



FAX注文書



さわさわ・ごま

075-744-1417

お名前	ふりがな	お電話1	
		お電話2	
ご住所	郵便番号	点字袋包装希望(○印) ・()枚希望・不要	
Mail :			

	価格(税込)	数量	小計
金つきたて胡麻	500円		円
胡麻山椒	500円		円
香椒七味	500円		円
金胡麻いわし	500円		円
胡麻だれ	1,000円		円
金いりごま	420円		円
黒いりごま	420円		円
			円
商品合計			¥

★数量、ご希望のお支払方法をご記入の上、お申込み下さい。郵便振込の場合は、追って送料をお知らせ致します。

★1ヶ所へ1万円以上のご注文は送料無料。

★ご希望のお支払方法
(チェックして下さい)

郵便振込
 代金引換

送料	
代金引換手数料(代金引換の場合)	
合計	¥

郵便振込み先 名義人 トクヒ)ブライツ ミッション 記号 00970 番号 305883 ※ご入金確認後 発送いたします	→ 振込用紙送付希望の方 ・希望します(○印) ※さわさわから振込用紙が届きます ご入金確認後発送いたします
---	---

ギフトなど【ご自宅以外のお届け先】

お名前	ふりがな	お電話1	
		お電話2	
ご住所	郵便番号	点字袋包装希望 (○印) ・()枚希望・不要	

FAX受付	送料連絡	発送日	入金確認	処理済
/	/	/	/	

「さわさわの胡麻」のご案内

町家カフェさわさわ店頭で販売しております胡麻製品の一部は、当店の視覚障がいスタッフが手作りしています。

胡麻製品の販売利益と、手作り作業によってメーカーさんからいただく加工賃のすべては、さわさわで働く視覚障がいスタッフの工賃と、働く環境をととのえるために使われています。

【金つきたてごま】（500円）

最高級の金ごまを、セサミマイスターが杵と臼でひとつひとつ手つきしました！さわさわの胡麻製品のすべてに、この金つきたてごまがたっぷり入っています。すらすらと、ついでに油が出にくく、酸化しにくいいため、香りがいつまでも長持ちするのが特徴です。ふだんのお料理はもちろん、熱々ごはん「金ごましょうゆかけごはん」ぜひお試しください！

【京のふりかけ 胡麻山椒】（500円）

香り高い「金つきたてごま」に、和歌山の「ぶどう山椒」、四万十川の「青のり」、ミネラル豊富な沖縄の「塩」、これらを絶妙のバランスで混ぜ合わせています。おにぎりや、炊き込みごはんのお供にもピッタリの、飽きのこない美味しさです。ほかに、鍋物、パスタ、焼き物、天ぷらのつけ塩としても、おすすめの品です。さわさわスタッフが手作りしています。

【香椒七味】（500円）

杵と臼で手つきしました「金つきたてごま」と、和歌山のぶどう山椒をブレンドした香り高い七味です。さわさわメニュー「胡麻アイス」にも使用しています。鍋物、おうどん、きんぴらなど、冬のお料理にも大活躍！ピザやピザトーストにもよく合います！これからの季節に向けての、さわさわおすすめ商品です。

【金いりごま】（420円）

地中海沿岸で採れた金胡麻は、コクと旨みが最高です。お口の中で豊かなごまの風味と香ばしさが広がります。定番の煮物や、ごま和えだけでなく、お肉やそうめん、ラーメンの薬味にしてください。お料理を一層引き立ててくれます。

【黒いりごま】（420円）

お赤飯・大学いも・黒ごま団子にはもちろん、ミートボールにからめていただいたり、どんなお料理にも、パラパラとかけていただくと、豊かな香りと美しい彩(いろどり)を添えます。キャラ弁の飾りのアイテムにも大活躍です！！

【京の胡麻佃煮 金胡麻いわし】（500円）

骨までやわらかく炊きたいわしに、金ごまをたっぷりまぶしました。そのまま、ごはんのおかずや、お酒の肴に、大人から子どもさんまで、幅広い層に親しまれる美味しい佃煮です。温かいごはん、すし酢、三つ葉、一口サイズに切った金胡麻いわしを混ぜるだけの、簡単「混ぜごはん」のできあがり！おすすめですよ。

【京の万能ごまだれ】（1,000円）

乳化剤を使用していません。胡麻の風味たっぷり、濃厚なのに重くない、クセになる美味しさ！

- ・サラダ・おひたし・魚介類に。
- ・焼肉・しゃぶしゃぶのごまだれに。
- ・パスタなど、クリーム系のソースやスープにも合います。
- ・めんつゆと「京の万能ごまだれ」を混ぜ合わせて、簡単で美味しい、ごまだれつけ麺に！ぜひ、お試しくださいませ。

☆ご注文は、お電話、FAX、メールにて受け付けております。

特定非営利活動法人ブライツ・ミッション 町家カフェ さわさわ

電話番号・FAX番号 075-744-1417

メールアドレス sawasawa@brightmission.org



Thank you!