

■ ご注文方法

1・お電話での注文

072-762-1100 【受付時間→火曜日を除く平日 10:00-17:00】
お電話の際、「オリジナル商品販売のパンフレットをみて連絡した」とお伝えください。

2・FAX での注文

072-762-1102 【受付時間→24時間受付】

以下の情報をご記入の上、送信ください。

氏名、郵便番号、住所、電話番号、FAX 番号、ご注文商品、数量、お届け希望日時（おおよそでかまいませんので、時間までご記入ください。）

3・インターネットでの注文

で <http://www.nonotory.jp>
から「商品販売」のページへ進み、手順に沿ってご注文ください。

■ お支払い・お届け・送料について

ご注文日から5営業日（土日含まず）以内に発送いたします。「送料別商品」の送料は全国一律1,760円。発送先が複数になる場合、別途送料が追加となります。

■ 店舗での受け取り

店舗受け取りで20%引きいたします

野乃鳥店舗での受け取りならば、税込総額から20%お値引きさせていただきます。ただし、店舗の営業時間内のみ対応となります。店舗受け取りの場合、日時を正確にご指定ください。

■ お問い合わせ

株式会社野乃鳥 本社 〒563-0033 大阪府池田市住吉 2-14-7
TEL:072-762-1100 FAX:072-762-1102



ローストチキン(2.0~2.5kg/4~6人前)

野乃鳥のお店で提供している播州赤どりをご自宅でもいただけるようにローストチキンにしました。香味野菜を詰め込みじっくり焼いたローストチキンは格別の味わいです。

1羽 4,500円 (税込/送料込)



骨付もも

食べやすい骨付ももです。真空パックしてお届けするので、お湯にチャッポンするだけで食べられます。

1本1,000円 (税込/送料別)
※こちらの商品は送料別となります。

10本で送料無料!

野乃鳥オリジナル商品の販売



鶏、まるごと。
Nonotory

<http://www.nonotory.jp/>



とり鍋セット

播州百日どりのとり鍋セットです。味の最大の特徴は『甘み』。かみしめるたびに、しっとり繊細なお肉からふんわりとした甘みがにじみ出てきます。ムネ肉はボン酢でとりしゃぶに、もも肉は出汁で寄せ鍋風にと、贅沢に食べて頂ける様、ご用意させていただきました。特別な日に、心ゆくまで『鶏のうま味』をご堪能ください。



※写真はイメージです。野菜や薬味などは商品に含まれません。

■ とり鍋セット3~4人前

4,600円 (税込/送料込)

内 容 量	もも肉	1PC	200g
	むね肉	1PC	200g
	出汁	2PC	1200cc
	ボン酢	1個	50cc
	播州うどん	1束	100g

■ とり鍋セット ※絶対お得な※ 5~6人前

6,900円 (税込/送料込)

内 容 量	もも肉	2PC	400g
	むね肉	2PC	400g
	出汁	4PC	2400cc
	ボン酢	2個	50cc×2
	播州うどん	2束	200g



※写真はイメージです。

とりしゃぶセット

肉のうま味がピークに達する100日間大自然でじっくり育てたきめ細やかで甘みの多い播州百日どりを使用。野乃鳥秘伝のだしを使用した鍋でご賞味ください。

■ とりしゃぶセット2~3人前(ムネ肉)

3,800円 (税込/送料込)

内 容 量	むね肉	1PC	200g
	出汁	1PC	600cc
	ボン酢	1個	50cc
	播州うどん	1束	100g



とり挽き肉カレー(10コ)セット

厳選した原料を基本に、鶏のうまみとスパイスの絶妙なバランス。上品なフルーツの酸味とじっくり炒めた玉葱の甘み。そのカレーソースがご飯に絡む。焼き鳥専門店・野乃鳥が歳月をかけて作り上げた味わい深いとり挽き肉カレーをお楽しみください。

・原材料・成分

野菜(玉ねぎ、人参)、鶏肉、香辛料、動物油脂(牛脂)、バナナピューレ、カシューナッツ、りんご、醤油、カレー粉、砂糖、ウスターソース、チキンエキス、はちみつ、ナンブラー(魚介類)、カラメル色素、(原材料の一部に、小麦、大豆を含む。)

・使用方法

開封後、熱くなった具やソースがはねることがございますので、火傷に十分ご注意ください。本品はレトルトパウチ食品です。開封後は、一度に使い切ってください。

野乃鳥カレー(10コ)セット

5,400円 (税込/送料込)

