


品評会受賞農園より  
東根産特秀  
完熟ふじりんご  
Yamagata Apple



今や県の内外にまで名を馳せる東根ブランドの「ふじりんご」そのブランド力の礎は、山形県東根市特有の盆地がもたらす寒暖の差と日照時間などの地理的要因と、美味しい「りんご」を研究栽培している熱心なグループの存在です。そのグループのメンバーである「りんご品評会最優秀賞受賞農園」から、特秀の完熟りんごをお届けいたします。



品番:E25 完熟ふじりんご3kg

10玉~12玉入  
【発送期間】12月上旬~12月中旬  
¥3,900税別 (¥4,212税込) 



品番:E26


大玉完熟ふじりんご5kg

大玉完熟ふじりんご5kg16玉入 【発送期間】12月上旬~12月中旬  
¥6,500税別 (¥7,020税込)



品番:E27

完熟ふじりんご5kg


完熟ふじりんご5kg20玉入 【発送期間】12月上旬~12月中旬  
¥4,800税別 (¥5,184税込) 



限定  
50箱

品番:E28

完熟ふじりんごとジュース詰合せ


完熟ふじりんご100%で添加物を一切使用していないりんごそのままのジュースとりんごの詰合せです。  
りんご8玉入、ジュース720ml  
【賞味期限】ジュース2022年4月  
【発送期間】12月上旬~12月中旬  
¥3,900税別 (¥4,212税込) 

※東根産完熟ふじりんご(サンふじ)は、無袋栽培にすることで、太陽の光をたっぷり浴び育つので、ビタミンミネラルが豊富で、糖度が高く、甘味と酸味のバランスにすぐれています。  
※ぎりぎりまで樹上で熟成させることから日持ちはあまりしないため、りんごは届きましたら冷やして早目にお召し上がりくださいませ。



品番:E29

大玉ラ・フランス7玉入

5L 7玉入 約2.8kg  
【発送期間】11月中旬~12月上旬  
¥3,900税別 (¥4,212税込) 



品番:E30

ラ・フランス16玉入


3L 16玉入 約5kg  
【発送期間】11月中旬~12月上旬  
¥5,000税別 (¥5,400税込) 



限定  
50箱

品番:E31

完熟ふじりんごとラ・フランス詰合せ

完熟ふじりんごとラ・フランスの両方を召し上がりたい方へ、贅沢な詰合せです。  
りんご5玉入、ラ・フランス2L 5玉  
【発送期間】12月上旬~12月中旬  
¥3,500税別 (¥3,780税込) 

<食べ頃のしおりを同梱の上、お届けします>  
ラ・フランスは、食べ頃の判断が難しい洋梨です。食べ頃になるまで「常温」で保存してください。食べ頃の目安を記載したしおりを同梱いたしますので、食べ頃になりましたら、冷蔵庫で冷やしてお召し上がりください。



ラ・フランス生産日本一  
山形県東根産

ラ・フランス  
Yamagata La France

西洋梨の王国といわれる山形県。その洋梨でも最高級の評価を受ける「ラ・フランス」。気品あふれる甘い香りと、まろやかでとろけるような味わいは、まさに「果物の女王」にふさわしい洋梨です。エコファーマー認定農家より限定でお届けいたします。

この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。

Z:SUN  
YAMAGATA SELECTION BY ELSUN

絶賛  
やまがた  
セレクション  
By  
エル・サン

Grand el Sun



冬の贈り物

2021 to 2022  
Winter Gift

ご予約・お問い合わせ

Grand el Sun

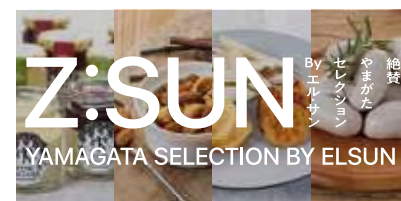
グランドエル・サン

TEL.0235-24-4633 FAX.0235-25-2522

山形県鶴岡市東原町17-7  
www.el-sun.com  
営業時間 10:00~21:00



EL SUN Co., Ltd.  
50th ANNIVERSARY



エルサンの  
ネットショップ  
Z:SUN

チラシ有効期限 2022年1月末日  
一部商品は、取り扱い期間が異なります





株式会社  
長南牛肉店

# やまがたのブランド肉

Yamagata Brand Meat

明治40年創業の鶴岡の老舗「肉の長南」。  
厳選された、米沢牛、山形牛、庄内桜美豚を中心に  
山形の肉のブランドを永年販売し続けています。  
日本が世界に誇る芸術逸品、「黒毛和牛」と  
「庄内桜美豚」を食卓でお楽しみください。



とろける質感、  
口いっぱい  
広がる豊かな  
肉汁の味わい。

## 米沢牛 すき焼き肉



全国でも評判の高い「米沢牛」。出荷時の月齢が32か月以上の黒毛和種かつ未経産雌牛の牛肉で、その品質は、日本食肉格付協会が定める格付において肉質等級3等級以上です。

**品番:E01 米沢牛すき焼き肉**

500g  
【賞味期限】冷蔵庫で保管の上、お早目にお召上がり下さい。  
**¥11,800** 税別 (¥12,744税込)



美味しい水と  
優れた肥育技術が育む  
絶品霜降りの旨さ

## 山形牛 サーロインステーキ



多くの面積を占める山や森林がある山形県では、山形が誇るブランド牛「山形牛」が育てられます。県内で長く肥育成された未経産の雌牛および去勢の黒毛和種を指し、米沢牛同様、肉質3等級以上のもののみ認定されます。

**品番:E02 山形牛サーロインステーキ**

500g(250g×2枚)  
【賞味期限】冷蔵庫で保管の上、お早目にお召上がり下さい。  
**¥10,000** 税別 (¥10,800税込)



素材の旨さを  
最大限に活かした  
庄内人が愛する  
庄内の味。

## 庄内桜美豚 味噌漬



厳選された庄内豚桜美豚の良質なロース肉に、肉の長南が独自配合した秘伝味噌を直接塗り上げ漬けこみました。桜美豚の素材を最大限に活かしており、永年、鶴岡市民に支持され愛され続けられた逸品。

**品番:E04 庄内豚の味噌漬**

560g(70g×8枚)  
【賞味期限】冷蔵10日  
**¥3,500** 税別 (¥3,780税込)



化学調味料不使用、  
橙果汁100%橙酢。  
庄内桜美豚との  
相性抜群。

## 庄内桜美豚 しゃぶしゃぶ肉と橙酢

庄内の自然豊かな地で育てられた庄内桜美豚の肉は淡い桜色で、肉質・脂質共に美味しく仕上げられた上級豚です。その桜美豚に蔵屋敷LUNAの職人秘伝の「月の雫(橙酢)」をセットにしました。

**品番:E03 しゃぶしゃぶ肉と橙酢詰合せ**

肉500g、橙酢1本(200ml) 【賞味期限】肉:冷蔵庫で保管の上、お早目にお召上がりください。橙酢:冷蔵180日  
**¥3,650** 税別 (¥3,942税込)

# 庄内の秋 フルーツワインジャム

Fruits Wine Jam

山形・庄内の季節の彩りを伝える、秋の庄内のフルーツジャム。

ピノ・コッリーナでは、厳選した季節の素材にパイヤーがセレクトしたワインを加え、専属シェフが銅製の鍋で時間をかけて煮込み、アク抜きを行い、つきっきりで1つ1つ丁寧に手造りしたジャムです。果物とワイン両方の香りを楽しめ、果物の実をごろっとそのまま感じられる、人気のオリジナルジャムです。



松ヶ岡産  
いちじく

羽黒産  
ブルーベリー

松ヶ岡産  
りんご

※ジャムの内容は、季節によって変更になる場合がありますので、ご了承ください。



**品番:E22 ワインジャム3ヶ入**

ワインジャム3ヶ入 ブルーベリージャム、いちじくジャム、りんごジャム各120g×1ヶ  
【賞味期限】冷蔵3日

**¥2,125** 税別 (¥2,295税込)



**品番:E23 ワインジャム6ヶ入**

ブルーベリージャム、いちじくジャム、りんごジャム各120g×2ヶ  
【賞味期限】冷蔵3ヶ月

**¥4,019** 税別 (¥4,340税込)

※アルコールは抜けております。



ピノ・コッリーナでは昨年秋のOPEN以来、創業70年を誇る麻布のコーヒーの名店「第一コーヒー」の厳選コーヒーを提供しております。その中でも香りと苦みの特徴の「Duft#550」と、人気の菓子「バームクーヘン」そしてコーヒーに合うおつまみをセットにいたしました。ご自宅でのピノ・コッリーナのカフェタイムをお楽しみください。

**品番:E24**

ピノ・コッリーナのカフェタイム詰合せ

コーヒー豆200g、バームクーヘン1ヶ、白大豆80g  
【賞味期限】バームクーヘン、白大豆とも常温2ヵ月

**¥2,956** 税別 (¥3,192税込)

# 麻布の名店の コーヒーと菓子

Coffee & Sweets



バームクーヘン

年輪に似ていることから、長寿・繁栄・幸せが永く続くようにとの意味が込められているバームクーヘン。素材にこだわりやさしい甘さの味わい。

白大豆の黒糖掛け

~コーヒーに合う乾燥大豆~  
大豆のうまみ・風味を感じられる、黒糖の風味をほのかに感じる甘さ。

Dfuf#550

香り高く酸味の強い力強いコーヒー。細かくグラインドし、さらにコク深く、フレンチプレスやアイスコーヒーでもご利用いただけます。



# PINO COLLINA MATSUGAOKA

ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー 松ヶ岡

令和3年度 山形ファインフードコンテスト

優秀賞受賞

## ピノ・コッリーナの ワインプリン

Wine Pudding

ワインプリンの原料である広大な「ぶどう畑」が松ヶ岡地区に広がります。ワインジャムの原料となる「いちじく」「りんご」「ブルーベリー」などのフルーツも羽黒産または松ヶ岡産です。ワイナリーを通して、地域の新たな産品を開発・発信しています。



ピノ・コッリーナの「ワインプリン」は、山形のうまいもの「ファインフードコンテスト」において優秀賞を受賞しました。日本でも珍しい自社畑で栽培したワイン専用ブドウ(白シャルドネ・赤メルロー)を原料にしたワインのジュレを上部に、下部にはマダガスカル産のバニラビーンズと地元田村牛乳を使用したプリンの二層構造。お召上がりの際は混ぜて(マリアージュ)いただくことで、口の中で甘みと酸味のハーモニーが楽しめます。ワインを通して新たな山形県鶴岡市の食文化の発信を目指すことを掲げる、ピノ・コッリーナを代表する商品です。



### 品番:E19 ワインプリン3ヶ入

赤ワインプリン90g×2ヶ、白ワインプリン90g×1ヶ  
【賞味期限】冷蔵3日

¥1,339税別 (¥1,446税込)



### 品番:E20 ワインプリン6ヶ入

赤ワインプリン90g×3ヶ、白ワインプリン90g×3ヶ  
【賞味期限】冷蔵3日

¥2,539税別 (¥2,742税込)



※アルコールは抜けております。



PINO COLLINA  
MATSUGAOKA

ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー 松ヶ岡



素材の旨さを  
最大限に活かした  
庄内人が愛する  
庄内の味。

## ワインプリンと ワインジャム

※ジャムの内容は、季節によって変更になる場合がありますので、ご了承ください。

▲2020年10月にオープンした、ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡。

◀店内レストランの大きな窓からは、ぶどう畑が一望できます。

営業時間/10:00~17:00  
<https://pinocollina.com>

人気商品

ご要望が多く寄せられました、ピノ・コッリーナの人気の「ワインプリン」と「ワインジャム」の詰合せです。ピノ・コッリーナとぶどう畑を思い浮かべながらお召上がりください。

### 品番:E21 プリンとジャムの詰合せ

プリンとジャムの詰合せ 赤ワインプリン90g×2ヶ、白ワインプリン90g×1ヶ、ブルーベリージャム・いちじくジャム・りんごジャム各120g×1ヶ  
【賞味期限】プリン:冷蔵3日、ジャム:常温3ヵ月

¥3,279税別 (¥3,541税込)



PINO COLLINA  
MATSUGAOKA

ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー 松ヶ岡

東北ハム

## 金賞受賞ハムと ピノ・コッリーナのウイナナー

Charcuterie

創業83年、食文化創造都市鶴岡の恵まれた風土と素材にこだわり、熟練の職人が昔ながらの製法で手間暇かけてつくる技ありの逸品。金賞受賞のハムと、ピノ・コッリーナのために特別に開発した庄内産限定ウイナナーを冬の贈り物としてご紹介します。



## ピノ・コッリーナの ウイナナー詰合せ

だだちゃ豆やシルク、松ヶ岡産ワインを庄内豚で包み腸詰した庄内産ウイナナーは、ピノ・コッリーナの限定商品です。



### 品番:E06 ウイナナー詰合せ 小

シルクウイナナー10本計180g、あらびきウイナナー4本計200g、だだちゃ豆ウイナナー3本計108g 【賞味期限】冷蔵15日

¥1,980税別 (¥2,138税込)



### 品番:E07 ウイナナー詰合せ 大

シルクウイナナー10本計180g×2、あらびきウイナナー4本計200g×2、だだちゃ豆ウイナナー3本計108g×2 【賞味期限】冷蔵15日

¥3,800税別 (¥4,104税込)



18ヵ月熟成生ハム  
庄内プロシュートノービレ  
審査項目「外観、内観、食感、風味、味」の全項目で満点を獲得し2018年金賞受賞。

赤ワインによく合う  
庄内豚あらびき  
ロングウイナナー  
肉汁あふれるあらびき肉に松ヶ岡産ワインを配合。

無塩せき庄内豚と庄内だだちゃ豆入りウイナナー  
庄内だだちゃ豆がそのまま入ったスモークウイナナー。庄内豚の重厚な食感と豆の豊かな風味。

## 金賞受賞生ハム& ピノ・コッリーナのウイナナー詰合せ

ドイツ農業協会(DLG)コンテストで最高賞の金賞受賞した生ハム「庄内プロシュートノービレ」は、庄内を中心とした厳選素材を使用し、食品添加物は一切加えず、熟練の職人が手塩にかけ18ヵ月熟成し完成させた構想20年の逸品です。そして、東北ハムと共同開発し、今夏発売のピノ・コッリーナのウイナナー。地元素材を使用し、地域の香りのする商品開発をコンセプトに完成した、鶴岡のだだちゃ豆、松ヶ岡のシルク、そしてワイナリーのワインを使用した完全オリジナルウイナナーの詰合せです。



### 品番:E05

### 金賞生ハムと庄内産ウイナナー詰合せ

庄内プロシュートノービレ55g、シルクウイナナー10本計180g、あらびきウイナナー4本計200g、だだちゃ豆ウイナナー3本計108g  
【賞味期限】生ハム:冷蔵45日、ウイナナー:冷蔵15日

¥3,300税別 (¥3,564税込)



美味しい水と  
優れた肥育技術が育む  
絶品霜降りの旨さ

## 東北ハム こだわり詰合せ



東北ハムのこだわりが詰め込まれた金賞受賞生ハムと庄内豚のベーコン、もも生ハム、生サラミの豪華な詰合せです。

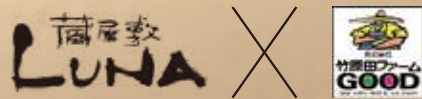
### 品番:E08 東北ハムこだわり詰合せ

庄内プロシュートノービレ55g、もも生ハム切落し50g、乾塩熟成ベーコンスライス77g、大判もも生ハムスライス50g、生サラミスライス60g 【賞味期限】冷蔵45日

¥3,300税別 (¥3,564税込)



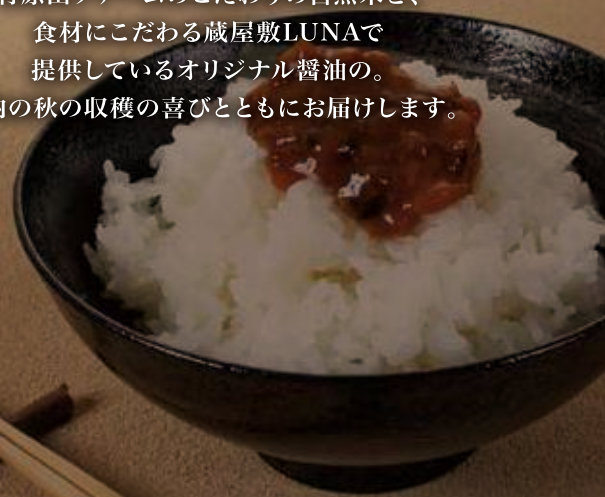




# 庄内米と醤油の実

New Rice & Traditional food

山形県のブランド米「つや姫」。  
米どころ庄内平野の中央に位置する三川町の  
竹原田ファームのこだわりの自然米と、  
食材にこだわる蔵屋敷LUNAで  
提供しているオリジナル醤油の。  
庄内の秋の収穫の喜びとともにお届けします。



## 本長 冬のおすすめ



今が旬の温海かぶ、青菜漬に本長を代表する野菜の粕漬、味噌良漬、からし漬、そして農林水産大臣賞受賞の蔵王チーズ粕漬を豪華に詰合せしました。

**品番:E11 本長冬のおすすめ詰合せ**  
野菜粕漬、青菜漬、温海かぶ甘酢漬、民田茄子からし漬、味噌良漬、蔵王チーズ粕漬各1袋  
【賞味期限】冷蔵10日 【発送期間】11月中旬~  
**¥4,254** 税別 (¥4,594税込)



**品番:E12 本長出羽路の漬物詰合せ**  
本長出羽路の漬物詰合せ 粕漬、味噌良漬、民田茄子からし漬、おかけちゃん、庄内福神漬、黄金の里、らっきょう甘酢漬各1袋  
【賞味期限】常温45日  
【発送期間】11月中旬~  
**¥2,965** 税別 (¥3,202税込)



**品番:E13 藤沢かぶ甘酢漬**  
長かぶで薄皮、パリッとした歯触り、上品な酸味と甘さ、辛さが特徴。全日本漬物協同組合連合会長賞受賞の貴重な逸品。  
620g  
【賞味期限】冷蔵30日 【発送期間】11月中旬~  
**¥2,300** 税別 (¥2,484税込)

幻の野菜と  
言われた藤沢かぶ

## 自然米 つや姫



減農薬、減化学肥料栽培に加え、お米の水分を適度に保つために機械による風力調整で5日から1週間かけてじっくり乾燥させ、旨味を逃がさないようにこだわった竹原田ファームの特別栽培米。食材にこだわるLUNAで自信をもって提供しているお米です。

**品番:E09 自然米つや姫5kg**  
5kg 【発送期間】10月下旬~  
**¥3,200** 税別 (¥3,456税込)



### つや姫と醤油の実詰合せ

●醤油の実／お醤油代わりにも使えますが、熱々ごはんのお供や、きゅうり、なすに混ぜて漬付けに非常に合います。  
●えごま醤油の実／しょうゆの実に、地元鶴岡市柳引産のえごまを加えた風味際立つ逸品です。和え物には相性抜群です。  
●唐辛子醤油の実／しょうゆの実に唐辛子を加え、ピリッとした辛みがごはんはもちろん、お肉や野菜、鍋料理におすすめです。

**品番:E10 つや姫と醤油の実詰合せ**  
つや姫2kg、醤油の実90g×3種 【発送期間】10月下旬~  
**¥3,500** 税別 (¥3,780税込)

米どころ  
庄内平野の  
特別栽培米。



早坂食品

## 冬の庄内 日本海の味覚 Winter Salmon

冬の日本海を代表する味覚「秋鮭」。  
創業大正3年の鶴岡・早坂食品の  
こだわりの逸品は、近海で採れる雄の鮭に限定して、  
地元の味噌、酒粕を使用した鮭の味噌粕漬。  
地元の人々に長く親しまれている味わいです。

## 鮭の 味噌粕漬

秋に採れる近海の鮭を、一つ一つ丁寧に漬け込みました。鮭と合わせ味噌の間にガーゼを敷いておりますので、水洗いすることなく旨味そのままで焼くことが出来ます。保存料を一切使わない、安全で安心して食べられる鮭の味噌粕漬です。

限定  
30箱

### 品番:E14 鮭の味噌粕漬

鮭の味噌粕漬120g×6切 【賞味期限】冷蔵30日(解凍後冷蔵7日) 【発送期間】11月下旬~12月中旬  
**¥4,300** 税別 (¥4,644税込)



限定  
30箱

### 品番:E15 鮭の味噌粕漬とはららご詰合せ

伝統醸造丸大豆醤油と地元酒蔵の純米酒で味付け。化学調味料、保存料は一切使用しておりません。  
味噌粕漬120g×3切、はららご200g  
【賞味期限】冷蔵30日(解凍後 味噌漬:冷蔵7日、はららご:冷蔵3日) 【発送期間】11月下旬~12月中旬  
**¥5,300** 税別 (¥5,724税込)



### 品番:E16 特製いちじく煮

特大いちじくを丁寧にじっくりと4日間煮込みました。化学調味料、保存料不使用。  
250×2ヶ入  
【賞味期限】冷蔵3ヶ月  
【発送期間】10月下旬~12月中旬  
**¥2,300** 税別 (¥2,484税込)

鶴岡民蔵商店の味噌、  
竹の露の吟醸酒粕、  
3年熟成みりん使用。



## 鶴岡老舗漬物処 「本長」の厳選漬物 Tsukemono

鶴岡で創業100余年を数える「本長」。  
山形県産の野菜にこだわり、酒粕も庄内のものを使用して漬物造りをしている老舗漬物処です。  
在来野菜の漬物や、漬物展示品評会で最高賞の農林水産大臣賞受賞のチーズの粕漬など、  
本長自慢の味を取り揃えました。



## 吉野巻と蒲鉾

大切な方へ  
幸福を願う「吉野巻」

吉野巻は、初代、滝川卯三郎氏が縁起物として、皆の「幸福」を願い、カステラ蒲鉾に「福」を巻く細工模様を施し創った鶴岡を代表する伊達巻です。ほどよい甘さの蒲鉾で縁起物として鶴岡で親しまれています。その吉野巻と、ふりふりとした食感の紅と白の蒲鉾、それに全国蒲鉾品評会で水産庁長官賞を受賞したおとうふ蒲鉾を贅沢な詰合せにしました。

### 品番:E17 吉野巻と蒲鉾詰合せ

吉野巻と蒲鉾詰合せ 吉野巻400g、御蒲鉾紅300g、白300g、だだちゃ豆の蒲鉾、庄内とうふ蒲鉾「プレーン」「紅えび」「真イカ」「だだちゃ豆」各1P 【賞味期限】冷蔵10日  
**¥3,860** 税別 (¥4,169税込)



## 庄内の恵みの蒲鉾詰合せ

●だだちゃ豆の蒲鉾/鶴岡産「だだちゃ豆」を使用した蒲鉾です。  
●庄内おとうふ蒲鉾/全国蒲鉾品評会水産庁長官賞受賞の経歴もある、地元の豆腐(山形県産大豆使用)と庄内浜の地魚を使用した自信の4品。とうふの持つふわっとした口触りと、もちもちの触感に驚かれることでしょう。  
●庄内浜の地魚かま揚げ「紅エビ」、「真イカ」/庄内浜で水揚げされた、「紅エビ」「真イカ」使用。

### 品番:E18 庄内の恵みの蒲鉾詰合せ

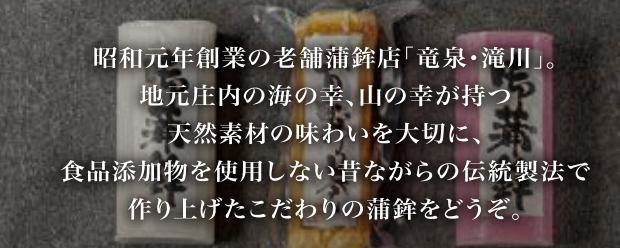
だだちゃ豆の蒲鉾×2P、庄内浜のかま揚げ「だだちゃ豆」「紅えび」「真イカ」2枚入×各1P、庄内とうふ蒲鉾「プレーン」「紅えび」「真イカ」「だだちゃ豆」1枚入×各1P、合計8種12枚入 【賞味期限】冷蔵10日  
**¥3,000** 税別 (¥3,240税込)



## 山形・庄内浜 滝川蒲鉾

## 老舗蒲鉾店が贈る 冬限定の縁起物 Kamaboko

昭和元年創業の老舗蒲鉾店「竜泉・滝川」。  
地元庄内の海の幸、山の幸が持つ  
天然素材の味わいを大切に、  
食品添加物を使用しない昔ながらの伝統製法で  
作り上げたこだわりの蒲鉾をどうぞ。





この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。

# Z:SUN

By エルサン  
セレクトシヨ  
やまがた  
絶賛

## YAMAGATA SELECTION BY ELSUN

### 冬の贈り物2021 ご利用ガイド

HOW TO ORDER



#### お申込みとお支払い方法

こちらの専用申込書にご記入の上、ランドエル・サンにてお申込みください。お支払いはお申込み時にお願いたします。  
(クレジットカード、PayPayもご利用できます)

#### 遠方にお住いの方へ

遠方にお住いの方は、ネットショップ「Z:SUN」よりお申込みいただくか、ランドエル・サンのホームページ (el-sun.com) より申込書を印刷の上、FAXにてお申込み下さいませ。  
FAXでお申込みの場合は、お申込み後にご連絡させていただきます。

#### のし紙と包装について

- ①のし紙・包装が必要な場合は、申込書の「のし紙・包装欄」にご記入下さいませ。
- ②包装につきましては、商品の形状上、掛け紙での包装とさせていただきます。商品もありませんのでご了承くださいませ。

#### カタログの有効期限について

カタログの有効期限は、2022年1月31日です。限定数の表記がある商品や、発送期間内であっても、天候やその他の理由によっては、有効期限内に販売が終了する場合がございますので、予めご了承ください。

#### 配送について



商品名の横にある、右のマークによって可能な配送が異なります。  
①冷蔵便と冷凍便の2つの商品をご注文の場合は、2ヶ口での配送となります。

②商品によってはお届け期間が異なるため、2ヶ口での配送となる場合がございます。

③完熟ふじりんご、ラ・フランスについては、産地直送の為、他の商品と別送でのお届けとなります。また、同一商品2箱までは1ヶ口の送料でお届けいたします。3箱以上、あるいはそれ以上の場合は、2ヶ口分(箱数によってはそれ以上)の送料を頂戴いたします。

④ご注文から商品の発送まで、1週間前後お日にちをいただいておりますのでご了承くださいませ。また商品によってはそれ以上かかる場合もございますので、お急ぎの場合はお問い合わせくださいませ。

#### 送料について

①商品に加え、別途以下の送料が発生いたします。冷蔵便、冷凍便は+300円かかります。

②商品の数量、重量によっては2ヶ口分(またはそれ以上)の送料を頂戴する場合があります。

お届け先	北海道	東北・関東・信越	関西・中部・北陸	中国・四国・九州	沖縄	冷蔵・冷凍便
送料 <small>※(クール料金含む)</small>	¥1,500	¥1,100	¥1,200	¥1,600	¥2,100	+¥300

[個人情報の取扱について] ご記入いただいた個人情報は、エルサングループのサービスのご提供に関する以外には使用いたしません。



この土地の風土を愛で、文化に触れる。  
まだ知らない奥深き山形に出会う。山形を讃えよう。  
エルサンのバイヤーがセレクトする山形の「絶賛」をお届けします。  
**エルサンのネットショップ「Z:SUN」(ゼッサン)ができました!**  
右記の二次元コードからアクセス▶

Z:SUN



Grand el Sun

ご予約・お問い合わせ  
ランドエル・サン  
TEL.0235-24-4633 FAX.0235-25-2522

山形県鶴岡市東原町17-7 www.el-sun.com  
営業時間 10:00~21:00



ELSUN Co., Ltd.  
50th ANNIVERSARY

◆ご注文方法

こちらの専用申込書にご記入の上、グランドエル・サンにてお申込み下さいませ。

◆遠方にお住まいの方へ

遠方にお住まいの方は、右記QRコードよりオンラインショップ「Z:SUN」からお申込みいただくか、グランドエル・サンのホームページより申込書を印刷の上、FAXにてお申込み下さいませ。FAXでお申込みの場合は、お申込み後ご連絡させていただきます。

Z:SUN



<b>ご依頼主</b>	ふりがな	TEL.
	<b>お名前</b>	FAX.
	ふりがな	
	〒	—
	<b>ご住所</b>	

<b>お届け先様①</b>	ご住所	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし	
	お名前	フリガナ					なし お歳暮 赤無地 御礼 その他( ) 名入れが必要な方は備考欄にご記入ください	
	電話番号		合計金額					包装 要・不要
			時間指定	<input type="radio"/> 指定なし <input type="radio"/> 午前中 <input type="radio"/> 14-16時 <input type="radio"/> 16-18時 <input type="radio"/> 18-20時 <input type="radio"/> 19時-21時				
			備考欄					

<b>お届け先様①</b>	ご住所	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし	
	お名前	フリガナ					なし お歳暮 赤無地 御礼 その他( ) 名入れが必要な方は備考欄にご記入ください	
	電話番号		合計金額					包装 要・不要
			時間指定	<input type="radio"/> 指定なし <input type="radio"/> 午前中 <input type="radio"/> 14-16時 <input type="radio"/> 16-18時 <input type="radio"/> 18-20時 <input type="radio"/> 19時-21時				
			備考欄					

<b>お届け先様①</b>	ご住所	〒	商品番号	商品名	単価(税込)	数量	のし	
	お名前	フリガナ					なし お歳暮 赤無地 御礼 その他( ) 名入れが必要な方は備考欄にご記入ください	
	電話番号		合計金額					包装 要・不要
			時間指定	<input type="radio"/> 指定なし <input type="radio"/> 午前中 <input type="radio"/> 14-16時 <input type="radio"/> 16-18時 <input type="radio"/> 18-20時 <input type="radio"/> 19時-21時				
			備考欄					

【個人情報の取扱いについて】 ご記入いただいた個人情報は、エルサングループのサービスのご提供に関する以外には使用いたしません。

