

SWEET

MOGU MOGU



I'll cast a happy sweet spell on you.



すいーともぐもぐ

Rooibos

ルイボス

A cozy winter-themed dining table is set against a light blue, textured wall. The table is covered with a dark grey cloth and features a centerpiece of lit candles in glass holders, a vase of dried flowers, and a tiered metal tray. The table is set with white dishes, glasses of amber liquid, and folded grey napkins. The scene is decorated with several stylized star graphics in white and gold. The text 'SWEET MOGU MOGU' is prominently displayed in the center, with a small tagline below it.

SWEET MOGU MOGU

I'll cast a happy sweet spell on you.



影がいざなう、甘いミステリー。

今日は楽しいスイーツパーティー。

魔女パティシエと相棒のネコは、ケーキを焼いたり餡をつつんだり、
アイスを冷やしたりとおおいそがし。

ところが、パーティー直前にスイーツが盗まれる事件が発生!

「犯人の“影”を見た」という目撃情報を頼りに、
ふたりの推理がはじまります。

MYSTERY. 1

Hot Desert

「“長い影”を見た」と聞いて向かったのは、
あつあつの砂漠地帯。
そこらじゅうにただようあま〜い香りにうっとりしていると、
どこからかアヤシイ鼻がのびてきて…?



パリで活躍する職人がおいしさを
追求してきた、こだわりのカヌレ。

フランスを拠点に活躍する「メゾン・ランドゥメンヌ」の

オーナーシェフ石川芳美氏がこだわり抜いたオリジナルカヌレ。

中はとろけるようにもっちり、外はオーブンで焼くとカリッとした食感に。

程よい甘さで上品な3種のフレーバーをお楽しみください。



メゾン・ランドゥメンヌ
カヌレエクセロン

申込番号 | 32401

バニラ・チョコ×各3個、抹茶×2個

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





大人も子どもも大好きな

チーズとチョコのお楽しみBOX。

サクサクでチョコたっぷりのチョコバイリングや、

丁寧に焼きあげたバイクドチーズケーキなど、

幅広い世代に人気の焼菓子をセットにしました。

「次はどれを食べよう？」と悩むワクワクした時間も、
一緒にお届けします。



ハートブレッドアンティーク 魔法のバイクドスイーツBOX

申込番号 | 32402

サクサクチョコパイ×4個、ホワイトチョコ入りチーズガレット×3個、世にもおいしいチョコブラウニー・冷やして食べる!バイクドチーズケーキ・魔法のチョコバイリング×各2個

●賞味期間: 常温40日

●加工地: 日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦





ふわふわ、
口どけホットケーキ。

ふわふわ生地に、上品な甘さ。

上白糖と風味豊かな

バター・ミルクパウダーを使用しています。

お好みで生クリームやソースを

トッピングしてお楽しみください。

ホットケーキチャイルド

| 申込番号 | 32403

80g (2枚入) × 20袋

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦



九州産の薩摩芋の濃厚な甘みと、
とろける食感を楽しめるスイーツポテト。

カスタードとお芋のペーストを重ねた、口どけなめらかなスイーツポテト。

お芋のおいしさを知り尽くした専門家たちが選び抜いた

九州産の薩摩芋からつくりました。

冷やせばお芋のしっとり食感、温めればクリーミーでとろける食感。

どちらの食べ方でお芋の濃厚な甘みを楽しめますか。



薩摩芋本舗
とろける窯焼きスイーツポテト

申込番号 | 32436

8個

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



濃厚チーズとチョコ、2種の味わいを
楽しむベイクドケーキのセット

3種のチーズ（チェダー・クリーム・モッツァレラ）
を使用したベイクドケーキは、粗めのチーズパウダー
を生地に練り込むことで、香ばしくコク深いチーズの
風味を引き立てました。

一方、カカオ分70%のチョコレートを使用したケーキは、
香料を使わずに仕上げたピュアなカカオの香りと、
練り込んだチョコチップの食感が楽しめる、濃厚
でリッチは味わいです。

深川カントリーファーム
ベイクドケーキ3本セット

申込番号 | 32445

ベイクドケーキ（3種のチーズ）×2本、

ベイクドケーキ（チョコ）×1本

●賞味期間：常温60日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





焼きたてのようなおいしさを
いつでも味わえるワッフル。

焼きたてのおいしいものをつくる。

この思いを胸につくられたワッフルは、

温めるだけで焼きたてのようなおいしさを味わえます。

プレーン・ココア・キャラメル3種のワッフルは

トースターで焼けば表面はカリッと、中はしっとりした食感を楽しめます。

メモルス

ベルギーワッフル 15'個

申込番号 32437

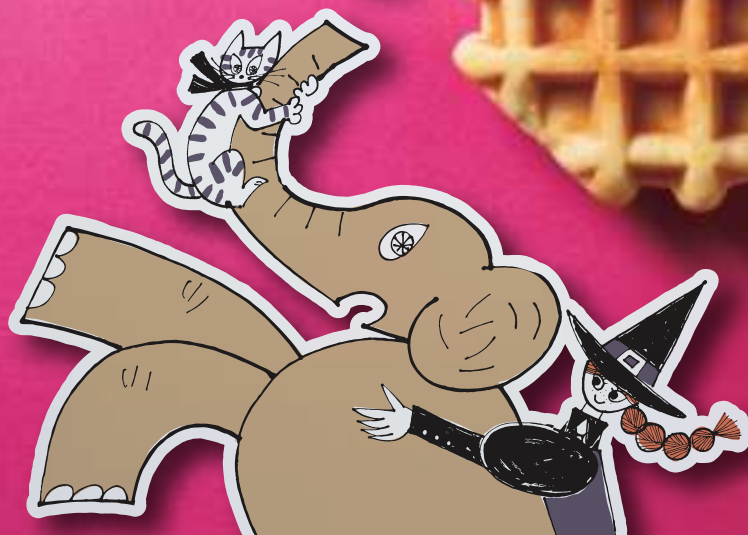


ベルギーワッフル
(プレーン・ココア・キャラメル×各5'個)

●賞味期間: 常温60日

●加工地: 日本

〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



MYSTERY.2

Cool Lake

次にやってきたのは、ひえひえ湖。
ひんやりスイーツを盗んだ“細い影”をもつ犯人が、
寒い場所に逃げ込んだと推理したのです。
そこにいたのは、すらりとしたくちばしをもつ
湖のプリンセス。あなたが犯人ね！





サクッとほおばると
とろ〜りクリームがあふれ出す。

パン職人が生地を何層も織り込んで焼きあげたクロワッサンに、
クリームがたっぷり。そのまま食べればパンはふわふわ、クリーム
はアイスのような食感。解凍後にトースターで焼くと、外はサクッと
中はふんわりした食感が楽しめます。

蔵家
クリームクロワッサン

申込番号 | 32406

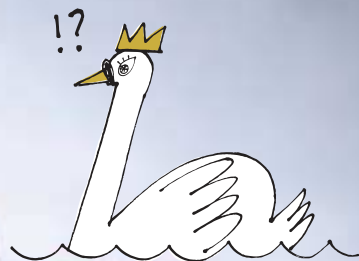
カスタード・チョコクリーム×各3個、
抹茶クリーム×2個

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





焦がしチョコが香るブリュレ生地と
濃厚なチョコクリームのハーモニー。

外は3種の砂糖でカリッとブリュレ、中はクーベルチュールを使用した
生チョコの様な濃厚チョコクリーム。チョコレート好きにはたまらない一品。

ベイクドマジック

焦がし生チョコミルクシュー 6個入り

| 申込番号 | 32438

焦がし生チョコミルクシュー×6個

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





秋川牧園

濃厚でまろやか、
やさしい甘さのプリン。

秋川牧園では飼料からこだわり、鶏にストレスを
与えない快適な環境で育てています。その環境
でとれるたまごだけを使用してつくったこだわりの
濃厚プリンをお届けします。

秋川牧園
秋川牧園の卵でつくった
たまご村プリン

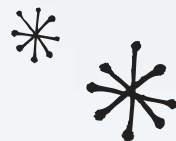
| 申込番号 | 32408

78g×12個 カラメルソース付

●賞味期間：常温180日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳



ふんわりパンの中に
ひんやり、とろとろクリーム。

広島県三原市にて昭和8年に創業した八天堂の看板商品。
ふんわりしたパンにたっぷりのクリームを詰めた冷やして食べる
くりーむパンです。カスタード・ストロベリー・チョコレートの3種を
セットにしました。

八天堂
くりーむパン

| 申込番号 | 32409

ストロベリー×3個、
カスタード・チョコレート×各2個

●賞味期間：冷凍180日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦



ほろ苦いカラメルソースの
アクセントが絶妙な、
生クリームたっぷりプリン。

創業から90年以上続く老舗珈琲店で愛されてきた名物
プリンを再現。ベースに北海道産の生クリームをたっぷり
と混ぜ、甘く口どけなめらかに仕立てました。その魅力を
さらに引きだてるのは、ほろ苦いカラメルソース。全体の味
をひきしめ、深みのある甘さを生み出しています。



丸福珈琲店
名物プリンセット 12個

| 申込番号 | 32439

こだわり珈琲店の名物プリン×12個

●賞味期間:冷蔵16日

●加工地:日本

[特定原材料] 卵・乳





宮崎の大福専門店が作るとろけるクリームのもちもち大福セット。

加熱方法にこだわり、香り高く仕上げたコーヒークリームを使ったカフェオレ大福、福岡のハ女茶をもち生地、クリームに使用した抹茶クリーム大福、オランダのデザーン社の香り高いココアを使用したショコラクリーム大福をセットしました。ホイップクリームはあえて柔らかく仕上げており、口の中でとろけます。

大福のひむか屋
とろ〜りクリーム大福 12個

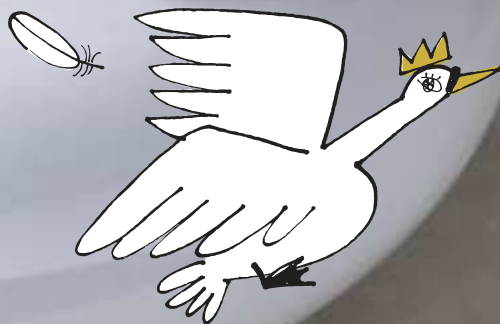
| 申込番号 | 32446

カフェオレ大福・抹茶クリーム大福・
ショコラクリーム大福×各4個

●保存方法：冷凍90日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳





DOUOR

ミルクを注ぐだけで、
カフェの1杯ができあがり。

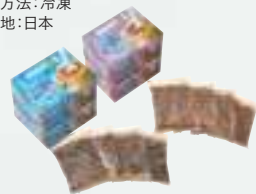
直火でじっくり焼きあげた豆から抽出したドトール
こだわりのコーヒーと、香り豊かな紅茶をそのまま
凍らせました。氷がとけるほどに味が深まり、濃厚
な味わいを長く楽しめます。

ドトール
氷deアイスカフェ・オ・レ&
氷deアイスロイヤルミルクティー

| 申込番号 | **32412**

氷deアイスカフェ・オ・レ (60g×4袋) ×2箱、
氷deアイスロイヤルミルクティー (60g×4袋)
×2箱

- 保存方法: 冷凍
- 加工地: 日本





にほん各地の果物を使って
作り上げた、フルーツ専門
店のフルーツジュース。

にほん全国各地で育った果物の中から厳選し、
砂糖・着色料を使用せず、果物の甘みと酸味と
香りを味わえるよう、何度もテイスティングを重ね
て仕上げたジュースです。飲んでからだのすみず
みまで気持ちよく潤える、一日の始まりにぜひお
勧めしたいジュースです。

ホシフルーツ
にほんのご馳走果実ジュース

申込番号 | 32447

山口島そだち・青森林檎×各2、ミックス
ジュース(国産蜜柑・沖縄バイン・青森林檎)・
山梨 和歌山桃×各1 各180ml

- 賞味期間：常温360日
- 加工地：日本



HOSHI FRUITS

瀬戸内の恵みに育まれた
「島そだち」の甘みを凝縮。

基準をクリアした「島そだち」の果汁100%の
贅沢なジュース。
糖度12.5度以上の温州みかんを一つひとつ
皮をむいてしぼり、繊維質を多めに残している
ため、生しぼりのような喉ごしを楽しめます。

ホシフルーツ
にほんのご馳走果実ジュース
山口島そだち(蜜柑)

申込番号 | 32414

- 180ml×6本
- 賞味期間：常温360日
- 加工地：日本



和田又

職人が手包みした大福のような
もちっと食感のクレープ。

和菓子づくりの技法を活かして手包みのクレープをつくりました。弾力のあるもちり食感の生地で、口あたりなめらかなクリームを包みこんでいます。和と洋のバラエティあふれる7種の手包みクレープをセットどうぞ。

和田又
7種の手包みもちっとクレープ 10個

申込番号 | 32441

カスタード&ホイップ・抹茶ホイップ
&粒あん・ストロベリー&粒あん×各
2個、チョコホイップ&チョコチップ・
ストロベリー&ホイップ・ティラミス・
白いちごクレープ×各1個
●賞味期間：冷凍360日
●加工地：日本
[特定原材料] 卵・乳・小麦





カップを開ければ、
果実の香りがふわりと広がる。

長野のごく一部エリアの旅館で、おもてなしとして40年以上愛され続けたアイスをご家庭で。フルーツ王国・長野県産のりんごとシャインマスカットを使用し、なめらかな食感と、濃厚な甘さがクセになる味わいです。

信州りんご玉・
信州シャインマスカット玉

申込番号 | 32442

信州りんご玉×4個、
信州シャインマスカット玉×2個

●保存方法: 冷凍
●加工地: 日本

〔特定原材料〕乳



採れたてみかんのおいしさをそのままに。
濃厚な果汁があふれだす。

愛媛で育った、甘みの強いみかんを使用。手作業で丁寧につくられた冷凍みかんは、自然な甘さがぎゅっと詰まっています。ひとくち食べるとシャリッと食感とともに濃厚な甘さが口の中いっぱい広がります。ジュワッと果汁があふれる、採れたてのようなおいしさを堪能しませんか。

小林果園
甘みぎゅっと凍らせ蜜柑

申込番号 | 32443

2個×7袋
●賞味期間: 冷凍720日
●加工地: 日本



MYSTERY.3

Healing Forest

和スイーツを盗んだという
“さんかくの影”を追って森へ向かうと、
アヤシイしっぽがちらり。
つかまえた!と思ったのに、
そこにあるのはまあいいどら焼き。
たしかにしっぽをつかんだはずなのに?



HOSHI FRUITS

あまおうをもっとおいしくする、
もちもちふわふわクリーム大福。

もち粉とうるち粉をブレンドした、もちっと伸びる大福でホイップクリームと福岡のブランド苺「あまおう」を1粒包み込みました。もちもち、ふわふわ、じゅわっと甘酸っぱい。異なる食感と味のバランスが魅力です。

ホシフルーツ
あまおうの
クリームいちご大福fuwaru

| 申込番号 | 32415

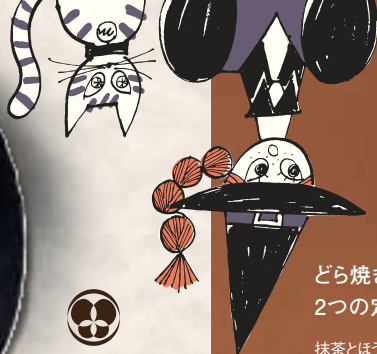
8個

●賞味期間：冷凍90日

●加工地：日本

[特定原材料] 乳





甘美



鳴門金時と小豆の スイートポテトと 北海道産小豆を使用した どら焼き。

お芋と小豆の組み合わせが絶妙な味わいのスイートポテトと、ふっくら生地で粒餡を包み込んだ上品などら焼き。和のおもてなしに最適なアイテムを詰合せました。

甘美 ふっくらどら焼き& ほくほく小豆のスイートポテト

申込番号 | 32418

ふっくらどら焼き×8個、
ほくほく小豆のスイートポテト×6個
●賞味期間：常温30日
●加工地：日本
〔特定原材料〕卵・乳・小麦



どら焼きとわらびもちの出会い。 2つの定番和菓子をひとくちで。

抹茶とほうじ茶、2種類のどら焼きの皮は、天保年間創業の茶舗「放香堂」の茶葉を使用。抹茶には生クリーム・粒あん・わらびもちを、ほうじ茶には生クリーム・わらびもち・ほうじ茶ガナッシュ・くるみをそれぞれサンドしました。職人の技と創造力が生み出した新食感スイーツです。

つぶら乃 どらわらび

申込番号 | 32417

抹茶×3個、ほうじ茶×2個
●賞味期間：冷凍30日
●加工地：日本
〔特定原材料〕卵・乳・小麦・くるみ



屋久島の自然の息吹を
ぎゅっと練り込んだ、よもぎだんご。

植物が生い茂る緑深い屋久島の森に自生しているよもぎを
贅沢に使いました。よもぎのもつ風味を100%引き出すため
に、独自の製法を用い、丹精込めてつくられています。



御菓子司 新月堂
屋久島のよもぎだんご
| 申込番号 | 32420

65g×6個

●賞味期間：冷凍60日

●加工地：日本





耳までおいしいもっちり生地に
あんことバターがたっぷり。

あんことバターがぎゅっと詰まった、大ぶりのたい焼き。
甘みと塩気の絶妙なバランスで飽きが来ない、コクのあるおいしさです。生地はオープンやトースターであたためるとさっくりと、冷やして食べればモチモチとした食感を楽しめます。



瀬戸内花嫁スイーツ
瀬戸内花嫁たい焼き
あんバター

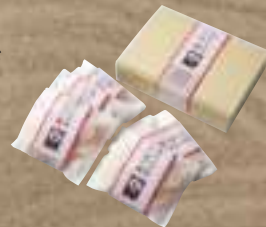
申込番号 | 32422

5個

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





辻利兵衛本店

創業明治元年

本格茶葉を練り込んだ、
京のキューブ。

爽やかな茶葉の風味を逃さないしっとり生地で、餡のようになめらかな抹茶クリームを包みました。

宇治抹茶の生地と合わせて濃厚に。いちごを練り込んだ生地ですっきりと。ほうじ茶の生地には玄米茶クリームを包んで、香ばしい和のハーモニーを。本格的な日本茶の風味をご堪能いただけます。

辻利兵衛本店
賽の茶

申込番号 | 32423

抹茶&抹茶・いちご&抹茶・
ほうじ茶&玄米茶×各3個

●賞味期間：常温60日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



京のあられ職人が昔ながらの手揚げで作った オトナの4フレーバー。

きめが細かく、粘りのある食感が特長の佐賀県産のお米「ヒヨクモチ」を、米油で一つひとつ丁寧に手揚げしています。干し海老、炊き出し醤油、国産海苔、燻製チーズの4フレーバーは、ちょっと贅沢なおつまみにもぴったりです。



OKOMEnoKAORI 手揚げ京あられ

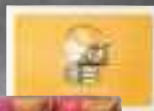
申込番号 | 32424

手揚げ京あられ×12袋(旨み香る干し海老と伊豆大島海塩16g・甘く香ばしい炊き出し醤油15g・ふわりと香る国産海苔と伊豆大島海塩17g・黒胡椒と香り立つ燻製チーズ14g×各3袋)

●賞味期間: 常温120日

●加工地: 日本

[特定原材料] 乳・小麦・えび



ポテトチップス・おかきの 詰合せです。

やみつきな味で食べる手が止まらないこと間違いなし。



三真 お菓子詰合せ

申込番号 | 32448

ラッキーマヨカレーおかき×4袋、小丸ポテトチップ(明太マヨ・わさびマヨ)・すみれ監修味噌ラーメン味ポテトチップス・ラッキーイカマヨおかき×各3袋

●賞味期間: 常温120日

●加工地: 日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦・えび





野菜をそのままに
フライしたチップス。

明治2年創業の豆徳。7種類の野菜を減圧フライ
製法（一部常圧フライ）で食べやすいチップスにし
ました。素材そのままの味をお楽しみください。

豆徳
野菜チップス

申込番号 | 32426

160g×3袋

●賞味期間：常温120日

●加工地：日本



ごぼうの名産地、宮崎から届いた
手作りチップス。

食物繊維たっぷりの国産ごぼうを薄くスライスして、サッと素
揚げ。パリッとした食感とともに、ごぼうの香りが広がります。
そのままおやつに、あるいはうどんやサラダのトッピングにも。

デイリーマーム
ゴボチ

申込番号 | 32427

プレーン・ブラックペッパー
各20g×4袋

●賞味期間：常温120日

●加工地：日本

〔特定原材料〕小麦





LAST MYSTERY

Delight Castle



魔女バティシエと相棒のネコは、
とうとう犯人たちのアジトを突き止めた！
おそろおそろ中に入ると、
ホールケーキや豪華なスイーツを
まるごと盗んだ“大きな影”！？
ふたりは勇気を出して、犯人を追い詰めます。



京懐石の銘店の心を感じる
本格和スイーツ。

大正元年創業の料亭・菊乃井の傍らに佇む無碍山房
がおいしさと美しさを追求した抹茶のロールケーキ。京
都産の上質な抹茶の濃厚でほろ苦い味わいに、大納
言鹿ノ子豆がアクセントを加えます。京都のおもてなし
を感じる上品な味わいをお楽しみください。



菊乃井 無碍山房
Salon de Muge
宇治抹茶ロールケーキ

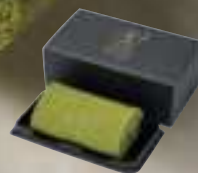
申込番号 | 32428

約16cm×1本

●賞味期間：冷凍360日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦



生クリームもスポンジも！
糖度のピークを見極めた完熟いちごを大満喫。

収穫のタイミングをギリギリまで見計らったいちごにこだわる「完熟いちご
菓子研究所」から、ロールケーキをお届け。いちごのコンフィチュールと、
コンフィチュール入りクリーム、ふんわり生地にはソースや果実、どこを食べ
ても完熟いちごのおいしさが味わえます。

完熟いちご菓子研究所
完熟いちごロール

申込番号 | 32429

約16cm×1本

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦



完熟
いちご菓子研究所
EST. 2014



イタリア料理界をリードする
シェフがこだわり抜いたデザート。

イタリアンブームの火付け役と言われ
る西麻布アルボルトの片岡護シェフが
ティラミス監修。コーヒースポンジに
マロンダイスを敷き詰め、クリームには
イタリア産100%のマスカルポーネ
チーズと北海道産フレッシュクリームを
合わせました。ひとくち食べると、厳選
素材の饗宴がはじまります。

西麻布アルボルト 片岡護監修
ティラミス

申込番号

32430

直径約11cm×1個

●賞味期間：冷凍180日

●加工地：日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



マスカルポーネが引き立てる
いちごの魅力。

いちごの甘酸っぱさを、ミルキーでココのあるマスカルポーネチーズが引き立てるロールケーキ。クリームの中に隠れたいちごの果肉、シンプルにデコレーションされたドライいちごは、味への自信を際立たせるとともに、最後のひとくちまで飽きずに楽しめます。

西麻布アルボルト 片岡護監修
いちごとマスカルポーネの
クリームのロールケーキ

申込番号 | 32444

約11cm×1本

●賞味期間：冷凍180日

●加工地：日本

〔特定原材料〕 卵・乳・小麦



見た目も大満足のごろごろ感。
あまおうたっぷり、心踊るリッチ感。

ケーキをつややかに彩るのは、福岡で栽培されるブランド苺「あまおう」を贅沢に使ったコンフィチュール。果肉・果汁ごと煮詰めた甘酸っぱい味わいが、ケーキの甘みと相性抜群。華やかなホールケーキはお祝いの席にもぴったりです。

あまおう苺のケーキ

申込番号 | 32432

直径約12cm×1個

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦



苺×チョコレート。
絶対外さない組み合わせ。

福岡のブランド苺「あまおう」のコンフィチュールをたっぷり乗せたチョコケーキ。チョコクリームと苺の酸味がとけ合い、濃厚ながらも、もうひとくちと進む味わい。老若男女に愛される定番のおいしさです。

あまおう苺のチョコケーキ

申込番号 | 32433

直径約12cm×1個

●賞味期間:冷凍180日

●加工地:日本

〔特定原材料〕卵・乳・小麦





ふわっととろける
しあわせ食感のチーズケーキと
チョコスフレ。

沖縄で30年以上愛され続けるワンダおばさんの
ケーキ。チーズをふんだんに使ったふわふわ
の食感ほ、あつという間にべろりと食べてしまう
おいしさ。定番のチーズケーキと、チョコの甘さと
ほろ苦さがクセになるチョコスフレの2つの味わ
いをお楽しみください。

ワンダおばさんの店
ワンダおばさんのケーキセット

申込番号 | 32434

チーズケーキ6号(380g)×1個、
チョコスフレ5号(250g)×1個

●賞味期間: 冷凍180日

●加工地: 日本

〔特定原材料〕 卵・乳・小麦





彩り豊かなフルーツジャムとクリームを
ふわふわワッフルが包む贅沢サンド。

たっぷりのクリームとフルーツのジャムをワッフルでサンド。
舌ざわりなめらかなクリームと甘さ控えめの生地が、果物の
甘みや酸味を引き立ててくれます。カラフルな見た目も
かわいいスイーツです。

ボンパティ ワッフルバラエティセット

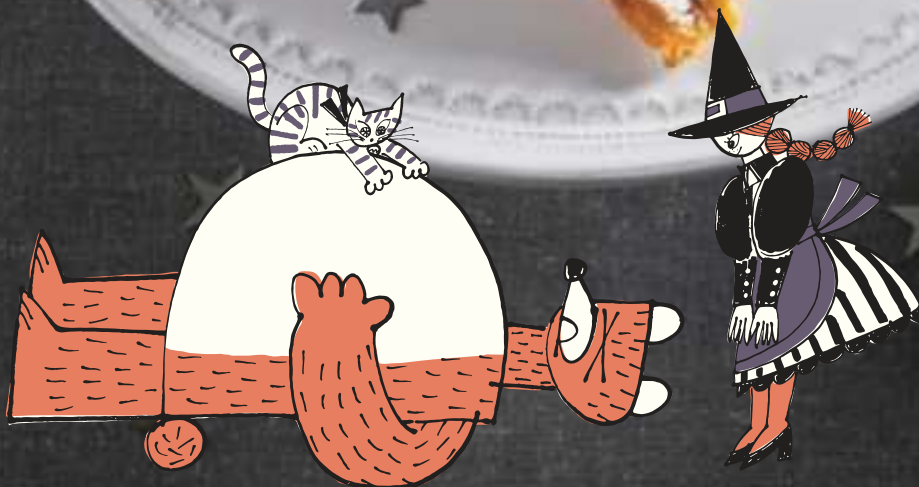
申込番号 | 32435

生クリーム&はっさく・生クリーム&いちご・生クリーム&カラメルカスタード・
コーヒークリーム&シナモンアップル・
抹茶クリーム&小豆あん・生クリーム&
ショコラ・生クリーム&バナナ・生ク
リーム&トロピカルフルーツ×各1個
(計8個)

●賞味期間：冷凍30日

●加工地：日本

[特定原材料] 卵・乳・小麦



HOW TO USE

贈り先様 ご利用方法



1

お申込み

「すいーともぐりカタログ」から、
お好みの商品を
ひとつお選びください。

2

ご予約

お好みの商品が決まりましたら
《WEB》もしくは《お申込みハガキ》
からお申込みください。

3

お届け

ご希望の商品をお届けします。

スペックのご案内

● ホシフルーツ
あまおうの
クリームいちご大福fuwaru

● 申込番号 | 32415

● 8個

● 賞味期間：冷凍90日

● 加工地：日本

● 特定原材料 | 乳

● 商品名を表示しています。

● 申込番号です。

ご希望の商品の申込番号を「お申込みハガキ」にご記入ください。また、WEBでお申込みの場合は案内に従って申込番号をご入力ください。

● 商品内容です。

お届けする商品の種類、量、数等を表示しています。

● 保存方法と賞味(消費)期間・加工地もしくは産地を表示しています。

※おいしく安心して召しあがいただくために、保存状態(常温・冷蔵・冷凍)と賞味日数を表示しております。賞味(消費)期間は目安ですので、お届け商品に記載されている表示をご確認の上、その期間中にご賞味ください。アイスクリーム類につきましては、商品の特性上賞味期間を表示しておりません。

● 特定原材料8大アレルゲンを表示しています。

卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かにくるみを含む商品には該当のアレルゲンを表示しています。

● お届け期間を表示している商品について。

お届け期間 11月上旬～2月下旬

生産時期が限定されているものにお届け期間を設けております。天候不順・天災等でやむをえず出荷時期・ご指定日を変更させていただく場合もございます。

お問合せ先

ハウメッセお客様センター

☎ 0120-771-162

受付時間 平日10時～17時
(土・日・祝・年末年始・お盆・GWを除く)

● 商品のお届けは、WEB注文又はハガキ申込み後約1～3週間前後です。ハガキのご投函から1ヶ月以上が経過しても商品がお手元に届かず、連絡もない場合は、何らかの事故等が考えられますので、ハウメッセお客様センターまでお問合せください。● 商品のお届け先は、日本国内に限らせていただきます。● お申込み有効期限がございますので、期限内にお早めにお申込みください。● お申込み後の商品の取消しや、他の商品への変更はできません。● お届け期間が限定されている商品がございますのでご注意ください。● カタログの写真は、イメージおよび盛りつけ例です。● 産地の天候や生産時期等により、ご希望日にお届けできない場合があります。また、産地変更あるいは販売を中止させていただく場合もございます。● 予告なく、商品名やパッケージが変更になる場合がございます。● 運送事情により配達制限がございます。(商品・産地によってはお届けできない場合がございます。● 年末年始、お盆、GWは出荷日休業の為お届けできません。● 中元歳暮時期は、季節柄大変混み合っており、お届けが多少遅れる場合がございます。あらかじめご了承ください。

