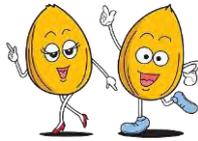


餅つき用炊飯米



5kg 3,300円(税込)
10kg 6,500円(税込)

北海道産のもち米を、餅つき用に「炊いた」ものです。
杵と臼でつけば、おいしいお餅の出来上がり！

受取方法(容器)は3通り ※配達是对应していません

| 種類 | 保証金 | 保温時間の目安 | 説明 |
|--------------|-----|---------|--|
| 段ボール おススメ | - | 1時間 | お受取直前に段ボールに移し替えてお渡しします。保証金や返却の必要が無いので、受取から1時間以内に餅つきを始める場合はこちらをおススメいたします。 |
| 容器持参 おススメ | - | 3~4時間 | クーラーボックスを持参いただければ、お受け取り時に移し替えてお渡しいたします。商品の品質、エコの観点からこちらもおススメです。 |
| 保温箱 | 3千円 | 3~4時間 | プラスチックの保温容器に入れてお渡しします。1個3千円の保証料をお預かりしますが、返却時にお返しします。複数購入の場合2個目以降の保証金は1個あたり1千円です。 |



沖食スイラン株式会社



098-876-1623受付9:00~16:00



FAX 098-879-1136

沖食スイハン 浦添工場あて

餅つき専用 FAX注文書

下記の通り注文します

申込日 202 年 月 日

※年中無休、受取時間 AM9:00~PM4:00(PM12:00~PM1:00を除く)の間で指定して下さい

| | | | | | |
|----------------------|---------------|-------|------------|------------|--|
| お受け取り | 20 年 月 日 | AM・PM | : | 受取 | |
| 会社・団体名 | | | | | |
| フリガナ | | 電話 | | | |
| ご担当者名 | | FAX | | | |
| 注文商品 | 商品名 | 数量 | 単価 (税込) | 金額 (記入) | 容器 (いずれかに☑) |
| | 餅つき用 10kg | | 6,500 | | <input type="checkbox"/> 段ボール <input type="checkbox"/> 容器持参 <input type="checkbox"/> 保温箱借用 |
| | 餅つき用 5kg | | 3,300 | | <input type="checkbox"/> 段ボール <input type="checkbox"/> 容器持参 <input type="checkbox"/> 保温箱借用 |
| | 商品代金小計 ① | | | | |
| 保証金 ※保温箱借用の 場合 | 保温箱保証金(1箱目) | | 3,000 | | 段ボール、容器持参 の方は記入不要で す。 |
| | 保温箱保証金(2箱目以降) | | 1,000 | | |
| | 保証金小計 ② | | | | |
| | 合計 ①+② | | | | |

FAX送信後、到着確認の電話連絡をお願いします。

電話 098-876-1623 ※年中無休、対応時間 AM9:00~PM4:00

| |
|-----|
| 通信欄 |
| |
| |
| |
| |

受取場所のご案内



沖食スイハシ株式会社

本社・浦添工場MAP



沖縄県浦添市勢理客4-4-1(沖縄食糧(株)構内)

電話:098-876-1623

入口の守衛はそのまま通過して頂いて差支えありません。

当社の建物はトラックの検量を行う「検量所」の手前、左側にあります。
お車は右側のスペースか、赤い自動販売機の前に駐車してください。

赤い自動販売機の奥にある入口より入り、1階で内履きに履き替え
(外階段ではなく)内階段で2階にある事務所へお越してください。



構内入り口



当社建物



赤い販売機の
前1台駐車OK

FAQ(よくある質問)

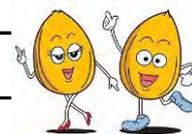
| 区分 | No. | 内容 | | | 回答 |
|---------|-----|----------------------|--------|---------|--|
| 商品について | 1 | 商品について教えてください | | | 原料:北海道産もち米100%使用 規格:5kgと10kgの2種類 特徴:餅つき用に「炊いた」ものです。杵と臼でつけば、餅が出来上がります。 |
| | 2 | そのまま餅として食べられますか | | | いいえ。つく前の状態で、粒が残っており、餅ではありません。 |
| | 3 | つかれた状態の餅を購入したい | | | 取り扱っておりません。 |
| | 4 | 賞味期限はどのくらいですか | | | 未開封の場合は、当日中は大丈夫ですが、なるべく早く餅つきを始めて下さい。冷めてしまうと出来栄が悪くなります。ついた後のお餅はなるべく早くお召し上がりください。 |
| 注文について | 5 | 配達できますか | | | 餅つき用は来社受取のみとなっています。年中無休、9:00~16:00まで |
| | 6 | いつまでに注文すればよいですか | | | お受け取り2日前の16:00迄にお願いします。 |
| | 7 | 雨天キャンセルできますか | | | キャンセルはお受け取り前日の午前中までをお願いします。これ以降は承ることができません。 |
| | 8 | 数量が決まっています | | | 数量が決まってからご連絡いただくか、大凡の数量で一旦注文して頂き、お受け取り前日の午前中までに確定数量をお知らせください。 |
| | 9 | ●名分ですが、何キロ注文したらいいですか | | | 1名あたりどのくらいお配りするかによります。目安として たこ焼き1個.....20g 卵Mサイズ.....50g コンビニおにぎり.....100g |
| | | 配布量 | 餅 5kg | 餅 10kg | |
| | | たこ焼き | 250名分 | 500名分 | |
| | | 卵M | 100名分 | 200名分 | |
| | | おにぎり | 50名分 | 100名分 | |
| 容器について① | 10 | 種類 | 保証金 | 保温時間の目安 | 説明 |
| | | 段ボール おススメ | - | 1時間 | 直前に段ボールに移し替えてお渡しします。保証金や返却の必要が無いので、1時間以内に餅つきを始める場合はこちらがおススメです。 |
| | | 容器持参 おススメ | - | 3~4時間 | クーラーボックスを持参いただければ、お受け取り時に移し替えてお渡しいたします。商品の品質、エコの観点からこちらもおススメです。 |
| | | 保温箱 | 3,000円 | 3~4時間 | プラスチックの保温容器に入れてお渡しします。1個3,000円の保証料をお預かりしますが、返却時にお返しします。複数購入の場合2個目以降の保証金は1個あたり1,000円です。 |

| 区分 | No. | 内容 | 回答 |
|---------|-----|------------------------------|---|
| 容器について② | 11 | 保温容器の返却方法は | 洗浄は不要ですが、商品の入っていたビニールや給水紙は処分し、何も入っていない状態で返却ください。返却場所は1階の廊下です。詳細はお受け取り時に説明します。 |
| | 12 | 持参する容器はどのくらいの大きさのものを用意したらいいか | 内径の寸法が縦・横・高さそれぞれ30cmのものに入ります。炊かれた状態なので、形はあまり気にしなくても大丈夫です。 |
| 領収書について | 13 | 領収書をもらいたい | 納品書に領収印を押印したものを発行いたしますので、ご希望の領収書宛先でご注文下さい。 |
| | 14 | インボイス対応ですか | はい。対応しています。 |

もちつきの手順

【ステップ1】 材料と道具の準備

| | | |
|----|-------------------|---|
| 材料 | 餅つき用もち米 | 餅つき用に炊いたもち米です。 |
| | 餅とり粉 | ついたお餅が手や臼につかないために使用する粉です。米粉や片栗粉、コーンスターチなどを利用します。 |
| | 味付け用の食材 | あんこ、きな粉、海苔、大根おろしなどお好みで。 |
| 道具 | 臼(うす) | 安定した場所に置いてください。 |
| | 杵(きね) | 先端が木製の場合は、頭の先端(餅をつく部分)10cmくらいを一晩水につけておくと、割れや木くずが入るのを防止できます。 |
| | 電気ポット | 餅が杵や臼にくっつかないようにする為のお湯に使用します。 |
| | ひしゃく、バケツ ボールなど | お湯は多めに用意して下さい。 お湯の準備が難しい時は、水で代用して下さい。 |
| | しゃもじ | 熱い餅を返す時に使うと便利です。 |
| | 食器類 | 必要に応じて準備して下さい。 |
| | たわし | 臼と杵を洗います。 |



【ステップ2】 餅つきの手順

| | | | |
|---|--|---------|--|
| ① | | 臼と杵を温める | 餅つきの直前に臼と杵をお湯で温めておくと、餅がくっつきにくくなります。 可能なら何回かお湯を入れ替え、なるべく温めてください。 餅をつくときは、臼のお湯は捨ててください。 |
| ② | | もち米をつぶす | いきなり餅をつくのではなく、まずは体重を掛けて杵でもち米をつぶしこねます。臼のまわりを回りながら均一に潰します。米粒がだいたいつぶれればOK。この作業は、とても重要なので大人が行ってください。力があるので1人よりも2人で行った方が早いです。 |
| ③ | | 杵でつく | 力を入れすぎないのがコツです。 杵の重さを利用して、落とすように「ぺったん、ぺったん」と、つくのがポイントです。 ※マキ割りではありません！力任せに振り上げた杵を一気に振り下ろすと臼の底で破損したり、狙いが定まらず臼のフチを叩いて破損してしまいます。 |
| ④ | | 返す | 返し手はぬるま湯で手を湿しながら、外側から内側へもちを折り畳むように中心に集めます。餅が熱い時はしゃもじを使ってください。一回つく度に一回返すのが理想ですが、つく人との呼吸が合わないといけないので、何回かついて、一旦つく手を止めてから返してもよいでしょう。 |
| ⑤ | | ひっくり返す | 途中に餅全体を持ち上げひっくり返します(1~2回)。粒がなくなつてなめらかになったら出来上がりです。 |
| ⑥ | | 洗う | 臼と杵はつき終わったらすぐにお湯とたわしで洗えばきれいになります。 |