計の5%を承ります。
- ご利用に応じて、商品価格調整（卸価格対応）や送料値引きなど、都度調整いたします。
- お取引詳細やお見積りにつきましては、遠慮なくお問合せください。