

ご予約弁当発注用紙

お渡し期間

2025年4月1日(火)～6月30日(月)

1



ご予約弁当(松)

●約18.0×24.5×4.0cm

1,500円(税込)

※別途調味料
※お手き、割箸付

白飯(黒ゴマ・梅干)
焼鯖
とんかつ
白飯焼
鶏の唐揚げ
厚焼き玉子
煮物(南瓜・コンニャク・椎茸)
枝豆入りさつま揚げ
竹の子
花形人参
牛しぐれ煮
小松菜と人参のごま和え
金平ごぼう
花咲海老天
黒豆
かつお大根

お品書き

2



ご予約弁当(竹)

●約19.5×19.5×4.0cm

1,200円(税込)

※別途調味料
※お手き、割箸付

白飯(黒ゴマ・梅干)
焼鯖
とんかつ
白飯焼
鶏の唐揚げ
厚焼き玉子
煮物(南瓜・コンニャク・椎茸)
枝豆入りさつま揚げ
竹の子
花形人参
牛しぐれ煮
小松菜と人参のごま和え
金平ごぼう
花咲海老天
黒豆
かつお大根

お品書き

3



ご予約弁当(梅)

●約16.5×21.5×4.0cm

900円(税込)

※別途調味料
※お手き、割箸付

白飯(黒ゴマ・梅干)
焼鯖
とんかつ
白飯焼
鶏の唐揚げ
厚焼き玉子
煮物(南瓜・コンニャク・椎茸)
枝豆入りさつま揚げ
竹の子
花形人参
牛しぐれ煮
小松菜と人参のごま和え
金平ごぼう
花咲海老天
黒豆
かつお大根

お品書き

4



寿司折詰

●約20.0×12.5×3.5cm

810円(税込)

・太巻・玉子寿司・いなり寿司
・鰻(たてあん・きゅうり)
※別途調味料

5



赤飯折詰

●約17.0×11.5×3.5cm

480円(税込)

※別途調味料

6



幕の内弁当

●約17.5×22.0×4.0cm

590円(税込)

※別途調味料

7



パーティーサンド[3-4名様向け]

●約25.0×29.0×5.5cm

1,275円(税込)

チキンカツ、ハム、チーズ、オマゴ、トマト、
ソースチキン、レタス、ブナ、ポテト、キュウリ、
パスタとビーフなど人気のサンドイッチが揃います。

切り取り線

受付日 / 担当

ご予約申込書(販売店控え)

1	ご予約弁当(松)	個
2	ご予約弁当(竹)	個
3	ご予約弁当(梅)	個
4	寿司折詰	個
5	赤飯折詰	個
6	幕の内弁当	個
7	パーティーサンド	個

合計金額(未・済) 個 円

お名前 様

TEL. () お渡し日 月 日 () 午前・午後 時

受付日 / 担当

ご予約申込書(お客様控え)

商品名	数量	商品名	数量
1	ご予約弁当(松)		個
2	ご予約弁当(竹)		個
3	ご予約弁当(梅)		個
4	寿司折詰		個
5	赤飯折詰		個
6	幕の内弁当		個
7	パーティーサンド		個

合計金額(未・済) 個 円

ご予約店名

TEL. () お渡し日 月 日 () 午前・午後 時



ご予約は7日前までに、お早めにお申し込みください。
ヤマザキショップ 県民活動総合センター店【店番:5568330】

FAX 048-728-0777

ご予約受付け確認のお電話をお客様宛に入れさせていただきますので
必ずお電話番号をご記入下さい。