

創  
健  
社

やさしい  
おくりもの  
2024

厳選したおいしくて

安心な逸品をお届けします。



— お申し込み期間 —

2024年

5月21日(火)~8月16日(金)

カタログに掲載している  
詳しい情報は、QRコードより  
アクセスしてご覧いただけます。



# Frutteto

100% REAL FRUIT.

食べ方いろいろ  
おやつに  
デザート  
朝食



水、砂糖、保存料、着色料、香料不使用!  
おうちで凍らせて食べるフルーツ100%アイスクャンディー!  
フルッテートはイタリア語で「果樹園」という意味です。  
水、砂糖、保存料、着色料、香料不使用の見た目もかわいいフルーツ100%アイスクャンディーです。自宅の冷凍庫で一晩冷やすだけで、身体に優しい濃厚アイスクャンディーが出来上がります。グアバ&ストロベリー、ピーチ&ペアー、ピーチ&マンゴー、オレンジ&アップル&レモンの4種のフレーバーが入ったセットです。ストレート果汁を使用しています。食感も氷っぽくなく濃厚で食べ応えがあります。小さいお子さんも一緒にご家族皆様でお召し上がりいただけます。



**Point!**  
凍らせてそのままヨーグルトにかけたり炭酸水で割ったり、パンケーキの材料にしたりいろいろなアレンジも楽しめます。

**1 フルッテート ギフトボックス** 数量限定

税込 **3,904**円(送料込)

グアバ&ストロベリー、ピーチ&ペアー、ピーチ&マンゴー、オレンジ&アップル&レモン  
40g×5本入各1袋 計4袋20個入  
●賞味期間:常温1年  
常温 商品CD:210884



体に優しく美味しい豆乳ベースのオーガニックプラントベースアイス。  
有機豆乳をベースに100%植物性でありながら、イタリアンジェラートのようななめらかな食感とシンプルに素材の味わいを楽しめるオーガニックプラントベースアイスです。牛乳アレルギーやたまごアレルギーが気になるお子さまがいるご家庭や、健康志向、ビーガン、ベジタリアン、カロリー摂取が気になる方など、幅広い年代の方にお楽しみ頂けます。

**2 SOY GeLA!** New

オーガニックアイス 着日指定不可  
沖縄・離島を除く  
※のし対応不可

税込 **3,600**円(送料込) 冷蔵

ココナッツとバニラ、濃厚チョコ、いちご、バナナ、静岡抹茶ラテ、静岡ほうじ茶ラテ各100ml×1個 計6個

冷蔵 商品CD:211119



**Point!**  
こんなに甘くて美味しいのに、罪悪感ゼロで毎日楽しめる  
「甘いものが食べたいけど、太りたくないな。」「低カロリーアイスってなんだか物足りない。」「カロリーを気にしたり、食べてみたものの満足できなかったり...」  
SOY GeLA!は、そんなイメージを覆しとびきり甘くておいしいのに牛乳を使ったアイスよりカロリー控えめ。



**Point!**  
手作りのため、一度にたくさん作ることはできませんが、素材の良さを活かすよう混ぜ方や焼き時間の調整をしています。防腐剤や保存料等一切使用しないため商品が劣化しないよう製造から箱詰めまで注意して行っています。食べ方人の笑顔と健康を折ってカラダに優しく美味しいスイーツ作りをしています。

安心安全の食材で丁寧に一つ一つ手作りにしています。  
福井県の有機米「田んぼの天使」の玄米粉や純国産鶏こどもみじの卵など地元福井の貴重な素材を使用。クリームチーズや生クリーム、レモン果汁も国産原料にこだわり、一つ一つ丁寧に作りました。防腐剤や保存料は使用していません。個包装ですので、お好きな時に、お好きなだけ解凍してお召し上がりください。冷蔵庫で半日以上解凍してください。グルテンフリーのケーキです。

**3 有機米の玄米粉で作った チーズケーキセット** 着日指定不可  
※のし対応不可

税込 **4,980**円(送料込) 冷蔵

2個入×8袋 計16袋 1個のサイズ(mm):幅約32×奥行約32 ●賞味期間:冷凍3ヶ月(解凍後要冷蔵5日)

冷蔵 商品CD:210914




新潟で、栽培期間中農業・化学肥料不使用で栽培、秋に収穫した酒米「五百万石」を山奥の工房で作った玄米麴を原料に使用しています。  
上越市安塚区の棚田で、栽培期間中無農業・化学肥料不使用で育てた五百万石の玄米麴を主原料に、安定剤不使用のクリームチーズや平飼鶏の卵などと合わせチーズケーキのベースに。里山で採れた栗、いちじく、クルミ、干し柿など季節の素材を中心に、手間暇かけて加工し、トッピングしました。麴チーズケーキには里山の素材感を最大限に引き出すために、そして、安全・安心な食品であるために、保存料などの食品添加物を使用していません。また小麦粉を使用していないグルテンフリーのケーキです。焼き上がり後は冷凍で保管し、配送も冷凍でお届けしています。

**4 麴チーズケーキ おすすめ4種詰合せ** 着日指定不可  
※のしはお中元のみ

税込 **4,380**円(送料込) 冷蔵

いちじく&くるみ、干柿ラム酒漬、栗&くるみ、3種スライス各約80g×1個 計4個  
1個のサイズ(mm)幅:約55×奥行約40 ●賞味期間:冷凍1年6か月(解凍後要冷蔵5日)

冷蔵 商品CD:210886



**Point!**  
子育て中のスタッフの想いから生まれた、「罪悪感のない優しい甘さ」が「安心感」を与えてくれるスイーツです。子育てを機に「食」を見直し始め「身体に優しい」「生産者の顔が見える」「大人が美味しいと感じる」ケーキを作ることで、同時に、地域のお米の可能性を模索し、「素材にこだわりたい」と何十回も試作を繰り返し、ようやく完成しました。





国産果実の果汁を使ったフルーツゼリーセット。

信州産果実の5種類の果汁(ぶどう・コンコード、ぶどう・ナイアガラ、りんご、洋なし、もも)と長野県特産の寒天を使用した信州ならではの寒天ゼリーです。豊かな果実味とまろやかな食感が特長のフルーツゼリーです。フルーツの美味しさがお口いっぱい広がります。

### 5 信州フルーツゼリーセット NZ-150

税込 **3,073** 円(送料込)

信州ぶどうゼリー・コンコード、信州りんごゼリー、信州洋なしゼリー各80g×2個、信州ぶどうゼリー・ナイアガラ、信州ももゼリー各80g×3個 計12個

●賞味期間: 常温1年

常温 商品CD:210799



### 6 信州フルーツゼリーセット NZ-200

税込 **3,651** 円(送料込)

信州ぶどうゼリー・コンコード、信州りんごゼリー各80g×3個、信州ぶどうゼリー・ナイアガラ、信州ももゼリー、信州洋なしゼリー各80g×4個 計18個

●賞味期間: 常温1年

常温 商品CD:210920



### 7 信州フルーツゼリーセット TZ-30

税込 **4,824** 円(送料込)

信州ぶどうゼリー・ナイアガラ、信州りんごゼリー、信州ももゼリー、信州ぶどうゼリー・コンコード、信州洋なしゼリー各80g×5個 計25個

●賞味期間: 常温1年

常温 商品CD:210921



ところ天や寒天、こんにゃく粉を使った  
ぶるぶる食感の食べ応えのあるフルーツ入りゼリー。

### 8 トコゼリーギフト 8個入

税込 **2,781** 円(送料込)

トコゼリー・バイン、トコゼリー・ビーチ、トコゼリー・みかん各130g×2個、トコゼリー・甘夏、トコゼリー・ぶどう各130g×1個 計8個

●賞味期間: 常温4ヶ月

常温 商品CD:160738



### 9 トコゼリーギフト 16個入

税込 **4,628** 円(送料込)

トコゼリー・バイン、トコゼリー・ビーチ、トコゼリー・みかん各130g×4個、トコゼリー・甘夏、トコゼリー・ぶどう各130g×2個 計16個

●賞味期間: 常温4ヶ月

常温 商品CD:160739



♪ = Point! = ♪

果物の自然な美味しさがい  
すため、香料を使っていません。  
ゼリーの色は果物由来の色で  
着色したものではありません。

♪ = Point! = ♪



※写真は盛り付け例です。

少しピターな大人好みの「珈琲ゼリー」、苺と杏仁のおいしさがひとつになった「苺の杏仁豆腐」、  
伝統的なあま酒を現代風にした「あま酒ジュレ」。ご家庭に、ご友人におすすめの詰合せ。

宮古島産の黒砂糖の旨味を加え、  
本葛粉入りのもとも滑らかな食感で  
味わい深い、少しピターな大人好み  
の「珈琲ゼリー」、寒天と葛粉の滑  
らかでフルーティーな美味しさが楽  
しめ、1個あたり約4g食物繊維が  
入った「苺の風味」と「杏仁の旨  
み」が一つになった「苺の杏仁ど  
うふ」、米と米麴で作った栄養豊かな  
あま酒に、おなかに優しいオリゴ糖を  
加え寒天で滑らかに固めた「あま酒  
ジュレ」は日本の伝統的な美味しさを  
現代風楽しめます。ノンアル  
コールです。

### 10 珈琲ゼリーと苺の 杏仁豆腐 詰合せ

税込 **3,343** 円(送料込)

珈琲ゼリー、苺の杏仁豆腐各105g×4個 計8個

●賞味期間: 常温4ヶ月

常温 商品CD:210043



### 11 珈琲ゼリーと苺の杏仁豆腐と あま酒ジュレ詰合せ

税込 **3,289** 円(送料込)

珈琲ゼリー、苺の杏仁豆腐各105g×3個、あま酒ジュレ105g×2個 計8個

●賞味期間: 常温4ヶ月

常温 商品CD:210797



♪ = Point! = ♪

冷たくしてお召し上がりくだ  
さい。珈琲ゼリーは好みで  
牛乳をかけるのも味がよ  
きりと感じられます。

♪ = Point! = ♪



農薬や化学肥料を使わずに育てて10年以上、至高の逸品。

北海道中富良野から希少なMOA自然農法のメロンをお届けいたします。農薬や化学肥料を使わずに育てて10年以上になる赤肉メロンです。すっきりとした食感と甘さが特長の、気品高い逸品をお楽しみください。



原田一男さん

## 12 北海道中富良野 有機赤肉メロン (ルピアレッド)

税込 **7,128** 円(送料込)

約1.3kg×2玉  
●お申し込み期間:7月20日まで  
●お届け期間:7月中旬~7月下旬

常温 商品CD:210544

着日指定  
不可



「神業」と言われる有機栽培のメロンです。有機・無農薬メロン栽培に半生をかけた男「坂本正男さん」のメロンです。中富良野でメロンを生産する坂本正男さんは日本を代表するメロン農家の一人です。有機JAS認定圃場で農薬に頼らず作られます。メロンは虫に弱く、病気にもかかりやすい農作物です。6年の歳月をかけ、病気に強く連作にも耐える力強い土を作りました。さらに努力と我慢を繰り返して10年目、糖度15度以上でネットの張りも美しいメロンを取穫できました。いつしか「神業」と言われるようになった有機栽培のメロンです。

## 13 有機栽培メロン (ゆめてまり)

税込 **5,346** 円(送料込)

約1.3kg×1玉  
●お申し込み期間:7月末日まで  
●お届け期間:7月上旬~8月中旬

常温 商品CD:210811

着日指定  
不可



坂本正男さん

**Point!**  
メロンを切った瞬間に漂う香り、溢れ出す果汁もしっとり味わってください。口に含むとその瑞々しさと旨みに五感は一瞬立ち止まり、そして言葉も失うでしょう。どんなフルーツでも感じるごとのない官能的な味わい。これぞ逸品と言っている最高のフルーツが坂本正男さんのメロンです。

安心・安全を願い、愛情いっぱい丹精込めて栽培しました。とろけるように美味しい完熟マンゴーをお届けします。

MOA特別栽培以上のマンゴー(アウィン種)です。完熟で発送ですので、すべて冷蔵便での発送となります。元肥として牛糞堆肥を少量と沖縄のミネラル豊富な海水を利用し、糖蜜を混ぜて魚のアラをアミノ酸発酵させたエキスを米ぬかに混ぜて液肥として使用しています。微生物が豊富に育つ環境と草生栽培(除草し敷き草代わりに利用)を取り入れ、水分を保ち、ハウスの風通しをよくするなど無農薬でできる環境づくりに気を使っています。南国沖縄の太陽のもとですくすく育った完熟マンゴーです。

タネが小さく、シャリシャリとした食感のこだまスイカ。

タネが小さく、まるごと食べてもほとんどの人が気にならないため、話題のすいかです。タネのサイズは、普通のスイカの約4分の1程。シャリシャリと抜群の食感に加えて、糖度が高くなりやすいため食味はとても良い品種です。



東根農産センター  
生産者の方



## 15 山形県産 小玉すいか (ピノガール)

税込 **6,156** 円(送料込)

2玉  
●お申し込み期間:7月20日まで  
●お届け期間:7月上旬~8月上旬

常温 商品CD:210874



着日指定  
不可

のし対応  
不可

朝収穫したものをその日のうちに発送いたします。

「佐藤錦」と「天香錦」を交配したもので、1991年(平成3年)に品種登録されました。全国のさくらんぼ収穫の70%を占める山形県。「土地環境、気候条件、熟練の技」が揃っておいしいさくらんぼへと育ちます。山形県産紅秀峰は大粒で甘みが強く、果肉はクリーム色でしっかりとした食感で食べ応えがあります。

## 16 さくらんぼ(紅秀峰)

税込 **6,696** 円(送料込)

約500g  
●お申し込み期間:6月15日まで  
●お届け期間:6月中旬~6月下旬

常温 商品CD:210861

着日指定不可  
沖縄・離島を除く

※お中元・無地のし(紅白)のみ・贈答包装のみ



森谷茂泰さん

## 14 完熟マンゴー

税込 **8,990** 円(送料込)

約1kg(2~4玉)  
●お申し込み期間:7月末日まで  
●お届け期間:7月中旬~8月上旬

冷蔵 商品CD:210081

着日指定  
不可

※外のし・贈答包装のみ



沖縄マンゴー研究会  
大城新栄さん



甘みが強くゼリー状の果肉が特長です。

奈良県五條市は市町村単位で日本一の柿の産地です。畑は中山間の丘陵地にあり、水はけがよく、秋は寒暖の差が激しいため、おいしい柿づくりに適しています。ここで栽培された2Lの江戸柿をいちばん美味しい時期に冷凍しました。

**Point!**

半解凍で食べると溶けだし果肉のトロっとした食感が楽しめます。

※



## 17 江戸柿

税込 **5,508** 円(送料込)

2L×6玉  
●賞味期間:冷凍1年

冷凍 商品CD:210879



有機果汁100%のストレートジュースです。



アメリカワシントン州とスペインカタルーニャ州、両政府認証の有機果実が原料です。現地で搾汁された果汁を原液のまま輸入し、日本にて有機食品製造認定工場の株式会社アルプスにて充填された果汁100%の有機ストレートジュースです。

信州産果汁100%のストレートジュースです。



信州産のフルーツのみを使用し、果実の美味しさを余すことなく果汁100%のストレートジュースにしました。5種類それぞれのおいしさをお楽しみ下さい。

### 18 オーガニックジュースセット 160Y-300

税込 **5,199** 円(送料込)

有機ぐれいぶじゅうすコンコード、有機ぐれいぶじゅうすナイアガラ、有機あっぷるじゅうす各160g×4缶、有機オレンジじゅうす160g×3缶 計15缶  
●賞味期間:常温1年6ヶ月



常温 商品CD:210542

### 19 アルプスストレートジュースセット MCG-340

税込 **5,794** 円(送料込)

信州ぶどうコンコードジュース、信州ぶどうナイアガラジュース、信州巨峰ジュース各160g×4缶、信州りんごジュース、信州ももジュース各160g×3缶 計18缶  
●賞味期間:常温1年6ヶ月



常温 商品CD:210519

オリジナルの有機栽培ブレンドコーヒー豆をじっくりと炭火焙煎し、丁寧にネルドリップ抽出したアイスコーヒー無糖・微糖と、有機栽培の茶葉を使った香り高いアイスティーをセットにしました。

#### 炭火焙煎有機アイスコーヒー無糖・微糖

自然落下のネルドリップ式を採用し、じっくり時間をかけて抽出しました。南アルプスの自然水を使用しています。味に深みが加わったほろ苦い旨みのある無糖と、ほろ苦い旨みに有機砂糖でほんの甘みを加え、コーヒーの旨みを引き出した微糖の2種類のストレートタイプのアイスコーヒーです。



#### 有機アイスティー無糖

スリランカ高地のウバ地方で収穫された有機栽培紅茶を使用したアイスティー。豊かなコクとアールグレイの柑橘系の香りをお楽しみいただけます。

有機コーヒー豆を使用した濃縮アイスコーヒーとコーヒーゼリーをセットにしました。

#### 有機デミ・カフェグラッセ無糖

炭火でじっくりと焙煎した有機コーヒーを通常の2倍以上使用し、ネルドリップで抽出した濃縮アイスコーヒーです。スモキーで濃厚なコーヒーの旨みをお楽しみください。そのままでも、牛乳で割って本格カフェ・オ・レでもお楽しみいただけます。

#### クラッシュドコーヒーゼリー

有機栽培で育まれたコーヒー使用。コーヒーとゼリーを同時に楽しめる、甘さ控えめで風味豊かなコーヒーゼリーです。



### 20 有機炭焼コーヒー使用 アイスコーヒーギフト TOA-4

税込 **3,840** 円(送料込)

炭火焙煎有機アイスコーヒー無糖1000ml×2本、炭火焙煎有機アイスコーヒー微糖1000ml×1本、有機アイスティー無糖1000ml×1本 計4本  
●賞味期間:常温1年



常温 商品CD:211116

### 21 有機炭焼コーヒー使用 アイスコーヒーギフト TOA-5

税込 **4,490** 円(送料込)

炭火焙煎有機アイスコーヒー無糖1000ml×3本、炭火焙煎有機アイスコーヒー微糖1000ml×1本、有機アイスティー無糖1000ml×1本 計5本  
●賞味期間:常温1年



常温 商品CD:211117

### 22 プレミアムアイスコーヒーギフトセット ODJ

税込 **3,996** 円(送料込)

有機デミ・カフェグラッセ無糖、クラッシュドコーヒーゼリー各500ml×2本 計4本 ●賞味期間:常温1年



常温 商品CD:210870

京都三条木屋町で20年以上に渡って愛されていたバーの元マスターをはじめ、いろいろな方々と共同開発して生まれた、クラフトコーラシロップです。

砂糖はきび砂糖を使用。10種類のスパイスとレモンや不知火などの果汁をふんだんに使用しました。スパイシーながら、爽やかさを感じられる、深い味わいが特長のクラフトコーラシロップです。炭酸の他にも、牛乳や豆乳、お湯、ビール、ハイボールのお酒で割るのもオススメです。元バーテンダーと一緒に作るに当たって、炭酸はもちろん、お酒や紅茶を初めとする色々なものとスパイスの香りが上手に合うようにこだわって作りました。贈り物にはもちろん、自分へのご褒美や、ご家族やご友人の集まる場にも、お子様からご高齢の方まで幅広い年齢層の方々にお楽しみ頂ける商品です。

### 23 京都クラフトコーラ

税込 **4,860** 円(送料込)

200ml×2本 ●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:210882



**Point!**

#### おすすめレシビ

- よく冷やし夜炭酸水で「スパイスコーラ」(5:1)
- 牛乳・豆乳で驚きの美味しさ「ミルク」(6:1)
- アイスやかき氷にかけても⇒アイスはバニラ、ラムレーズンが特にオススメ!
- 料理やお菓子の材料としても使えます。⇒シロップ:醤油を2:1。フライパンで煮詰めてお手軽スパイス照焼きソースに!

長野県産のりんごだけを原料として使い、搾りたてのおいしさをそのまま活かした、濃縮還元をしていないストレート果汁100%のジュースです(混濁タイプ)。りんご本来の美味しさを大切に、香料、酸化防止剤(ビタミンC)は使用していません。長野産りんごならではの爽やかな香りとやさしく甘酸っぱいフレッシュな風味をお楽しみ下さい。環境ホルモンの心配の少ない、地球環境にやさしい缶を使用しております(環境負荷情報公開:No.BC-05-001)。

### 24 りんごしぼりセット

税込 **4,552** 円(送料込)

190g×20缶 ●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210990



長崎県北松浦郡佐々町で北村製茶が丹精込めて有機栽培した茶葉を100%使用しています。北村製茶は長年にわたり茶葉の栽培と製茶ひとすじに営み、酢などを使う独自の工夫を考案・駆使して有機栽培茶葉の生産に取り組み、その功績から数多くの賞を受賞しています。北村製茶の有機栽培茶への想いの詰まった緑茶です。有機栽培ならではのマイルドな旨みと深みのある香りに仕上げました。越前山系源流の水使用。

### 25 有機緑茶セット

税込 **5,028** 円(送料込)

500ml×24本 ●賞味期間:常温10ヶ月

常温 商品CD:210994





厳選した原料を、  
熟年の技でじっくり仕込んだそうめんは  
絹糸の輝きです。

島原には各所に清水が湧き出て親しまれています。  
その水は、「日本の名水百選」にも輝いた上質の水  
です。雲仙普賢岳のふもと、澄んだ空気とゆっくり、  
ゆっくり乾燥させました。つるつるとしたのど越しとシコ  
シコとした歯ごたえが自慢の麺です。

**26 島原手のべ素麺  
一本気 1.3kg**

税込 **3,678**円(送料込)

1.3kg  
●賞味期間:常温2年  
常温 商品CD:140221



**27 島原手のべ素麺  
一本気 2kg**

税込 **5,087**円(送料込)

2kg  
●賞味期間:常温2年  
常温 商品CD:140251



手さばき

のぼし

国産のそば粉を使用した2種類のそばをセットしました。  
[山芋そば] 国産そば粉に国産山芋粉と国産海藻(ふのり)を加え越後の名水「大出口泉水」で練り上げ丁寧に仕上げたおそばです。  
[自慢のふとぎり] 国産そば粉と国産小麦粉を使用し国産山芋粉を加え越後の名水「大出口泉水」で仕上げた平麺の太いそばです。国家資格でもある製麺技能士の資格を有する社員が丁寧に仕上げました。



*Point!*

大出口泉水は緑豊かな尾神岳の中腹にあり、豊富な水が一年を通して湧き出る名水で、「平成の名水百選」にも選定された名水を許可を得て使用しています。

**28 国産そばくらべ**

税込 **4,414**円(送料込)

山芋そば200g、自慢のふとぎり270g各5袋 計10袋 ●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:210800



山芋そば



自慢のふとぎり



讃岐の地粉(讃岐の夢)、讃岐の塩を使い作り上げた最高級讃岐うどんです。嚼むほどに挽きたての香りが鼻から抜けていきます。製粉から製麺までの小規模な一貫工場だから出来る丁寧な製法で、挽きたて小麦の香り&風味を閉じ込めた「讃岐干しうどん」の最高峰です。

**29 讃岐干しうどん伝統製法  
讃岐うどん**

税込 **4,260**円(送料込)

250g×12袋 ●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210600



*Point!*

嚼むほどに挽きたての香りが鼻から抜けていきます。夏はゆであがったうどんを水洗いしてめりを取り、ざるに盛ったざるうどんがおすすです。

Point!

埼玉県川島町

寛政元年創業 伝統200年以上の味と技



12代目 笛木吉五郎さん

創業は寛政元年(1789年)江戸時代から川越藩の殿舎地帯として栄え、四方を川に囲まれ、豊かな自然に恵まれた川島の地で醤油づくりをはじめました。伝統的な醸造方法を守り続け、厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、大きな杉の桶で1年から2年かけてゆっくりと発酵熟成させて育みます。焦ることなく時間をかけてつくる醤油だからこそ、奥ゆかしい香り、まろやかさのある醤油を生み出すことができています。特に「金笛(きんぷえ)」の名で知られる濃口醤油「金笛醤油」は時代が変わっても好評いただいている商品。二夏を通し、時間と共に塩のかどがとれて丸くなり、醤油本来の旨みが引き立っています。

本醸造醤油「金笛醤油」に、かつお節、昆布、椎茸のだしをたっぷり使った贅沢な万能だしの素です。

**30 金笛だしの素セット SD-22**

税込 **3,580**円(送料込)   
 金笛春夏秋冬のだしの素1L×2本 ●賞味期間:常温1年  
 常温 商品CD:210553



**31 金笛だしの素セット SD-33**

税込 **4,768**円(送料込)   
 金笛春夏秋冬のだしの素1L×3本 ●賞味期間:常温1年  
 常温 商品CD:210554



笛木醤油の人気商品を取り揃えた金笛バラエティギフトセット。同社人気No.1ギフトセットです。

**32 金笛調味料詰合せ KA-30**

税込 **4,444**円(送料込)   
 金笛春夏秋冬のだしの素500ml、  
 金笛胡麻ドレッシング390ml、金笛濃口しょうゆ600ml、  
 金笛春夏秋冬のうすいろうだしの素500ml各1本 計4本  
 ●賞味期間:常温6ヶ月  
 常温 商品CD:210489



肉のきめが細かく適度な霜降りの山形牛。  
程良く乗った脂のさっぱりした甘みが味わえます。

山形の厳しい自然の中で産まれた山形牛。その風土の中で丹精込めて長期に渡り飼育されていますので、肉のきめが細かく適度な霜降り、やわらかさとまろやかさが絶妙です。米どころの稲わらや穀物を飼料とし、冬の雪をたくわえる緑豊かな山々から流れる豊富な水で、素晴らしい脂質と肉質に仕上がりました。比較的脂肪の少ない赤身肉のため、牛本来の味わいをご賞味いただけます。弾力があり、歯応えがあるのが特長で、噛み締めるたびに赤みの旨みと程良く脂の乗ったさっぱりした甘みを味わえ、満足感を感じられます。少量でいいから山形牛ステーキを味わいたい方におすすめです。

**33 国産黒毛和牛**

税込 **10,066**円(送料込)  
 牛もも肉80g×6枚 ●賞味期間:冷凍1ヶ月  
 冷凍 商品CD:210778



Point!

使用する前日から冷蔵庫でゆっくり解凍するのがおすすめです。冷凍のまま調理すると固くなってしまいます。再冷凍はせず、解凍したら使い切ってください。



野菜類、魚介類、肉類をバラエティ豊かに選び、1本1本丁寧に手づくりで串にしました。ふんわりとした衣に絶妙な塩加減で素材の味をいかした串揚げセットです。ご家庭で簡単に揚げられますので、揚げたての串揚げをお楽しみ頂けます。タレはついておりませんので、お好みで塩、ソースなどを付けてお召し上がり下さい。4~6名様に。

**34 串揚げバラエティセット**

税込 **6,048**円(送料込)   
 エリンギ豚巻き串揚げ、鶏串カツ、ポテト串揚げ、レンコン串揚げ、  
 海老串揚げ、豚ロース串カツ、ホタテ串揚げ、イカ串揚げ、  
 玉ネギ串揚げ各3本入 計27本  
 ●賞味期間:冷凍6ヶ月  
 冷凍 商品CD:210814



Point!

凍ったまま180度の温度で3分から4分揚げて下さい。串は一度に6本までとして下さい。一度にたくさん入れすぎますと、油の温度が下がり上手に揚がりません場合がございます。



Point!

豚を健康に  
育てる  
ということ



平田牧場は1967年に山形県・庄内地域の青年養豚家たちによって設立され、品種開発、子豚生産から肥育までを手掛ける自家繁殖生産や加工部門の自社運営など、早くから独自の一貫生産・加工流通システムを作り上げました。平田牧場では、「健康」な豚をつくるのが「おししき」につながるかと考えています。身体が自然に喜ぶ本当においしい豚肉とは「健康に育った豚」に他なりません。健康なお肉を、一貫した責任品質でお届けすること。それが責務と考えております。



平田牧場三元豚はキメが細かく心地よい歯ごたえが特長です。真っ白で甘く上質な脂肪は風味の違いがプロの料理人からも高い評価をいただいています。ご家庭で本格的なしゃぶしゃぶがお召し上がりいただけます。夏らしいさっぱりとしたばん酢だれでお召上がりがください。



本格的なハンバーグと、甘みのある三元豚のロールステーキのセット。平田牧場三元豚の絶品2品をセットにしました。



### 35 日本の米育ち 三元豚ロース・バラ冷しゃぶギフト JHS-36

税込 5,022円(送料込)

日本の米育ち 三元豚ローススライス300g、三元豚バラスライス200g、とびうおポン酢50ml×4、きざみ昆布10g×2  
●賞味期間:冷凍4ヶ月



冷凍 商品CD:211100

三元豚の素材そのものの旨みが味わえるハンバーグです。ハンバーグから出る肉汁にも甘みがあり、どなたにもお喜びいただける贈り物です。



### 36 日本の米育ち三元豚ハンバーグ& ロールステーキギフト HSF19-8

税込 5,897円(送料込)

日本の米育ち 三元豚焼きハンバーグ105g×4個、ロールステーキ75g×4個、とびうおだし50ml×2  
●賞味期間:冷凍1年



冷凍 商品CD:210848

温めるだけの簡単便利な調理済み品。大切な方への贈り物はもちろん、一人暮らしのお子様や、離れて暮らすご両親、お仕事が忙しい方への贈り物にもオススメです。



### 37 日本の米育ち三元豚ハンバーグギフト HSF19-7

税込 5,616円(送料込)

日本の米育ち 三元豚焼きハンバーグ105g×8個  
●賞味期間:冷凍1年



冷凍 商品CD:210847

太くて食べ応えのあるジューシーな荒挽きフランクとベーコン、ロースハム、生ハムのギフトです。三元豚の素材そのものの旨み、甘みをいかし、日本の伝統的な調味料である“出汁(だし)”で味の深みを引き出しております。



### 38 日本の米育ち 調理済ハンバーグ&豚丼ギフト CNS19-9

税込 5,832円(送料込)

日本の米育ち 金華豚あぶり豚丼130g×2個、三元豚あぶり豚丼130g×2個、三元豚焼きハンバーグ105g×2個、三元豚煮込みハンバーグ135g×2個 ●賞味期間:冷蔵1ヶ月



冷蔵 商品CD:210851

ほわほわの皮に三元豚のうまみがジュワッとしてみても広がる餡のおいしさ。三元豚をはじめ、九州産のたけのこしいたけ皮の小麦粉など、こだわり素材を使った肉まんです。しっとりきめ細かな皮に包まれた具材の食感をお楽しみ頂けます。



### 39 日本の米育ち極みハム& 荒挽きフランクギフト EXT19-2

税込 4,968円(送料込)

荒挽きフランクプレーン120g、荒挽きフランクチーズ120g、荒挽きフランク行者にんにく120g、極みロースハム55g、極みベーコン70g、極み生ハム(無塩せき)55g各1個 計6個 ●賞味期間:冷蔵15日



冷蔵 商品CD:210819

### 40 平牧三元豚肉まんギフト

税込 4,212円(送料込)

平牧三元豚 肉まん82g3個入×3袋 ●賞味期間:冷凍6ヶ月



冷蔵 商品CD:210842





## 西京味噌特有のほのかな甘みと風味豊かな味わい

函館にて、脂のりの良い厳選した魚を、一切ずつ丁寧に西京味噌に約3日間漬込みました。こだわりの西京味噌は京都の老舗にて独自に製造してもらっています。その西京味噌に切身の芯までしっかりと味がしみ込んだ状態を確認し、仕上げております。こだわりの西京味噌との相性は抜群で西京味噌特有のほのかな甘みと風味豊かな味わいを是非堪能ください。

**Point!**

焼く際は水洗いで表面の味噌を取り除くか軽くペーパーで味噌を取り除いてから弱火でじっくり焼き上げることがおいしくいただける大事なポイントです。フライパンやホットプレートで調理する時もゆっくり焼き上げてください。西京みそ自体が揚げやすい為、ご注意ください。解凍後は冷蔵で5日以内にお召上がり下さい。

### 41 西京漬詰合せ 4種8切

税込 **6,567** 円(送料込)

銀だら西京漬、ぶり西京漬、サーモントラウト西京漬、赤魚西京漬 各65g×2切 計8切

●賞味期間: 冷凍2ヶ月(解凍後冷蔵5日)

冷凍 商品CD:210837

昔ながらの手作りで、魚の旨味をそのまま引き出したこだわりのさつま揚げ。

九州近海で漁獲されたシイラとアマダイを原料にした昔ながらの手作りのさつま揚げです。野菜は国産を使用し、こだわりの調味料で素材の風味を大切に、甘さ控えめに味付けしました。揚げ油は菜種油100%を使用、魚の旨みを引き出したこだわり派のさつま揚げです。

**Point!**

こだわり派のさつま揚げ。食べやすく、お子様からご高齢の方にもオススメです。



### 42 さつま揚げセット

税込 **5,670** 円(送料込)

さつまもも天×4個、人参天×2個、れんこん天×2個、しいたけ天×2個、ごぼう天×2個、棒天×5個各1袋 計17個 ●賞味期間: 冷凍3ヶ月

冷凍 商品CD:210885

国内近海で獲れたシラスウナギを大井川の伏流水で最新式の養鰻池で養殖。こだわりのタレで焼き上げました。

国内近海で獲れたシラスウナギを大井川の伏流水で養殖した鰻を最新式の養鰻池で養殖しました。餌の食べかすが池に滞り、腐敗して水質に影響がでないように定期的に処理し、鰻が住み心地の良い水と衛生面を整えた環境で育てています。加工工場では蒸し工程の後でオリジナルのタレを漬けて焼き上げました。

**Point!**

温めておいたフライパンの上にアルミホイルを敷き、解凍したうなぎの蒲焼の皮の方を下にして焼き上げて下さい。皮がこんがり焼け、より美味しく召し上がりが出来ます。



### 44 静岡県産のうなぎ蒲焼

税込 **8,424** 円(送料込)

うなぎ蒲焼80gカット×3袋(タレ・山椒付) ●賞味期間: 冷凍1年

冷凍 商品CD:210927



### 1979年石川県金沢で創業金沢錦 復興支援ギフト

石川・能登の初夏の海が感じられる食材を中心に商品を選びました。麦芽水あめと丸大豆しょうゆなどを絡ませた薄口仕上げの「小あじ能登煮」、和歌山県産小梅を入れて甘しょうゆ味で炊き上げた「小いわし田舎煮」、日本海で水揚げされたほたるいかを一味唐辛子を隠し味に仕上げた「ほたるいか能登煮」、ほのかな苦味と香ばしさが広がる「花くるみ佃煮」、能登で採れたさざえを北海道産昆布と磯の香り豊かに炊き上げた「サザエ磯煮」、いしる風味を隠し味にふっくら炊き上げた「能登がさいしる煮」を合わせたそうざい佃煮詰合せ。

### 43 能登の旨煮詰合せ 6品

税込 **5,980** 円(送料込)

小あじ くるみ 大豆

小いわし田舎煮85g、能登がさいしる煮70g、ほたるいか能登煮60g、小あじ能登煮60g、サザエ磯煮60g、花くるみ50g各1個 計6袋

●賞味期間: 冷蔵2ヶ月

冷蔵 商品CD:211118

※お中元・無地のしのみ



アラスカ(アメリカ)産MSC認証のすけそうだらの卵巣の高品質“完熟卵”を使用しています。

昆布だしとゆずの風味を効かせ、程よい辛さの中に素材の旨みを活かしました。着色料・発色剤は使用していません。羅臼昆布から取っただしと、砂糖(沖縄県産砂糖きび)、食塩(シママース)、唐辛子(韓国・国産)、有塩ゆず皮でつくった調味液(辛子ダレ)に漬込み、風味豊かな辛子明太子に仕上げました。品質の良い原料卵を使用し、漬込みを調整しながら、味わい、食感を出しております。定期的な確認と調整を行っているため、一般的な明太子に比べて非常に手間がかかる製品ですが、明太子本来の美味しさを味わっていただくため、こだわりを持って製造しております。素材の品質と味わいをお楽しみいただけるよう明太子づくりを守り続けています。

### 45 本漬け明太子

税込 **9,720** 円(送料込)

500g ●賞味期間: 冷凍6ヶ月

冷凍 商品CD:125355



有機栽培デュラム小麦から作られたスパゲッティ、有機栽培エキストラヴァージンオリーブオイル、有機栽培トマトから作られたパスタソース2種類のセットです。



#### 46 有機パスタ&調味料セット SGO-50

税込 **6,280**円(送料込) 

デュラム小麦有機スパゲッティ500g×2袋、  
有機エキストラヴァージンオリーブオイル228g(250ml)×1本、  
有機パスタソーストマト&バジル300g×2本、有機パスタソース  
アラビアータ300g×1本 ●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:211120



#### Point!

イタリア、ペーザロ・ウルビーノ県イソラ・デル・ピアーノに生まれ、1970年~1980年にかけて、通称に悩むイソラ・デル・ピアーノの村長を務める。1974年にイソラ・デル・ピアーノで効率優先の現代農業のアンチテーゼとして有機農業を始める。1977年、仲間と有機農業協同組合を設立し、代表に就任。1986年、マルケ州有機農業者協会を共同で設立。1997年、地中海有機農業協会(AMAB)を設立。同協会には現在、1万3千の有機農業法人が加盟している。

ジーノ・ジロロモーニ(1946~2012)



#### Point!

1909年創業の100年以上続くオリーブ油専業のファミリー会社で栽培と製造をし、1986年より有機栽培をいち早く開始しました。南イタリア・ラウロポリの日差しを一杯に浴びて育ったオリーブの実は、10月から12月にかけて収穫され、同時に搾られます。

農場主のマリオさん



南イタリアの日差しを一杯に浴びて育った、数種類のオリーブの実を巧みにブレンドして低温圧搾しほりした「ジロロモーニ有機エキストラヴァージンオリーブオイル」はフルーティでマイルドなおいしさです。



#### 47 有機オリーブオイルセット SGO-35

税込 **4,660**円(送料込)

有機エキストラヴァージンオリーブオイル  
228g(250ml)×2本 ●賞味期間:常温2年

常温 商品CD:211121



### 高オレイン酸 べに花一番

#### べに花油

べに花の種子から作った油です。べに花一番シリーズはオレイン酸を豊富に含む品種のべに花の種子搾った一番ほりのべに花油です。あっさりとした軽い風味ですのでドレッシングやマリネなどの生で、また炒め物、揚げ物など幅広い料理にご利用いただけます。

#### GIROLOMONI® OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

#### オリーブオイル

オリーブの産地や実の品種や熟度によって風味が異なります。オリーブオイルは、大きくエキストラヴァージンオリーブオイル(以下EXオリーブオイル)とピュアオリーブオイルの2種類に分けられ、EXオリーブオイルは、オリーブの実を搾ってろ過したオイルで一定の基準を満たしたものです。ピュアオリーブオイルは精製オリーブオイルとEXオリーブをブレンドしたものです。ジロロモーニのEXオリーブオイルはクセがなく、パスタ料理、サラダはもちろん和惣菜にもお使いいただけます。

有機栽培べに花種子を圧搾製法で搾った有機べに花油と、イタリア南部のオリーブ畑で有機栽培されたオリーブの実から搾られた有機エキストラヴァージンオリーブオイルのセットです。セットする箱は環境保護に配慮したシンプルで無駄のないものにしてあります。

#### 48 有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-30

税込 **4,120**円(送料込)

有機栽培べに花一番高オレイン酸500g、  
有機エキストラヴァージンオリーブオイル228g(250ml)各1本  
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:211122



#### 49 有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-43

税込 **5,524**円(送料込)

有機栽培べに花一番高オレイン酸500g×2本、  
有機エキストラヴァージンオリーブオイル228g(250ml)×1本  
●賞味期間:常温1年

常温 商品CD:211123



#### Point!

#### 栄養機能食品(ビタミンE)

ビタミンEは、抗酸化作用により、体内の脂肪を酸化から守り、細胞の健康維持を助ける栄養素です。べに花一番高オレイン酸を一日当たりの摂取目標量14g摂取することで、ビタミンEの栄養素等表示基準値2015(18歳以上、基準熱量2,200kcal)の85%を摂取することが出来ます。

※ 摂取する上での注意事項本品は特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。1日の摂取目安を守ってください。



Point!

## 圧搾製法とは？

原料の種子に圧力をかけて搾る方法のことです。圧搾製法は、言い換えるならば昔ながらの作り方です。圧搾製法は、圧搾機を使って搾り出す方式で、歩留りが悪く、手間もかかりますが、化学溶剤は使われていません。一般的に販売されている食用油の多くが、原料種子に石油から作られた溶剤(ノルマルヘキサン)をかけて油分を溶かし出す「抽出製法」と呼ばれる方法で製造されています。圧搾製法に比べて、効率良くたくさんのお油を作り出せるのです。食用油は、「圧搾法」や「一番搾り」といった表記があるものをおすすめします。

## えごま一番

えごま油

しそ科の植物えごまの種子からとれる油です。えごまは日本では縄文時代より食されてきました。α-リノレン酸を豊富に含む油です。α-リノレン酸は身体の中でEPA・DHAに変換される等、特に現代の食生活に必須のオメガ3系(n-3系)脂肪酸です。熱に弱いのでドレッシングやマリネ、盛り付け後にかけたり生食がおすすめです。



油脂中のオレイン酸含有量が高いべに花の種子を圧搾製法で搾り、一番搾りのみを充填した「べに花一番高オレイン酸」と、えごま(しそ科)の種子を化学溶剤を使用せず圧搾製法でしぼったオメガ3(n-3系)脂肪酸のα-リノレン酸を50%以上含む「えごま一番100」のセット。

### 50 べに花一番高オレイン酸 丸缶セット SPE-40

税込 **5,200** 円(送料込)

べに花一番高オレイン酸600g(丸缶)×2本、えごま一番100 110g×1本 ●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210938



こだわりの調味料をセットいたしました。  
毎日使う調味料だからおいしさにもこだわっています。

### 51 調味料セット LFP-32

税込 **4,336** 円(送料込)

有機栽培べに花一番高オレイン酸500g、  
有精卵マヨネーズ300g、  
金箔濃口醤油ボトル200ml、  
地中海の天日塩700g、  
喜界島粗糖500g 各1個 計5個  
●賞味期間:常温6ヶ月

常温 商品CD:211124



国産大豆から作った大豆ミートを挽肉状にし、植物素材だけで深い味わいとコクを引き出したキーマ風カレー。国産野菜、国産小麦の小麦粉、圧搾製法のべに花油使用。(レトルト・中辛)

### 52 植物素材のキーマ風カレーセット

税込 **5,416** 円(送料込)

170g×10個 ●賞味期間:常温1年6ヶ月

常温 商品CD:210142



Point!

植物素材のレトルトカレー。  
温めるだけで簡単調理

Point!

99%以上石鹸分を含有する純質石鹸です。厳選した牛脂・ヤシ油を原料にした、地球にやさしい純石鹸ですので、洗顔ボディシャンプー等にもご使用できます。伝統製法のわくねり石鹸です。着色料・香料・起泡剤・合成界面活性剤・変質防止剤等の添加物は使用しておりません。

### 53 ミセスナチュラル 浴用石鹸セット

税込 **3,740** 円(送料込)

110g×10個

商品CD:210968



## 〈店頭受取可能商品〉

下記商品は店頭でのお受け取りが可能です。価格は直送でのお届けと異なり、下記の価格となります。

※のし、包装は対応しておりません。

注文番号	商品CD	店頭受取価格	掲載ページ	注文番号	商品CD	店頭受取価格	掲載ページ
1	フルッテート ギフトボックス	210884 税込 3,024円 (税抜 2,800円)	P1	31	金笛だしの素セット SD-33	210554 税込 3,888円 (税抜 3,600円)	P6
8	トコゼリーギフト 8個入	160738 税込 1,901円 (税抜 1,760円)	P2	32	金笛調味料詰め合わせ KA-30	210489 税込 3,564円 (税抜 3,300円)	P6
9	トコゼリーギフト 16個入	160739 税込 3,748円 (税抜 3,470円)	P2	46	有機パスタ& 調味料セット SGO-50	211120 税込 5,400円 (税抜 5,000円)	P9
10	珈琲ゼリーと苺の杏仁豆腐 詰合せ	210043 税込 2,463円 (税抜 2,280円)	P2	47	有機オリーブオイル セット SGO-35	211121 税込 3,780円 (税抜 3,500円)	P9
11	珈琲ゼリーと苺の杏仁豆腐と あま酒ジュレ 詰合せ	210797 税込 2,409円 (税抜 2,230円)	P2	48	有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-30	211122 税込 3,240円 (税抜 3,000円)	P9
26	島原手のべ素麺 一本気1.3kg	140221 税込 2,798円 (税抜 2,590円)	P5	49	有機べに花一番& オリーブオイルセット SSO-43	211123 税込 4,644円 (税抜 4,300円)	P9
27	島原手のべ素麺 一本気2kg	140251 税込 4,207円 (税抜 3,895円)	P5	50	べに花一番高オレイン酸 丸缶セット SPE-40	210938 税込 4,320円 (税抜 4,000円)	P10
28	国産そばくらべ	210800 税込 3,534円 (税抜 3,272円)	P5	51	調味料セット LFP-32	211124 税込 3,456円 (税抜 3,200円)	P10
29	讃岐干しうどん 伝統製法讃岐うどん	210600 税込 3,380円 (税抜 3,129円)	P5	52	植物素材の キーマ風カレーセット	210142 税込 4,536円 (税抜 4,200円)	P10
30	金笛だしの素セット SD-22	210553 税込 2,700円 (税抜 2,500円)	P6	53	ミセスナチュラル 浴用石鹸セット	210968 税込 2,860円 (税抜 2,600円)	P10

### ギフトお申し込み方法、配送について

#### 【お申し込み方法】

2024年創健社夏ギフト専用お申し込み書にご記入の上、販売店にご注文下さい。  
枠内に必ず詳細をご記入願います。ご記入漏れのあった場合お届けが遅くなる場合がございます。  
お申し込み前に必ずご確認をお願いします。

- お申し込み期間：2024年5月21日(火)～8月16日(金)
- 商品の配送期間：2024年6月1日(土)～8月31日(土)
- お申し込み書の配達希望欄に配達希望指定期間をご記入下さい。  
ご記入のない場合には、6月1日(土)以降、随時お届けとなります。(但し、期間限定品は除く)
- 配達指定期間は、お申し込み日から10日以上先の期間をご指定下さい。
- 天候などによりやむを得ず出荷が遅れる場合や、欠品となる場合がございます。予めご了承下さい。
- 産直品のお申し込み期間は、天候により変更する場合がございます。予めご了承下さい。
- 沖縄本島・離島などは別途送料1,100円(税込)がかかります。また一部お届けできない地域がありますのでご了承下さい。

#### 【「のし」の選択について】

「のし」をご希望の場合は、お申し込み書の「のし」希望欄に「のし」の種類をお選びの上、  
番号をご記入下さい。  
ご記入がない場合は「のし」無しとさせていただきます。  
尚、名入れにつきましては対応できませんので予めご了承下さい。

配達指定期間	お届け期間
6月上旬	6月 1日(土)～6月 10日(月)
6月中旬	6月 11日(火)～6月 20日(木)
6月下旬	6月 21日(金)～6月 30日(日)
7月上旬	7月 1日(月)～7月 10日(水)
7月中旬	7月 11日(木)～7月 20日(土)
7月下旬	7月 21日(日)～7月 31日(水)
8月上旬	8月 1日(木)～8月 10日(土)
8月中旬	8月 11日(日)～8月 20日(火)
8月下旬	8月 21日(水)～8月 31日(土)

指定番号	のし種類	指定番号	のし種類
01	のし不要	08	暑中見舞い
02	無地のし(紅白)	09	残暑見舞
03	お中元	10	志
04	御礼	11	御供
05	御祝	12	快気祝
06	内祝	13	無地のし(黒白)
07	粗品		

※マークは原材料に使用されている8大アレルゲンと大豆です。

このマークの商品は有機JAS認証品です。

株式会社 創健社

〒221-8741 横浜市神奈川区片倉2-37-11  
お客様相談室(土・日・祝日を除く9:00～17:00)  
TEL 0120-101702  
https://sokensha.co.jp  
横浜支店・大阪支店・名古屋支店・福岡営業所

【創健社】LOVE > FOOD > PEACEファンコミュニティ  
www.facebook.com/LOVEFOODPEACE

※コンタミ(原材料としては使用してはなくても、同一工場で特定原材料が使われ、混入の可能性のあるもの)のことを言います。については表示をしていません。

※表示価格の税込価格は、1円未満の端数を切り上げております。  
※商品のパッケージデザインは変更になる場合がございます。  
※お客様からお預かりする個人情報については、適切な管理と維持に努めます。  
※環境保護のため、簡易包装にご協力願います。※一部の写真は料理例またはイメージです。

販売店名