

秋の美味しいものの便り

当社は静岡県焼津市で創業大正15年の水産メーカーの㈱マルシメ・トゥエンティワンと申します。

東京・静岡・他全国で通販をやっております。今回募集を出すにあたり、**地元価格(今回限り)**を

通常通販価格よりも**大幅にお安く**販売いたします。**※大特價の為、包装は簡易包装となります。**

【カタログNo.0310号】

有効期限:2021.10月末日

最終出荷:2021.10月末日

《すべて税込価格です》

～お知らせ～

今回、お買い上げのお客様で12月29日(予定)の年末即売会のチラシ(12月28日折込予定)を事前に欲しい場合、ご注文ハガキのチェック欄に印をお願い致します。

～お問合せ～

〒425-0065 静岡県焼津市惣右衛門1195-8

TEL054-668-9388 FAX054-624-8127

お問合せ時間:9:00~17:00(月~金曜日)

お引取日時:9:00~17:00(月~金曜日)

※お引取は事前にご連絡下さい。(郵送又はFAX)

※お引取の場合、保冷バッグなどご持参をお勧めします。

ほっぺが落ちる! 海鮮丼セット

◎脂びん長 醤油漬 100g×3袋

当社の大人気商品!二度仕込み醤油がまろの味をき立てる! (通常販売価格 1500円)

◎お刺身はたて 250g×1袋

これは 割れのA品です。味は大変美味しい!

(通常販売価格 750円)

◎お寿司屋の真いか 200g×1袋

お寿司屋で使われるお刺身用のいか!不敵規格なので安く提供できるのです。(通常販売価格 500円)

単体合計 2,750円を **地元価格→1,900円**



お寿司屋の真いか

脂びん長 醤油漬

お刺身はたて

※写真は盛り付け例です
※セットにいくら含みません

申込番号:0310-01 冷凍品

灼熱1000℃の東中炭火焼鰯たたき



※写真は盛り付け例

申込番号:0310-02 冷凍品

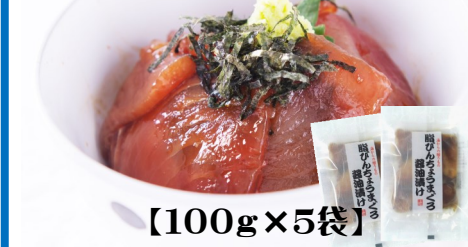
「1本釣り」B-1(ビーワン)(かつおを豪快に1本、1本釣り上げて、釣り上げることにマイナス20℃以下に冷やした塩水に投入して生きた状態で急速冷凍する鮮度抜群のかつおの事)東沖で獲れた脂ののったかつおを**灼熱1000℃**の炭火焼100%でギュッと旨味をとじこめました。炭火の香りが食を誘います!

【男節2本・女節2本の4本入(800g以上)】

通常価格1,800円を **地元価格→1,300円**

トロトロ とろとんぼ醤油漬

※写真は盛り付け例



刺身船のびんちょう鮓(とんぼ鮓)のロインを冷凍のまま8mmに1枚ずつ丁寧にカットしました。脂が程よくのったものに、再仕込み醤油を使った甘露醤油で漬け込みました。当社自慢の逸品です。

通常販売価格2500円

特別価格 1,750円

地元価格→1,500円

人気No.1

申込番号:0310-03 冷凍品

焼津の肴セット(真いかとかつお酒盗)

◎お寿司屋の真いか 200g×1袋(500円)

お寿司屋で使われるお刺身用のいか!そのままお刺身、加熱調理でも柔らかくて美味しい!

◎かつお酒盗(しゅとう) 50g×2袋(300円)

「酒盗精」の異名をもつお酒好きにはたまらない逸品!そのまま食べても、チーズと一緒に、じゃがバターに添えたり!

※写真は盛り付け例&調理例です

申込番号:0310-04 冷凍品

いかと酒盗を和えて



絶品塩辛の完成!!

炒めて最高!

通常価格800円を

地元価格→700円

ご注文方法 ◎チラシに付いているハガキをご記入後ポストにご投函下さい。(弊社到着まで数日かかる場合がございます。)
◎ハガキをご記入後切り取って、FAXで弊社までお送り下さい。
FAX 054-624-8127
※番号のお間違えにご注意下さい。

送料とお支払い方法 **《お引取出来ます!!》**
◎送料は冷凍運賃850円がかかります。プラス代引手数料330円がかかります。
◎お支払い方法は弊社工場でお引取の場合は現金もしくはPAYPAYでお支払い下さい。宅急便の場合は代引き払ってお送りしますので、お荷物到着時にお支払いください。**断然にお引取がお得です!**
※お引取は事前にFAX又は郵送でご連絡下さい。

お荷物のお届けについて ◎お受け取り日時がご指定できます。下記の表からご選抜いただき、注文用紙にご記入下さい。※商品の製造状況、在庫状況によりご希望の日時に添えない場合がございます。※ご到着日のご指定がない場合、1週間以内に発送はしますが、商品の発送が大幅に遅れる場合がございます。※パッケージは予告なく変更になる場合がございます。予めご了承下さい

午前	14~16	16~18	18~20	19~21
----	-------	-------	-------	-------

料金受取人私郵便 焼津局承認 3264 郵便はがき 4258790 差出有効期限2022年4月14日まで(切手不要) 焼津郵便局私書箱36号 (株)マルシメ・トゥエンティワン 行	
《カタログNo.0310号》 ◎年末のチラシを希望する ☐	
〒 ご自宅住所	
ふりがな お名前	TEL FAX
mail: @	
申込番号 品名 数量	0310-01 ほっぺが落ちる海鮮丼1,900円 0310-02 灼熱 鰯たたき(4本)1,300円 0310-03 トロトロ とろとんぼ醤油漬1,500円 0310-04 焼津の肴(いかと酒盗)700円
受取方法を右記に印をつけて下さい 宅急便 (代引き) (株)マルシメ21 焼津工場引取	【宅急便】 時間指定: ~ 時 着日希望: 月 日
【お引取】 時間指定: ~ 時 引取希望: 月 日	

(株) マルシメ21



皆さまにささえられて
創業95年



アルバイトさん・パートさん

大募集!!

①短期高額アルバイト急募!!

就労期間 11月～12月20日頃まで（2か月間）

仕事内容 佃煮を計量したり、真空包装機に入れたりする作業です。少し製品を選別する作業もありますので目はいい人がいいです。

作業時間 AM8:00～PM5:00（昼休み1時間の8時間勤務）少し短時間を希望する場合（6時間以上）相談できます。

休日 11月（土曜・日曜） 12月（日曜のみ）

給与 時給 **1,500円～**

※出勤率（週9割以上）で他の人より優れていると判断できる場合は1,800円
他手当の付与はありません。

募集人数 6名程度 **女性が多く頑張ってくれています!!**



②パート社員

就労期間 採用決定後から長期間お願いします。

仕事内容 まぐろの茹でた物を機械に入れて身と骨を分離し、定量に計量してもらう作業。
（危ない機械では無い）

作業時間 AM9:00～（1日5時間程度）

休日 月、土、日曜日 **募集人数** 1～2名

給与 時給915円～

他手当はありません。

その他

現在は70歳以上の男性が働いています。

（60歳以上の人もOK）

③正社員

仕事内容 業務内容は①（アルバイト）の業務内容にプラスして人（外国人の女の子達）の管理（指示だし）などお願いしたいです。

作業時間 AM8:00～PM5:00（繁忙期は残業有）

休日 基本週休2日（時期により異なる）

面接時にご確認下さい。

給与 面接時に相談

募集人数 1～2名

その他 外国人の女の子達は素直でいい子たちです（みんな20代です。）トライアル的に①のアルバイトに参加してみるのありかも！

(株) マルシメ21 (トウエンティワン)

静岡県焼津市惣右衛門1195-8（水産加工団地内）

TEL 054-624-8125 FAX 054-624-8127

メール sakanaya@marushime21.com

採用担当 青野（お気軽にメールか電話で連絡下さい。）

勤務地はここ

受付時間：月～金

9:00～17:00

商品販売は
裏面