

2023年9月吉日
九電産業株式会社

「極上職人のうまかだし」価格について

拝啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、この度長らくご愛顧いただいております下記の商品につきまして、価格改定及び販売終了とさせていただきます。

お客さまには、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解いただきますようお願い申し上げます。

今後とも、お客さまにご満足いただける商品の提供を目指してまいりますので、変わらぬご愛顧のほど、宜しくお願い申し上げます。

敬 具

記

1. 極上職人のうまかだしの価格改定について

(1) 対象商品

①極上職人のうまかだし (8g×30包)

②極上職人のうまかだし減塩タイプ (8g×12包)

※上記商品を含むギフトセットも価格改定させていただきます。

(2) 改定理由

原材料費や物流費等の価格が高騰したため、価格改定をさせていただきます。

(3) 価格改定日

2023年10月1日(日)

※ こだわり九州いいものめぐりサイトでのご購入は、9月29日(金)17時までとさせていただきます。

※ FAXによるご注文分は、9月30日(土)までとさせていただきます。

(4) 改定金額について

極上職人のうまかだし (送料込・税込み)		
	改定前	改定後
1袋	2,050円	2,052円
2袋	3,670円	3,996円
3袋	4,860円	5,508円
4袋	6,480円	7,344円
5袋	6,830円	7,695円
6袋	8,196円	9,234円
7袋	9,562円	10,773円
8袋	10,928円	12,312円
9袋	12,294円	13,851円
10袋	13,660円	15,390円
11袋 以上	1,366円× 数量	1,539円× 数量

極上職人のうまかだし減塩タイプ (送料込・税込)		
	改定前	改定後
1袋	1,080円	1,161円
2袋	1,890円	2,052円
3袋	2,700円	2,916円
4袋 以上	900円× 数量	972円× 数量



うまかだしを
使って
かんたん
郷土料理
熊本
職人の
うまか

割下が美味しい
寒い日のご馳走

あか牛の うまかだしすき焼き

15分

材料(2人前)

あか牛 (肩ロース、すき焼き用)	400g
焼き豆腐	1/2丁
シイタケ	2枚
白ネギ	1/2本
春菊	1/2袋
しらたき	100g
「うまかだし」	2包
水	600ml
割下 酒	100ml
みりん	50cc
薄口しょうゆ	50cc

【作り方】

- ①あか牛、焼き豆腐、野菜は食べやすい大きさに切る。しらたきは水洗いし、食べやすい長さに切る。
- ②鍋に水とうまかだしを入れて火にかける。沸騰したら中火にして2分ほど煮出してからうまかだしを取り出し、酒、みりん、薄口しょうゆを加えてひと煮立ちさせる。
- ③②に焼き豆腐とシイタケ、しらたき、白ネギを入れて煮る。しいたけに火が通ったらあか牛を入れてアクを取りながらさっと煮、仕上げに春菊を加える。

POINT *あか牛が主役の、甘さを抑えたシンプルなすき焼き風のだし煮です。生卵は好みで!



うまかだしを
使って
かんたん
郷土料理
大分
職人の
うまか

【作り方】

- ①〈たれ〉の材料はボウルに入れて混ぜ合わせ、アジを入れて全体に絡める。冷蔵庫で5分ほど置く。
- ②鍋に水とうまかだしを入れ、火にかける。沸騰したら中火にして2分ほど煮出し、うまかだしを取り出す。薄口しょうゆとみりんを加えてひと煮立ちさせる。
- ③茶碗にご飯をよそい、①をのせる。小ネギとわさびを添え、白ごまを振る。熱々の②を注ぐ。

POINT *アジ以外でも美味しく作ることができます。
*たれに漬け込みすぎると身が固くなってしまふので注意しましょう。

アジのうまか あつめし

15分

材料(2人前)

アジ	120g程度 (刺身用にスライスされたもの、ブリで代用可)
温かいご飯	2膳分
うまかだし	1包
水	400cc
薄口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
白ごま	小さじ1
小ネギ(小口切り)	適量
わさび	適宜
「しょうゆ」	小さじ1
みりん(煮切ったもの)	小さじ1/2
たれ 酒(煮切ったもの)	小さじ1/2
シヨウガ(すりおろし)	小さじ1/2

刺身にタレ+熱々の
だし汁の海鮮丼



うまかだしを使った
かんたん料理
レシピ公開中

極上 職人の うまかだし

厳選した
7種類の素材
枯れ鯖節のヨコ、
鰹本枯れ節の酸味、
うるめ鰯節の苦味など、
厳選した7種類の素材を
ブレンドした
絶妙な味わいです。

煮出すだけで
手軽に
ブロの味

破っても使える
ティーパック
タイプ

塩分
50%カット

極上 職人のうまかだし
8g×30包/袋
【賞味期限：製造より1年(常温)】

極上 職人のうまかだし
減塩タイプ
8g×12包/袋
【賞味期限：製造より1年(常温)】

かんたん
便利!

毎日の料理が美味しいプロの味に早変わり!

極上 職人のうまかだし

8g×30包/袋
【賞味期限・製造より1年(常温)】

送料
込み

品番	数量	価格	品番	数量	価格
H-22	1袋	2,052円[税込 8%]	H-23	7袋	10,773円[税込 8%]
H-65	2袋	3,996円[税込 8%]	H-68	8袋	12,312円[税込 8%]
H-14	3袋	5,508円[税込 8%]	H-69	9袋	13,851円[税込 8%]
H-66	4袋	7,344円[税込 8%]	H-70	10袋	15,390円[税込 8%]
H-15	5袋	7,695円[税込 8%]	H-87	11袋 以上	1,539円[税込 8%] ×数量
H-67	6袋	9,234円[税込 8%]			

※5袋以上から1袋1,539円(税込)でお得にお買い求めいただけます

極上 職人のうまかだし

8g×12包/袋
【賞味期限・製造より1年(常温)】

減塩タイプ
塩分50%カット

送料
込み

品番	数量	価格
H-225	1袋	1,161円[税込 8%]
H-226	2袋	2,052円[税込 8%]
H-227	3袋	2,916円[税込 8%]
H-22SA	4袋 以上	972円[税込 8%] ×数量

「極上 職人のうまかだし」FAXご注文書

FAX 092-713-9918

●ご注文記入欄

品番	品名	数量	小計
	極上 職人のうまかだし	袋	円
	極上 職人のうまかだし 減塩タイプ	袋	円

ご注文日 年 月 日

合計	
	円

●ご依頼主(請求書宛名・送付先)

法人払い / 個人払い

住所	(〒 -) ※アパート・マンションの方はビル名・部屋番号まで ご記入ください。
氏名	フリガナ 様
TEL	※日中のご連絡先 ()

●お届け先

住所	(〒 -) ※アパート・マンションの方はビル名・部屋番号まで ご記入ください。
氏名	フリガナ 様
TEL	

●配送時間【「極上 職人のうまかだし」のみ】以下のいずれかに☑を入れてください。

指定なし ・ 午前中 ・ 12-14時 ・ 14-16時 ・ 16-18時 ・ 18-21時

※減塩タイプはゆうパックにて投函いたしますので、配達日時の指定はできません。

●お支払い方法

<input type="checkbox"/> 郵便払込	現金でのお振込みは 送金料をご負担ください	<input type="checkbox"/> 銀行振込	(手数料をご負担ください)
<input type="checkbox"/> 九電生協控除	給与1回払い、 OB組合員は生協JCBカード払い	会社コード	組合員番号

商品の品質には万全の注意を払っておりますが、配送中の事故等で商品に破損が生じた場合や、お申込み内容と異なる商品が届いた場合は、商品の返品・交換について、商品到着後7日以内に弊社(0120-66-9393)までお申し出ください。なお、上記返品・交換を行う場合の返送料金につきましては、弊社負担とさせていただきます。

【個人情報の取り扱い】
個人情報の取り扱いについては外部流出を防ぐため、管理責任者を置き、適切かつ厳重な管理を行います。商品の配送代金の決済および法律や条例の適用を受ける場合や法的効力のある要求が第三者からある場合を除き、お客様の同意がない限り、個人情報を第三者に開示することはありません。弊社からお客様にご案内や最新情報をお伝えするために、また、ご意見収集のアンケート、懸賞、販促活動のために、ダイレクトメール等のお知らせをお送りすることがあります。

備考

「こだわり九州いいものめぐり」サイトまたはお電話からもお申し込みいただけます。



会員登録+ネット注文ならポイントが付いてお得!

こだわり九州

検索

<https://kodawari-q.com/>



〈お電話でのご注文・お問い合わせ〉

九電産業株式会社 商品販売部

〒810-0004 福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号 電気ビル北館

通話料無料

0120-66-9393 平日10:00~17:00
【土日祝日、年末年始は除く】