



夏の感謝号

卓上醤油「華」

令和5年度
日本醤油技術センター
理事長賞を受賞しました

新製品

野菜×発酵で
新しい食を提案

料金後納

ゆうメール

【差出人】DMS INC.
〒338-8507
さいたま市桜区田島8-3-29
【還付先】
〒950-3321
新潟市北区葛塚3119
山田醸造株式会社内 DMS INC.

発酵に挑戦

We love fermentation

シリーズ 7

パン食で、野菜を簡単にとる新習慣をご提案

野菜たち
と
発酵

規格外の野菜たちが発酵の力を借りた Bread Dip *Cozy* を新発売

パン食に「野菜×発酵」の新商品が完成しました。試作から2年をかけた自信作です！
玉ねぎ、トマト、人参、豆、セロリ、ローリエを、保存料などは使用せずに野菜だけの味・香りを特別な米糀で引き出しました。
地元の規格外野菜を中心に使い、発酵の力で美味しく仕上げました。パン食で不足しがちな野菜を簡単に取り入れられる新習慣。
居心地がいいという意味の“Cozy”と発酵の“糀”をかけた新シリーズです。
朝食のパンにDipして、野菜と発酵を取り入れましょう！



規格外の地元野菜たち



発酵の力

新製品



野菜を簡単に取れる新習慣

ブレッド
Dip

ピザソースのように食パンに塗り、チーズやベーコン、マヨネーズと一緒に。お好みでバリエーションいろいろ



アボガドと蒸しエビに
マヨネーズをプラス

オニオンスライスとリーフに
目玉焼きをトッピング

玉葱スライスとベーコンに
チーズをのせて、パセリをちらす

レタスとトマトに
生ハムを添えて

ゆで卵、オリーブに
サラダチキンをのせて

バナナにオリーブオイル
をぬって焼き、苺を添える

他に
アレンジ

生野菜や温野菜のディップ、魚や肉料理のソースに。スープや煮込み、パエリアやピラフにも使えます♪

アイデア次第で使えるCozyシリーズ。発酵と野菜をとりいれて、きれいになりましょう。

たまねぎ

玉ねぎの旨味が十分に感じられます。シーフードや鶏肉へDipがおすすめ。

賞味期間 3ヵ月
内容量 100g
価格

新製品 ¥994

とまと

トマトの酸味が、食欲をそそります。チーズとの相性がバツグンです！

賞味期間 3ヵ月
内容量 100g
価格

新製品 ¥994

新発売記念特価

期間限定



Cozyの新習慣を試してほしく、期間限定の特別セット。パン食で野菜と発酵の力を体験してください。

各1本
2本をセットにして 送料別 ¥220
¥1,800

表示価格は、すべて消費税込みです。

~7月20日(土)まで

5,400円以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

幸福感をプレゼントしたい

キッチンから食卓に笑顔が生まれます
「いただきます」でスタートする毎日が、心も体も元気になりますように。



Thanks set A

送料
無料

クール便
220円

- ・雪国ぶた味噌ステーキ 2枚
- ・生きている味噌「炒」500g
- ・浮き麴「あま酒」180ml
- ・卓上醤油「華」150ml
- ・風味漬 160g

¥5,000
(税込)



Thanks set B

送料
無料

クール便
220円

¥5,000
(税込)



お祝い
に
ぴったり!

- ・新潟米仕込み味噌「延齢」500g
- ・生きている味噌「麗」500g
- ・生きている味噌「熟」500g
- ・新潟コシヒカリ糀みそ「豪農」500g

Gift

暑い季節の「いかがおすごしですか」の様子伺い、お祝いやお見舞い、「元気に育って」と願う出産祝い、仏様へのご挨拶、仏事にも。発酵が醸すやさしい味わいをお役立てください。

1,900 ~ 4,000 円 (税込)

■包装・のし紙・スーパーバック (大 10 円)
紙袋 (小 33 円、大 55 円) をご用意しております

Thanks set C

New



- KS5 150ml
- K10d 150ml
- 華 150ml

クール便
220円
¥1,906

Thanks set D

New



- 雪国ぶた味噌ステーキ 1枚
- 延齢みそ 300g
- 鯨焼き漬 180g 風味漬 160g

クール便
220円
¥3,056

元気家族



- 延齢みそ 300g
- あま酒 180ml × 2
- 華 500ml
- 料理人 500ml

¥2,981

稔のひびき



- 糀みそ 1kg
- 家伝みそ 1kg
- 華 500ml
- 料理人 500ml

¥3,240

4,000 ~ 7,000 円 (税込)

雁の里



- 延齢みそ 1kg
- 家伝みそ 1kg
- 華 1ℓ
- 料理人 1ℓ

¥4,169

発酵職人



- 延齢みそ 1kg
- 華 1ℓ
- 料理人 1ℓ
- あま酒 180ml × 2

¥4,244

蒲原だより



- 延齢みそ 1kg
- 豪農みそ 1kg
- 華 500ml
- 料理人 500ml

¥4,709

New

豊栄だより



- 熟 500g
- 麗 500g
- 醤油こうじ
- たまねぎ麴
- 華 500ml
- 料理人 500ml

クール便
220円
送料
無料
¥6,669

表示価格は、すべて消費税込みです。

~7月20日(土)まで

5,400円

以上で

送料無料

クール便マークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

味噌汁だけじゃ
もつたいたない、
おかずにしちやおう



みそ料理の進化論

味噌汁を、具材を炒めてから水を足して味噌を溶く。
そんなスープの作り方は、時短でもありコクや香りが増します。
炒め物は、具材そのまま少し味噌をプラス。
イタリア風には、オリーブオイル、にんにく、アンチョビに味噌を
プラスして炒めるだけ。ほっとする味を挑戦してはいかがでしょう？

からだが好き、 生きている味噌

賞味期限：180日

酵母・糀菌の生きている味噌です。大桶からおいしい部分を掘り出します。
味噌の発酵は、糀菌の作ったアミラーゼが、米をブドウ糖にすることから始まります。
このブドウ糖を「蔵付き酵母」が餌にして発酵が進みます。そんな発酵を体感してください。

ご奉仕
価格



醸

1kg (ゴムしぼり) ¥1,500
3kg (ゴムしぼり) ¥4,500→ ¥4,000

令和6年夏の限定みそ「醸」(塩分11.5%)
「熟」と「麗」の間聞くらいの発酵度合。
野菜のディップとしても、味噌汁にしても
皮を取り除いた大豆を使うことで、一層なめら
かな舌触りと豊かなコクを実感いただけます。

炒

どんこのごちそう焼き

《材料3人分》

椎茸 (大きめ)	3個
たね	もめん豆腐 90g
	豚ひき肉 60g
	卵 1/2個
	生きている味噌「炒」 大きじ1.5
	だししょうゆ「料理人」 小じ1/2

サラダオイル 小じ1
片栗粉 適宜
木の芽

《作り方》

- 1.水を切った豆腐とたねの材料を混ぜる。
- 2.片栗粉をふったどんこに混ぜたたねを詰める。
- 3.フライパンにサラダオイルを敷き両面火を通し、木の芽のせてたら、出来上がり。



炒

500g パルプ付きカップ ¥1,566
1kg (ゴムしぼり) ¥3,132→ ¥2,975

新潟産コシヒカリの十五割みそ。(塩分10.5%)
十五割とは、大豆の1.5倍の糀で米の甘みを
存分に出し、「蔵付き酵母」の働きと米糀の酵素
が香り豊かに発酵した逸品です。豊かな香りと
低い塩分は、味噌料理の味付けに最適です。

麗

500g パルプ付きカップ ¥1,566
1kg (ゴムしぼり) ¥3,132→ ¥2,975

香り高く米糀の甘味が命の味噌(塩分11.5%)

熟

500g パルプ付きカップ ¥1,809
1kg (ゴムしぼり) ¥3,618→ ¥3,437

豊かな香りと濃い味わいの味噌(塩分11.5%)

生きている味噌 熟・麗

深薫『熟』と淡色『麗』のセット



各750gずつ (ゴムしぼり)
計1.5kg

¥5,063→

¥4,557

~7月20日(土)まで 5,400円 以上で

送料無料

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

山田屋の定番味噌

豪農・延齢

130余年酵母が今に生き継いでいます。
和食に限らず、洋食や中華など様々なお料理の
隠し味にも重宝する定番の味噌。
コシヒカリ米、エンレイ大豆を使用した国産味噌。



豪農・延齢 おためしセット **送料無料で**
各200g袋 (計400g) **¥1,000** (税込)

※単品購入の場合、ポスト投函で届けとなり日時指定ができません。
また、他の商品と同時購入の場合は別途送料がかかります。

日々の熟成を楽しむ
生きている仕込みみそ



山田屋工場味噌を
学び、味噌を仕込む
手づくり体験です。
体験後は、ちょっと
した味噌博士です。
詳細はこちら →→



生きている仕込みみそ
(仕込直後) 4kg

仕込みたての味噌をお届けします。
ご家庭で味噌を育てるタイプ。
My味噌は格別においしいと評判。

¥5,670



混ぜるだけ
手作りみそキット 4kg

蒸し大豆と米糀、伯方の塩、蔵付き
酵母をお届けします。大豆は傷み
易いので届いたらすぐに仕込む事が
大事です。日時指定をすると安心。

¥5,670 送料別



一から始める
手作りみそキット 4kg

味噌づくりに最適な原料(エンレ
イ大豆、コシヒカリ米糀、伯方の塩、
蔵付き酵母)をお届けします。大豆
を一晩浸漬するところから行います。

¥4,536 送料別

表示価格は、すべて消費税込みです。

豪農

深いコクと豊かな香りが特長
あさりやしじみの味噌汁はも
ちろん、モロキュウもオススメ

糀割合：10割
甘味：★★★★☆
熟成度：★★★★☆



〈カップ詰〉
300gカップ
4ヶ **¥810**

300gカップ
6ヶ **¥3,240**

300gカップ
6ヶ **¥4,860**

〈袋詰〉
1kg袋 **¥1,868→**

3kg 丸詰め **¥5,605→**
(ゴム縛り)

500gカップ
4ヶ **¥994**

500gカップ
4ヶ **¥3,974**

500gカップ
6ヶ **¥5,962**

送料
無料

¥1,775

¥5,045

豪農・延齢



〈カップ詰〉
300gカップ
各2ヶ (計4ヶ) **¥2,657**

300gカップ
各3ヶ (計6ヶ) **¥3,985**

500gカップ
各2ヶ (計4ヶ) **¥3,283**

500gカップ
各3ヶ (計6ヶ) **¥4,925**

延齢

学校給食でも使われています。
豚汁や豆腐にワカメとネギを
入れるような、野菜たっぷりの
味噌汁に合います。

糀割合：10割
甘味：★★★★☆
熟成度：★★★☆☆



〈カップ詰〉
300gカップ
4ヶ **¥518**

300gカップ
6ヶ **¥2,074**

300gカップ
6ヶ **¥3,110**

〈袋詰〉
1kg袋 **¥1,134→**

3kg 丸詰め **¥3,402→**
(ゴム縛り)

500gカップ
4ヶ **¥648**

500gカップ
4ヶ **¥2,592**

500gカップ
6ヶ **¥3,888**

¥1,077

¥3,062

延齢

延齢を渡したタイプです。
なめらかな舌触りに仕上
がります。

〈袋詰〉
1kg袋 **¥1,188→**

3kg 丸詰め **¥3,564→**
(ゴム縛り)

¥1,129

¥3,208

賞味期限：180日

～7月20日(土)まで

5,400円 以上で

送料
無料

マークは送料のほかにもクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。

発酵の生活のだ真ん中、 米こうじの恵みうれし

歴史の中を生き、変化してきた国菌の麹菌
日本の食を時代にあったやさしい味わいに仕上げてくれていたんだって
今さらながら、気づいたわけです。



米こうじ仕込みのお醤油 KSシリーズ

米糀づくり醤油

新潟コシヒカリ米をベースにしたお醤油。機械を使わずにぼたぼたと時間をかけて絞ります。「醤油って、こんなにおいしんだね」の声。醤油を見直す機会です。一度使ってみる価値あります。



KS5 220g
国産丸大豆醤油を米糀で二段仕込み生きている醤油
150ml **¥680**
300ml **¥1,360**

KS5d 220g
国産鰯節、あご、昆布、黒砂糖で旨みアップです
150ml **¥907**
300ml **¥1,814**

K10d 220g
醤油とは別物新しい調味料の誕生です
150ml **¥794**
300ml **¥1,588**
賞味期限:90日

お料理に強い見方の常備調味料

糀づくり発酵調味料

たまねぎ麴 220g
別名「和風コンソメ」といわれ、様々な料理の場面で活躍します
140g 瓶 **¥994**

塩こうじ 220g
生野菜をザクザク切って即席浅漬けがすぐ完成。お刺身と和えて酒の肴に
140g 瓶 **¥540**

醤油こうじ 220g
納豆に醤油の代わりに。肉や魚の漬け床にも、最高のお料理作りに
140g 瓶 **¥594**

発酵調味料3種セット 220g
・塩こうじ
・たまねぎ麴
・醤油こうじ
各140g 瓶 **¥2,344**
賞味期限:90日
(たまねぎ麴は60日)

新潟産コシヒカリで造る 220g

生糀



300g **¥724**
300g×3セット **¥2,063**
300g×5セット **¥3,256**
賞味期限:60日

※冷凍でお届けします。
混載の場合は冷蔵となります。届き次第冷凍保管して下さい。

飲む点滴 熱中症予防にも

あま酒

お米だけの甘味がさわやかです。「あま酒のイメージが変わった」と声を頂きます。唯一無二のおいしさをどうぞ。



180ml 瓶 **¥432**

賞味期限
開栓前は常温で3ヵ月です。
開栓後は要冷蔵でお早めにお召し上がり下さい。

サイズ変更のお知らせ

長くご愛飲いただきました900mlは終了となりました。新しく720mlでリニューアルしました。

720ml 瓶 **¥972**



720ml×2本化粧箱 **¥2,376**



180ml×3本 **¥1,296**



720ml×6本 **¥5,832** 送料 無料



720ml×3本化粧箱 **¥3,348**



180ml×6本 **¥2,592**

あま酒定期便について

隔月あま酒 720ml 12本

通常価格¥11,664

¥11,016 + 送料無料

(北海道、九州は¥330
沖縄は¥1,800ご負担ください)

毎月あま酒 720ml 6本

通常価格¥5,832

¥5,670 + 送料

(関東エリア※¥1,100)

毎月あま酒 720ml 4本

¥3,888 + 送料

(関東エリア※¥1,100)

※関東エリア以外の地域の送料、お支払い方法など詳細は、お気軽にご相談ください。

定期便の休止、配達日の変更などお気軽にお申し付け下さい。対応いたします。

表示価格は、すべて消費税込みです。

～7月20日(土) まで

5,400円 以上で

送料無料

220gマークは送料のほかにクール代¥220がかかります。

地域によっては送料を頂戴します。



ちょっとかけるを 楽しもう

醤油の妙味

たとえば、新玉ねぎのステーキ。
にんにくとオリーブオイルでじっくり炒めて、
最後に醤油を回しいれるだけ。

チャーハンや野菜の炒め物、
鍋肌にジュッと回し入れるといい香り。
旬のお刺身、煮物やおひたしだって、
醤油の美味しいがやってくるんです！



卓上醤油 華

塩辛いから美味しいお醤油へ。
つけたりかけたりで、素材の味
を楽しめるタイプです。
老若男女みんなが集う食卓に。

150ml瓶 **¥432**
500mlペット **¥562**
1ℓペット **¥799**

令和5年 日本醤油技術センター理事長賞 受賞



料理用醤油 料理人

食材に火が通ったらひと回し。
淡色のお料理はうまい！
だし巻き卵、煮っころがし、
炊き込みご飯も。これ一本で
ピタッと味が決まります。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**



5倍希釈 つゆ

うどんや蕎麦はもちろん、
つるつと流し込むそうめん、
冷や麦にもおすすめ。
麵つゆだけではもったいない。
醤油の色と香りは絶品です。

500mlペット **¥713**
1ℓペット **¥1,015**



本醸造醤油 醇

大豆と小麦の賜物。
旨味は昔ながらの芳醇な
風味と香りの醤油に仕上げ
た逸品。
山田屋の本醸造醤油です。
お料理のベースに。

1ℓペット **¥605**
賞味期限:1年

卓上瓶醤油「華」150ml×3

華 3本 **¥1,296**

500ml 彩紫 5本セット

つゆ 1本・料理人 1本
華 3本 **¥3,272**

500ml 卓上醤油「華」5本

華 5本 **¥2,970**

500ml 彩紫 3本セット

つゆ・華・料理人
各1本 **¥2,095**

1ℓ 彩紫 6本セット

つゆ・華・料理人
各2本 **¥5,659**

送料無料

1ℓ 卓上醤油「華」6本

華 6本 **¥4,795**

1ℓ 彩紫 3本セット

つゆ・華・料理人
各1本 **¥2,830**

■包装・のし紙

- ・包装・のし(表書き、名入れ)対応します。
- ・紙袋(小 33円、大 55円)
- ・スーパーバック(大 10円)用意しています。



■詰め合わせ

- ・詰め合わせ内容の変更を申し受けます。
ご相談ください。
- 表示価格は、すべて消費税込みです。

~7月20日(土)まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

贅沢な逸品、 発酵屋のごちそう

今晚は、我が家で発酵が醸したご馳走を食す。



雪国ぶた味噌ステーキ

この厚さに大満足!! 新潟のリッチな飼料と広大な自然の中で育ったブランド豚「純白のピアンカ150g」のステーキです。新潟仕込の味噌と甘酒で漬けた味噌ステーキは、肉質柔らかで深い味わいです。雪国ぶた味噌ステーキの焼ける香りがしてきたら、ワインの栓を抜いて今宵をお楽しみください。

賞味期限:7日



ご希望の枚数でセットします。

1枚 (150g) **¥961** 2-15期 2020年



雪国ぶた味噌ステーキ 4枚セット

¥3,845 2-15期 2020年



雪国ぶた味噌ステーキ 6枚セット

¥5,767 2-15期 2020年

**送料
無料**

サーモン香味漬 賞味期限:10日

網にのせて焼き始めると、香ばしい味噌の香り。これだけでご飯一杯軽くイケちゃいます。表面にサーモンの脂がジュワジュワッと。サーモンの脂と味噌が一体になったまろやかな味。上品にして敷居の高すぎない味は日本酒にも白ワインにもピッタリ。自分のご褒美に“プチ贅沢”におすすめです。ノルウェー産トラウトサーモン使用。

トラウトサーモン香味漬 2切

¥2,495 2-15期 2020年

トラウトサーモン香味漬 5切

¥5,773 2-15期 2020年 **送料
無料**

トラウトサーモン香味漬 2切

雪国ぶた味噌ステーキ 3枚

¥5,378 2-15期 2020年



表示価格は、すべて消費税込みです。

ぽ〜んと蓋を開けて、食べる味噌

賞味期限:3ヶ月



早春の味
ふきのとう味噌
75g **¥1,080**

新潟県上川村、まだ雪の残る山奥深く。今年も採りたてのたくさんのふきのとうとコシヒカリ米糲たっぷりの国産味噌でつくりました。保存料は使用していません。生野菜のディップしたり、おにぎりに、豆腐や油揚げに塗って焼いたり…クセになる逸品。



とうがらし味噌
炒め物の味つけ、
ラーメンや冷奴、
マーボー茄子や、
チャンプルの味の
決定に重宝。
80g **¥680**



黒ごま味噌
茹でほうれん草に
和えただけで香り
豊かなゴマ和えが。
パンや、ポテトの
ディップにも！
80g **¥680**



ゆず味噌
フレッシュ柚子を
たっぷり使用。ふる
ふき大根、和え物、
極めた和の味わい。
おにぎりにも。
80g **¥680**



にしん味噌
母さんが作ってくれ
た懐かしい味わい。
ご飯がすすむ人気者。
野菜のディップにも。
80g **¥680**

ご飯がすすむ、漬け物

山田屋が代々製造してきた味噌漬ですが、食文化の変化から現在樽に漬かっている味噌漬を最後に終売を決定しました。長い間、ご愛顧いただき誠にありがとうございました。

味噌漬

本格味噌漬は、新潟の四季を
味噌の中で熟成された味わいの逸品。
賞味期限:3ヶ月

風味漬

しその実・山ごぼう・人参・昆布・
黄菊花…他。風味が食欲そそります。
賞味期限:1ヶ月

練やきづけ

賞味期限:10日



味噌漬セット
人参・山ごぼう
生姜・みょうが
250g **¥1,620**



人参の味噌漬
200g **¥1,080**



風味漬
袋詰130g **¥594**



風味漬
中瓶160g **¥767**
大瓶230g **¥972**



練やきづけ
中瓶180g **¥810**
大瓶240g **¥1,026**

〜7月20日(土)まで **5,400円** 以上で **送料無料**

マークは送料のほかにクール代¥220かかります。

地域によっては送料を頂戴します。

ご注文は

〜7/20(土) 5,400円以上お買い上げの送料

◆右図の 地区は、送料無料。
北海道・北東北・中国・四国・九州 は、330円、
沖縄 は、1,800円の送料がかかります。



通常送料のお知らせ

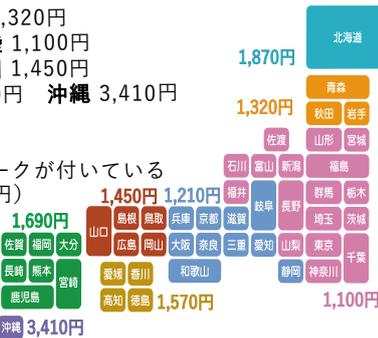
◆送料
北海道 1,870円 北東北 1,320円
南東北・関東・信越・北陸 1,100円
中部・関西 1,210円 中国 1,450円
四国 1,570円 九州 1,690円 沖縄 3,410円

◆クール代

送料のほかに のマークが付いている
商品はクール料金 (220円)
がかかります。

◆コレクト手数料

10,000円未満 330円
30,000円未満 440円
30,000円以上 660円



山田屋は簡易荷造りを心がけています
■包装・のし紙・スーパーバック(大10円)
紙袋(小33円、大55円)をご用意しています。
■荷姿によっては、送料や箱代が変更になる場合があります。

インターネットでのご注文

<https://www.e-misoya.com>

クレジットカードや
AmazonPay, auPay
PayPay がご利用
できます。



Eメールでのご注文

hana@e-misoya.com

お名前、ご住所、郵便番号、電話
番号を忘れずにお書きください。
ご注文の場合、ご指示ください。

FAXでのご注文

FAX用紙を
ご利用ください。
FAX 025-387-2135

郵送でのご注文

お名前、ご住所、郵便番号、
電話番号を忘れずにお書きく
ださい。ご注文の場合、
ご指示ください。

電話でのご注文

平日・土曜日 9:00~17:00
TEL 025-387-2005

◆お支払いは

コンビニ振込 (郵便局可) かコレクト便 (代金引換) をお選び下さい。
・振込用紙を商品と一緒に送ります。お送りした商品をご確認の上、
お近くのコンビニ・郵便局からお支払下さい。手数料弊社負担。
・先様送りのご注文のみは商品の発送後、郵送にて請求書をお送りします。
・コレクト便はクロネコヤマトで商品をお届けの際、
代金を配達員にお支払下さい。
コレクト手数料、330円〜(税込) はご負担下さい。

ご用命を心よりお待ちしております

山田醸造株式会社 〒950-3321
新潟県新潟市北区葛塚3119
表示価格は、すべて消費税込みです。

御注文書

FAX:025-387-2135

● 注文書の受信確認が(必要・不要)です。 [返信 FAX :]

- ご依頼主・お届け先のお名前及び電話番号は、必ずご記入下さい。
- 今まで弊社よりお届けしたことがある場合、住所のご記入は不要です。変更の場合のみご記入下さい。
- 簡易包装をモットーとしています。包装・熨斗等のご要望はお書き添え下さい。

ご依頼主	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ①	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ②	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ③	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ④	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			

お届け先 ⑤	ふりがな お名前	〒	ご注文内容
	様	TEL:	
希望日時： 月 日 / 指定なし・午前中・14-16時・16-18時・18-20時・19-21時 / 自宅使い・包装・熨斗 ()			